



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

## CORRIGÉ

### Première partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	BARÈME
<b>C2.1.1</b> Repérer les caractéristiques du point de vente alimentaire.	- Identifier les méthodes de vente.	<b>1</b>	.../12 points
<b>C1.1.1</b> Aider à la réception des produits, à la vérification.	- Contrôler une livraison et noter les anomalies.	<b>2</b>	.../20 points
<b>C2.2.3</b> Étiqueter, tenir à jour la signalétique.	- Réaliser une affichette.	<b>3</b>	.../10 points
<b>C2.2.4</b> Participer aux commandes de renouvellement.	- Déterminer des quantités à commander.	<b>4</b>	.../18 points
			<b>.../ 60 points</b>

### Deuxième partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	BARÈME
<b>C0.3</b> Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires.	- Réaliser des tests de contrôle qualitatif. - Utiliser des appareils d'agrèage à bon escient.	<b>5</b>	.../17 points
<b>C0.4</b> Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Définir la chaîne du froid et indiquer les conséquences de sa rupture.	<b>6</b>	.../ 6 points
	- Ranger des produits dans les linéaires adaptés.	<b>7</b>	.../ 10 points
	- Identifier les produits ne répondant plus aux critères de qualité et les éliminer.	<b>8</b> <b>9</b>	.../ 6 points .../ 8 points
	- Maintenir les produits frais en état de vente	<b>10</b>	.../ 6 points
<b>C0.2</b> Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Indiquer le protocole de nettoyage et de désinfection d'un support. - Choisir le désinfectant adapté. - Respecter les paramètres du cercle de Sinner.	<b>11</b>	.../ 7 points
			<b>.../ 60 points</b>

**TOTAL GÉNÉRAL ...../ 120 points**

**TOTAL : / 20 points**

# CORRIGÉ

## ANNEXE 1 (12 points)

2 points par réponse juste

PRODUITS	MÉTHODES DE VENTE
	Libre-service
Carotte	
	Vente traditionnelle
Époisse	
	Libre-service et vente à distance
Riz aux pétales de coquelicot	
	Vente traditionnelle
Rôti de boeuf	
	Libre-service
Fraise	

# CORRIGÉ

## ANNEXE 2 (20 points)

Références	Désignations	Anomalies constatées
Ho 138 (1 point)	Huile d'olive AOP Provence 0,5l (2 points)	3 commandés, Non livrés (2 points)
HO 129 (1 point)	Huile d'olive AOP Haute Provence 0,25l (2 points)	3 produits livrés non commandés (2 points)
TAP 130 (1 point)	Tapenade verte, 90g (2 points)	Erreur des quantités, commandées 4, reçues 3, manque 1 (2 points)
OL 127 (0,5 point)	Olives vertes aux herbes, 200 g (1 point)	Produit non commandé 3 reçus (1 point)
OL 172 (0,5 point)	Olives noires aux herbes, 200 g (1 point)	Produits commandés non livrés (1 point)

## ANNEXE 3 (10 points)



### DÉSIGNATION

Huile d'olive AOP Haute Provence 1 L (2 points)

PRODUCTEUR : Moulin du Calanquet (1 point)

FRUITÉ : Vert (2 points)

GOÛT, SAVEUR : Arômes d'artichaut, Goût amer (2 éléments, 2 points)

MARIAGE : Pâtes, marinade, salade... (2 points)

PRIX : 10 euros (1 point)

# CORRIGÉ

## ANNEXE 4 (18 points)

Références	Désignations	Vente mensuelle moyenne	Quantités à commander	Nombre de cartons à commander
12ca158 (0,5)	Calissons d'aix (0,5)	36 (1pt)	72 (1pt)	6 (2pts)
12no147	Nougats blancs	48	96	4
12ol896	Olivettes	24	48	2

Détail des calculs pour les boîtes de calissons : quantité à commander :  $36 \times 2$  (1,5 pt)  
Nombre de cartons à commander :  $72 / 12$  (1,5 pt)

## ANNEXE 5 (17 points)

- 5 points = 5 x 1 point**
  - Propreté dans l'enceinte du camion
  - Température dans l'enceinte du camion frigorifique
  - Propreté de la tenue du livreur
  - Intégrité des conditionnements (État des colis)
  - Aspect du produit
  - Odeur des produits
  - Date de péremption (DLC)...
  - Toute réponse cohérente acceptée

- 12 points = 6 x 2 points**

Appareil d'agrèage	Balance étalonnée	Réfractomètre	Calibreuse	Pénétrromètre	Nuancier	Thermosonde
Paramètre vérifié	Poids	Teneur en sucre ou sel	Calibre	Fermeté de la chair	Couleur	Température à cœur du produit

## ANNEXE 6 (6 points)

### 1. Définissez la chaîne du froid : (2 points)

C'est le maintien de produits alimentaires à une température froide et adéquate constante depuis sa fabrication jusqu'à sa consommation.

