



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

C.A.P.
EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ
Option A : Produits Alimentaires

EP2
Travaux Professionnels liés au suivi
des produits alimentaires et à l'hygiène

Durée : 1 h30

Coefficient : 6

Session 2011

Ce sujet comporte 20 pages numérotées de 1/20 à 20/20.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Aucun document n'est autorisé.

A l'issue de l'épreuve, joindre à la copie d'examen la page 2/20 du sujet
et les annexes à rendre (pages 12/20 à 20/20 complétées ou non).
L'usage de la calculatrice est autorisé.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : **EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits**
alimentaires et à l'hygiène

N°Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
1 / 20

C.A.P. : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉDominante : **Option A : Produits alimentaires**

Code spécialité :

Épreuve : EP2 – Travaux prof. liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

Durée : **1h30**

Centre d'écrit

Session : **2011**NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

C.A.P. : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉDominante : **Option A : Produits alimentaires**

Épreuve : EP2 – Travaux prof. liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

Session : **2011**N° de sujet **08 - 85**Folio **2 / 20**

Première partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 1.1.1 Aider à la réception des produits et à la vérification des produits	- Contrôler une livraison et relever les anomalies	1	12	/ 16 points
C 2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement	- Participer à la détermination des besoins en vue de la commande	2	13	/ 14 points
	- Compléter un bon de commande	3	14	/ 15 points
C 2.2.3 Mettre les produits en valeur	- Réaliser la présentation attrayante des produits	4	15	/ 15 points
TOTAL				/ 60 points

Deuxième partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 0.1 Identifier les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnes	- Étudier un compte rendu d'analyse	5	16	/ 14 points
	- Appliquer les règles d'hygiène	6	17	/ 10 points
		7	18	/ 10 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	- Maintenir des produits fabriqués en état de vente - Analyser la chaîne du froid	8	19	/ 14 points
C 0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	- Justifier l'utilisation d'un produit	9	20	/ 12 points
TOTAL				/ 60 points

TOTAL GÉNÉRAL/ 120 points

Au Bompain

Vous êtes employé(e) dans la boulangerie-pâtisserie « Au Bompain » située 32, rue des champs 59990 Estreux. Ce magasin commercialise différents pains et pâtisseries salées et sucrées. Le magasin dispose d'un rayon traditionnel et d'un rayon libre service.

Ce vendredi 3 juin 2011, votre responsable, M. Bompain, vous confie différentes tâches.

PREMIÈRE PARTIE

M. Bompain vous demande de l'aider à la réception de marchandises, livrées ce jour le 3 juin 2011, en provenance du grossiste Épidor.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Effectuez le contrôle quantitatif de la livraison à partir du bon de commande (**document 1**), du bon de livraison (**document 2**) et du contenu de la palette (**document 3**). Complétez le tableau d'anomalies de livraison (**annexe 1**).

Vous venez de ranger les produits réceptionnés ce matin. Vous vous apercevez que le **stock du lait demi-écrémé est au plus bas**. Votre tuteur vous demande de l'aider à passer la commande de renouvellement de ce produit.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2 - Complétez le cadencier de commande (**annexe 2**)
 - a) Calculez le stock de la semaine 21.
 - b) Calculez les ventes de la semaine 21.
 - c) Calculez les quantités à commander en semaine 22 en tenant compte du stock maximum.
- 3 - Complétez le bon de commande n°253 (**annexe 3**) en vous aidant de la fiche fournisseur (**document 4**), de l'extrait du catalogue (**document 5**) et de l'extrait du cadencier (**annexe 2**).

M. Bompain décide de modifier l'implantation des pâtisseries. Il vous demande de l'aider à réaliser cette nouvelle implantation.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Placez les produits du **document 6** dans le meuble de vente (**annexe 4**) en tenant compte des consignes de votre responsable (**document 7**).

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N°Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
3 / 20

DEUXIÈME PARTIE

Le respect et le suivi des règles d'hygiène au sein du point de vente sont primordiaux afin de satisfaire au mieux la clientèle mais aussi les autorités compétentes.

Les religieuses à la crème sont considérées comme des produits sensibles à cause de la crème pâtissière qui les garnit. Aussi ces pâtisseries font très souvent l'objet d'analyses bactériologiques.

M. Bompain vous présente le compte rendu de la dernière analyse réalisée le 26 mai 2011.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Étudiez le compte rendu d'analyse du **document 8**. Complétez **l'annexe 5**.
- 2 - Appliquez les règles d'hygiène. À l'aide du **document 9**, complétez **l'annexe 6** et **l'annexe 7**.

Suite aux résultats de l'analyse microbiologique, M. Bompain veut vous sensibiliser aux risques d'intoxications alimentaires.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3 - Lisez le **document 10**. Complétez **l'annexe 8**.

