



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.

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ici - dessous son numéro de table

C.A.P. : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Dominante : Option A : Produits alimentaires

Code spécialité :

Épreuve : EP2A - Travaux prof. Liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

Durée : 1 h 30

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 SPÉCIALISÉ

Dominante : Option A : Produits alimentaires

Épreuve : EP2A - Travaux prof. Liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

Session : 2011

N°de sujet 08-85

Folio 12 / 20

ANNEXE 1 (À rendre avec la copie)

Tableau des anomalies

Référence	Désignation	Anomalie

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-85 - Folio 13 / 20

ANNEXE 2 (À rendre avec la copie)

Extrait du cadencier de commande

Cadencier épicerie (en unité de vente)

Sous famille : Lait

Stock maximum : 30

Délai de réapprovisionnement : 3 jours

Fréquence de réassortiment : Hebdo

Farine	Semaine 18				Semaine 19				Semaine 20				Semaine 21				Semaine 22			
	S (1)	C (2)	L (3)	V (4)	S (1)	C (2)	L (3)	V (4)	S (1)	C (2)	L (3)	V (4)	S (1)	C (2)	L (3)	V (4)	S (1)	C (2)	L (3)	V (4)
Réf :1287 Lait écrémé	6	20	24	22	8	22	22	20	10	20	20	23	7	23	23	0	30	0		
Réf : 1236 lait demi- écrémé	10	20	20	23	7	23	23	25	5	25	22	24	...	27	27	...	6	...		
Réf : 1243 Lait entier	8	22	22	26	4	26	20	22	2	28	28	25	5	25	25	0	30	0		

- (1) stock en début de semaine
- (2) quantités commandées
- (3) quantités livrées
- (4) ventes

Détail des calculs

Stock de la semaine 21 :

.....

.....

Vente de la semaine 21 :

.....

.....

Quantités à commander en semaine 22 :

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-85 - Folio 14 / 20

ANNEXE 3 (À rendre avec la copie)

Bon de commande

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

BON DE COMMANDE
N° 253

Délai de livraison :

Conditions de paiement :

Transport :

Date :

Ref.	Désignation	Quantité	Prix unitaire Hors Taxe	Montant Hors Taxe
Signature du client :			Total Hors Taxe	*
			Montant de la Remise ...%	*
			Net commercial	*
			Montant de la TVA ...%	*
			TOTAL TTC	*

* Arrondir à 2 chiffres après la virgule.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-85 - Folio 17 / 20

ANNEXE 6 (À rendre avec la copie)
Règles d'hygiène

1) Justifiez les règles d'hygiène suivantes :

Règles	Justifications
Se laver les mains en sortant des toilettes.	
Porter une coiffe.	
Vérifier les DLC et DLUO.	
Vider les vitrines réfrigérées avant l'entretien.	

2) Associez chaque élément du poste de lavage des mains à sa caractéristique.

- Poubelle Jetable à usage unique
- Robinet À pédale
- Distributeur de savon À commande non manuelle
- Distributeur de papier Liquide antiseptique

3) Définissez le terme antiseptique :

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-85 - Folio 18 / 20

ANNEXE 7 (À rendre avec la copie)

Lavage des mains

- 4) Complétez, à l'aide des mots ci-dessous, les phrases qui décrivent les opérations du protocole de lavage des mains.

Liquide antiseptique – mains – serviette à usage unique – interdigitaux – poignets

- 1 – Mouiller les et les
- 2 – Appliquer un savon
- 3 – Masser les mains et les poignets en insistant sur les espaces
- 4 – Rincer
- 5 – Sécher avec

- 5) Dans le cadre de la méthode HACCP, M. Bompain veut tester l'efficacité de votre lavage des mains. Il vous demande d'appliquer vos doigts sur des lames gélosées avant et après le lavage de vos mains. Ces lames sont laissées à température ambiante pendant 48 heures. Observez les résultats obtenus sur le **document 9**.

Indiquez ce que représentent les points qui se sont développés sur la gélose.

.....
.....

Interprétez les résultats.

.....
.....

Proposez une conclusion à partir de ces résultats.

.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-85 - Folio 19 / 20

ANNEXE 8 (À rendre avec la copie)
Contamination microbienne

À partir du **document 10** :

- 1) Listez 4 aliments facilement contaminés par des salmonelles.

.....
.....
.....

- 2) Donnez la fourchette de température propice au développement des salmonelles.

.....
.....

- 3) Énumérez les précautions permettant d'éviter la contamination par des salmonelles.

-
-
-
-
-
-

- 4) Définissez, à partir de vos connaissances, la chaîne du froid.

.....
.....
.....

- 5) Précisez si la température relevée sur le **document 8** est correcte. Justifiez votre réponse.

-

Je justifie :
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-85 - Folio 20 / 20

ANNEXE 9 (À rendre avec la copie)
Nettoyage d'une vitrine

À partir du **document 11** :

- 1) Justifiez en quoi l'utilisation de ce produit est nécessaire pour le nettoyage d'une vitrine réfrigérée.

.....
.....
.....
.....

- 2) Citez les micro-organismes tués par l'application de ce produit.

.....
.....

- 3) Citez les quatre facteurs ou paramètres du nettoyage à respecter pour que le bionettoyage soit efficace.

.....
.....
.....
.....

- 4) Indiquez la signification du pictogramme.

.....
.....

- 5) Citez une règle à observer au cours de l'utilisation de ce produit.

.....
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN