



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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

COMPETENCES	ANNEXES ET DOCUMENTS	BAREME	EVALUATION
1^{ère} TRAVAIL : 1.13 – Suivre la circulation des produits alimentaires	Documents 1, 2 Annexe A	6 points	
2^{ème} TRAVAIL : 1.11 – Identifier les caractéristiques des produits du point de vente	Document 3	5 points	
3^{ème} TRAVAIL : 1.42 – Participer à la création d'évènements gastronomiques, à la mise en valeur de spécialités régionales	Annexe B Annexe C	7 points 6 points	
4^{ème} TRAVAIL : S4.22 – Calculer un prix promotionnel	Annexe D	9 points	
5^{ème} TRAVAIL : 1.12 - déterminer tout ou partie des besoins en produits	Annexe E	7 points	
TOTAL		40 points	
NOTE SUR 20 (en points entiers ou ½ point) :			/20

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes employé(e) comme vendeur(se) chez M. RIVA au « Beau Plateau », épicerie fine spécialisée en produits traiteur et fromagerie, implantée à ARZON dans le Morbihan.

1^{er} TRAVAIL

M. RIVA vous demande tout d'abord de réceptionner la livraison qui vient d'arriver.

Contrôler cette livraison à l'aide du bon de commande document 1 et du bon de livraison document 2.

Noter sur l'annexe A les anomalies constatées.

Annexe A – Relevé d'anomalies

Référence	Désignation du produit	Anomalie constatée

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 2/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1

Bon de commande n° 63 du 28 octobre 2011				
« Le beau plateau » 8 rue des Ormes 56640 ARZON Tél. 0297265480			Trait services 60 rue des Merles 77106 CHELLES Tél : 0164054652 – Fax : 0164054653 traitservice@hotmail.com	
Référence	Désignation	Unité	Quantité	PUHT
FCH 01	Fromage de chèvre	1 kg	2	11,86 €
FBM 02	Fromage de Brie	1 kg	2	11,30 €
HOI 04	Huile d'olive 2 L	Bouteille	5	1,20 €
BEU 10	Beurre demi-sel 500 g	Motte	7	2,40 €
CRE 001	Crème fraîche 500 g	Pot	3	3,25 €
PAT 236	Pâte feuilletée	1 kg	4	5,15 €

Document 2

Bon de livraison n° 502 Date : 4 novembre 2011		Trait services 60 rue des Merles 77106 CHELLES Tél : 0164054652 – traitservice@hotmail.com		
Votre commande n° 63 du 28 octobre 2011 « Le beau plateau » 8 rue des Ormes - 56640 ARZON - Tél. 0297265480				
Référence	Désignation	Unité	Quantité	
FBM 02	Fromage de Brie	1 kg	3	
FCH 01	Fromage de chèvre	1 kg	2	
HOI 04	Huile d'olive 2 L	Bouteille	3	
BEU 10	Beurre demi-sel 500 g	Motte	7	
PAT 237	Pâte brisée	1 kg	4	
CRE 001	Crème fraîche 500 g	Pot	3	
6 colis livrés		Observation :		

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 3/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} TRAVAIL

Avant d'implanter les poulets dans la vitrine réfrigérée, vous analysez les informations portées sur l'étiquette. A partir du document 3, préciser les informations qui figurent sur l'étiquette.

2.1 – Quel est le signe de qualité apposé sur le produit ?

2.2 – Quelle est la dénomination exacte de cette volaille ?

2.3 – S'agit-il d'une DLC ou DLUO ?

2.4 – Que signifie la mention « prêt à cuire » ?

2.5 – Quel type de contrôle a été effectué afin de garantir la qualité du produit ?

Document 3



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 4/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} TRAVAIL

Le 2 novembre, une spécialité proposée au rayon charcuterie-traiteur a reçu le 1^{er} prix au concours régional du meilleur boudin blanc. M. RIVA souhaite faire connaître cette distinction à sa clientèle en organisant des dégustations en magasin.

3.1 – Pourquoi M. RIVA veut-il mettre en place cette dégustation ?
(Donner 2 raisons à ce choix)

3.2 – Citer 2 types d'actions commerciales nécessaires pour accompagner ces dégustations.

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

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 5/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 – Réaliser une affichette à placer en vitrine pour informer les clients du 1^{er} prix régional, remporté par M. RIVA pour la qualité de son boudin blanc. Sur cette affichette devra figurer, entre autre, un slogan.

Annexe B

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

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 6/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 – Pour annoncer cette action commerciale au rayon charcuterie-traiteur, M. RIVA prévoit la distribution d'un prospectus sur la zone de chalandise du point de vente.

Il vous demande de calculer le coût de cette opération de communication sachant que :

- la zone de chalandise comprend 21 000 habitants et l'on compte 2,8 habitants par foyer
- le coût de fabrication et de distribution des prospectus est de :
 - 0,30 € l'unité pour une quantité < à 500 prospectus
 - 0,24 € l'unité pour une quantité comprise entre 500 et 5 000 prospectus
 - 0,18 € l'unité pour une quantité comprise entre 5 000 et 20 000 prospectus
 - 0,16 € l'unité pour une quantité > à 20 000 prospectus.

Indiquer le coût de l'opération dans le cadre de l'annexe C (en détaillant vos calculs).

Annexe C

3.5 – Quels autres moyens de communication M. RIVA aurait-il pu envisager pour faire connaître cette action commerciale ? (2 propositions)

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 7/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} TRAVAIL

M. RIVA, souhaite faire découvrir ses terrines maison. Pour cela, il fait une mise en avant avec une remise promotionnelle de 20 % sur la première quinzaine de novembre.

4.1 – Un de ses clients fidèles lui a passé commande. Il vous demande de calculer le prix total à payer par ce client qui a commandé 1 tranche de chaque spécialité.

Annexe D

Désignation du produit	Poids de la tranche	PAHT (au kilo)	Coefficient multiplicateur	Prix de vente TTC au kilo	Prix de la tranche (hors promo)	% de promo	Prix promotionnel de la tranche
Terrine du chef	250 g	6,80 €	2,5			20 %	
Terrine campagnarde	300 g	5,60 €	2,5			20 %	
Terrine de lapin	200 g	5,20 €	2,5			20 %	
Terrine de chevreuil	350 g	4,80 €	2,5			20 %	
						Prix total à payer	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 8/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5^{ème} TRAVAIL

M. RIVA vous demande de tenir à jour le stock des nouveaux sachets de biscuits.

5.1 – Calculer les ventes dans le cadencier (annexe E).

Annexe E

Référence	Période 1				Période 2				Période 3				Période 4
	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	S
Margarins	5	10	10		4	12	12		7	11	10		3
BZ	5	10	10		8	15	15		5	20	20		6
Good bye	4	15	15		0	20	20		2	20	20		0

S : quantités stockées

C : quantités commandées

L : quantités livrées

V : quantités vendues

5.2 – Pour quel produit faudra-t-il être vigilant à l'avenir ?

5.3 – Quelle est la nature du problème ?

5.4 – Quelle solution envisagez-vous pour éviter ce problème ?

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} PARTIE : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 9/9