Avant d'approvisionner le présentoir, M. Bompain vous demande de nettoyer la vitrine réfrigérée. Vous avez à votre disposition le produit présenté sur le **document 11**.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Étudiez le produit présenté dans le **document 11**. Complétez **l'annexe 9**.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

N°Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
4 / 20

DOCUMENT 1 : Bon de Commande

« Au Bompain »
32, rue des champs
59990 ESTREUX
Tél : 03 27 27 47 34

BON DE COMMANDE
N° 252

Date : 1^{er} juin 2011

Délai de livraison : 3 jours
Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Transport : Franco de port

ÉPIDOR
23 Rue des blés
59220 DENAIN
03 27 47 43 99

Référence	Désignation	Unité de commande	quantité	Prix unitaire HT en €	Montant HT en €
6733	Farine T45	Kg	15	1.13	16.95
6732	Farine T55	Kg	12	1.13	13.50
5546	Levure sèche	500 g	5	1.55	7.75
9893	Sucre vanillé	kg	4	2.55	10.20
3920	Chocolat noir	Kg	18	3.76	22.56
0841	Fécule	Kg	12	2.78	33.36
1314	Sucre semoule	Kg	18	1.32	23.76
1132	Sucre glace	Kg	12	1.43	17.16
Signature du client :			Total HT		145.24
			Montant de la Remise 2%		2.90
			Net commercial		142.34
			Montant de la TVA 5.5%		7.83
			TOTAL TTC		150.17

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
5 / 20

DOCUMENT 2 : Bon de Livraison

ÉPIDOR
23 Rue des blés
59220 DENAIN
03 27 47 43 99

Bon de livraison N° 321

Délai de livraison : 3 jours
Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Transport : Franco de port

« Au Bompain »
32, rue des champs
59990 ESTREUX
Tél : 03 27 27 47 34

Date de commande : 1^{er} juin 2011

Date de livraison : 3 juin 2011

Référence	Désignation	Unité de commande	Quantité
6733	Farine T45	Kg	12
6732	Farine T55	Kg	15
5546	Levure sèche	500 g	5
9893	Sucre vanillé	Kg	4
3920	Chocolat noir	Kg	18
0841	fécule	Kg	12
1314	Sucre semoule	Kg	8
1313	Sucre cristallisé	Kg	12

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

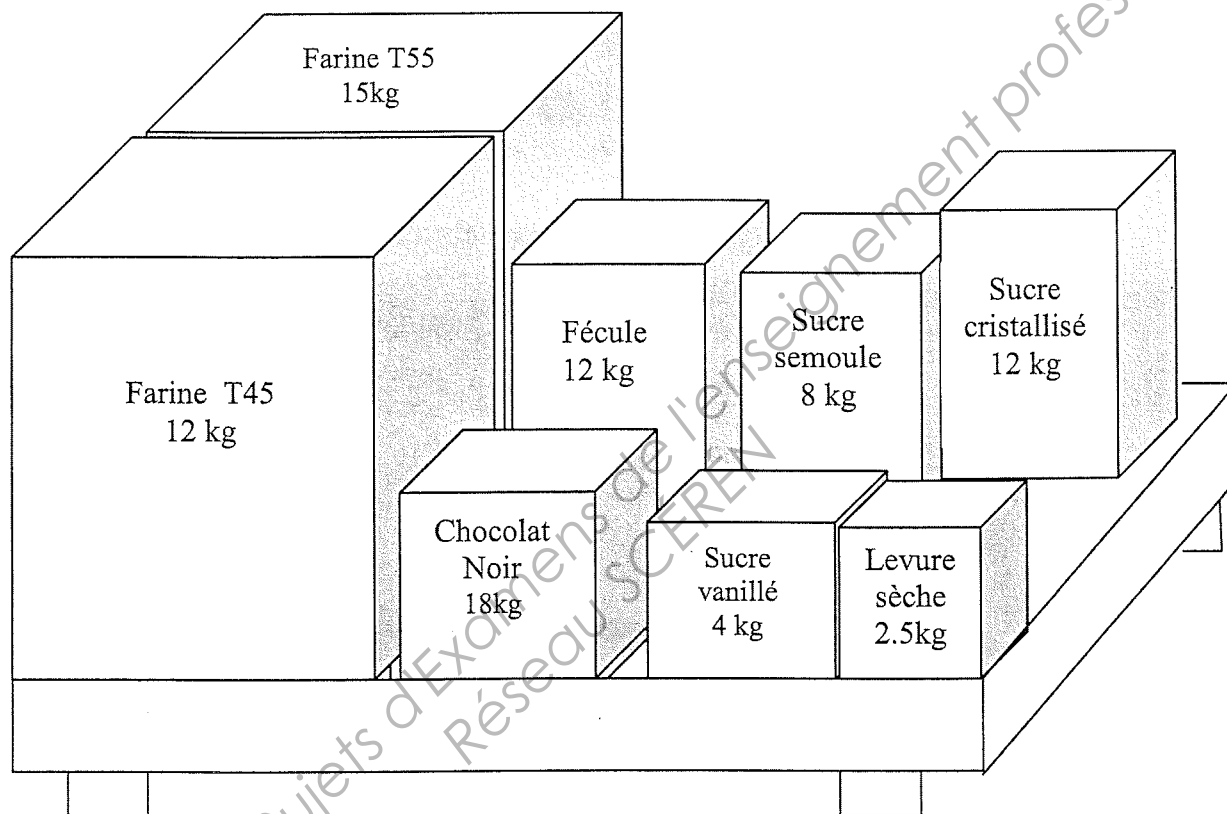
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

N°Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
6 / 20

DOCUMENT 3 : Le contenu de la palette



C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
7 / 20

DOCUMENT 4 : Fiche fournisseur

ÉPIDOR
23 Rue des blés
59220 DENAIN
Tél : 03 27 47 43 99
Télécopie : 03 27 47 43 88

Délai de livraison : 3 jours
Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Transport : Franco de port
Conditions commerciales : 2% de remise

DOCUMENT 5 : Extrait du catalogue

Référence	Désignation	Prix de vente Hors Taxe (TVA 5,5 %)
1287	Lait écrémé	0,44 €
1236	Lait demi-écrémé	0,45 €
1243	Lait entier	0,48 €

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

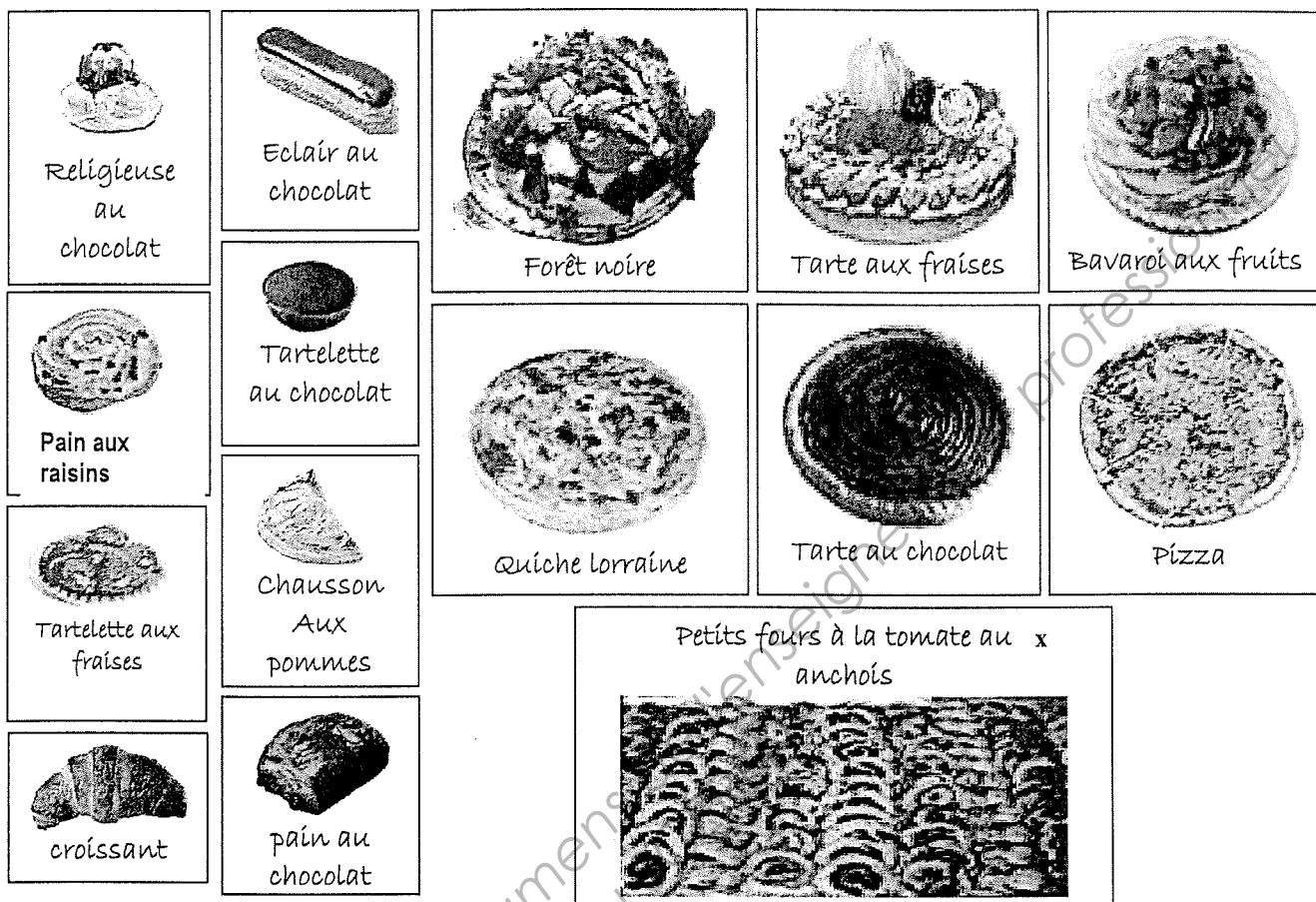
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

N°Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
8 / 20

DOCUMENT 6 : Extrait de l'assortiment



DOCUMENT 7 : Consignes de M. Bompain

Les gâteaux et tartes seront placés à l'extrême gauche de la caisse enregistreuse, les pâtisseries individuelles seront placées entre les gâteaux et les viennoiseries. Les pâtisseries salées seront placées à droite de la caisse.

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N°Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
9 / 20

DOCUMENT 8 : Résultats d'analyse

Analyse microbiologique d'une préparation culinaire

Laboratoire XXX
Contrôle et gestion
de la qualité des aliments
Avenue de Paris
59000 Lille

Lille, le 27 mai 2011

Analyse N° 9350
Entreprise : boulangerie Bompain
Identification de l'échantillon : religieuses à la crème pâtissière
Prélevé le : 26 mai à 16h30
T°C : + 2°C
Lieu de prélèvement : présentoir
Date de fabrication : 26 mai / DLC : 27 mai

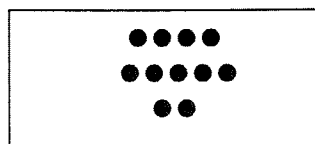
Recherches	Résultats	Critères
Salmonelles / 25 g	absence	Absence
Staphylocoques pathogènes / g	< 50	100
Coliformes totaux / g	15 000	1 000
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	< 5	10
Flore aérobie mésophile / g	1 200	300 000

Conclusion : résultat non satisfaisant

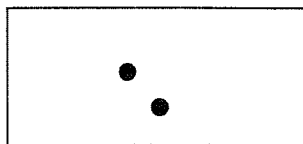
J.P DUPONT

DOCUMENT 9 : Lames gélosées

Résultats obtenus après 48 heures



Avant lavage



Après lavage

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
10 / 20

DOCUMENT 10 : Les toxi-infections alimentaires

Le plus souvent en cause dans les intoxications alimentaires, les salmonelles sont des bactéries qui adorent les œufs ! La salmonelle pénètre dans l'œuf par une fissure de la coquille. Elle infecte parfois aussi le lait, les viandes bovines, ovines ou porcines et les volailles. Cette contamination peut intervenir à tous les stades, du producteur jusque dans le réfrigérateur – si par exemple le froid n'est pas suffisant. Le plus souvent, la maladie se signale 24 à 48 heures après l'infection par une gastro-entérite aiguë, de la fièvre et des douleurs abdominales. Souvent bénigne, elle peut cependant être dangereuse chez les jeunes enfants, les personnes âgées et les femmes enceintes. De simples précautions permettent d'éviter la contamination :

- . Respectez la chaîne du froid (les salmonelles résistent entre +4°C et +70°C) ;*
- . Lavez vous systématiquement les mains avant de faire la cuisine ou de passer à table ;*
- . Faites bouillir le lait cru ;*
- . Jetez les œufs aux coquilles fêlées et mangez les autres dans les 15 jours qui suivent la ponte ;*
- . Enfin, et surtout, ne recongelez jamais les aliments décongelés !*

Bien être juillet/août 2000

DOCUMENT 11 : Produit d'entretien

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

Le dégraissant désinfectant moussant alimentaire nettoie, dégraisse et désinfecte toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les produits alimentaires. Homologation n°9500083.

INDICATIONS

Nettoyage et désinfection de toutes surfaces en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plan de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides.

MODE D'EMPLOI

Le dégraissant désinfectant moussant s'utilise :

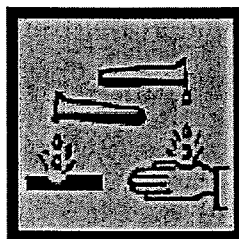
- En trempage à la dilution de 1% (5 pressions de pompe pour 10 litres d'eau).
- En canon à mousse, en centrale ou spray moussant à la dilution de 3%.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Le dégraissant désinfectant moussant est conforme aux normes AFNOR d'efficacité antimicrobienne

- Bactéricide (NF T72-150)
- Fongicide (NFT72-200)

DONNÉES DE SÉCURITÉ



C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2011

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N°Sujet : 08-85

Coefficient:
6

Folio
11 / 20