### 2. Indiquez une conséquence microbiologique d'une rupture de la chaîne du froid sur le produit laitier et un risque encouru par le consommateur.

- **Conséquence microbiologique sur le produit laitier : (2 points)**  
Risque de prolifération microbienne importante (les MO se développent très vite)
- **Risque encouru par le consommateur : (2 points)**  
Risque d'intoxication alimentaire (avec nausée, vomissement, fièvre...)

# CORRIGÉ

## ANNEXE 7 (10 points) (10 x 1 pt)

<u>Linéaire à T° ambiante et hygrométrie* faible</u>	
Farine de blé	Lait UHT ½ écrémé

<b>+ 2°C</b>	
Yaourts à la chicorée	Pizzas sous-vide aux 4 fromages
Lait pasteurisé entier	Filet mignon de porc
Maroilles	

Glaces au spéculos	

**-18°C**

<u>Linéaire à T° ambiante et hygrométrie* élevée</u>	
Laitues	Bouquets de persil

\* Hydrométrie : taux d'humidité dans l'air

# CORRIGÉ

## ANNEXE 8 (6 points) (6 x 1 pt)



*Mon petit Poulet*

6 œufs de poules élevées en plein air.

DCR : le 19/06  
Date de ponte : le 25/05  
Calibre : 55/60  
Réf : OFR AFA 01  
Origine : Quesnoy-sur-Deûle

X

*Mon petit Poulet*

6 gros œufs de  
poules fermières

DCR : le 13/06  
Date de ponte : le 19/06  
Réf : OFR AFA 03  
Origine : Quesnoy-sur-Deûle



X

*Mon petit Poulet*

6 œufs de cailles

DCR : le 19/06  
Date de ponte : le 25/05



Réf : OFR AFA 05  
Origine : Quesnoy-sur-Deûle



*Mon petit Poulet*

6 œufs de poules élevées en plein air.

DCR : le 19/06  
Date de ponte : le 25/05  
Calibre : 55/60  
Réf : OFR AFA 08  
Origine : Quesnoy-sur-Deûle

X

*Mon Piau-Piau*



6 œufs de poules élevées en plein air

DCR : le 19/06  
Date de ponte : le 25/05

Réf : OFR AFA 04  
Origine : Quesnoy-sur-Deûle



*Mon petit Poulet*

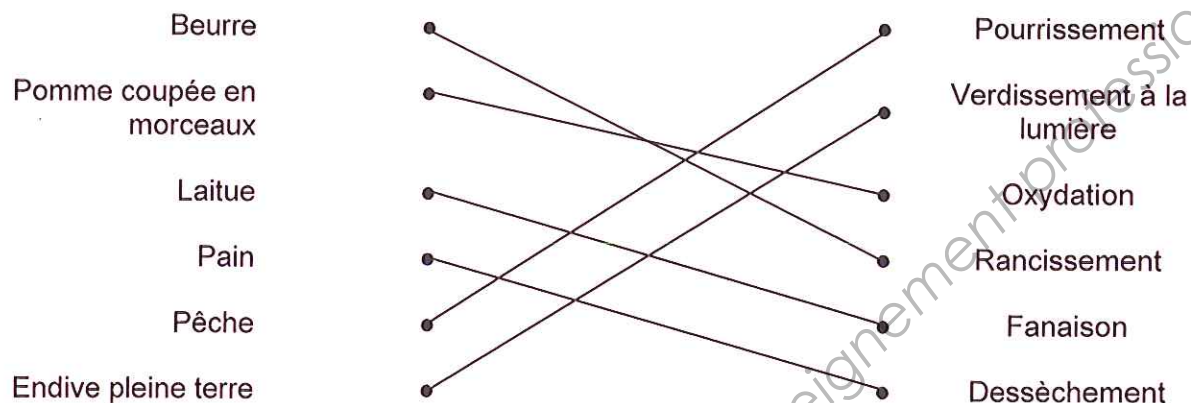
6 œufs de poules

DCR : le 21/06  
Date de ponte : le 27/05  
Calibre : moyen  
Réf : OFR AFA 07  
Origine : Quesnoy-sur-Deûle

# CORRIGÉ

## ANNEXE 9 (8 points)

1. 6 points (6 x 1 pt) (1 seule réponse attendue par produit)



2. 2 points (2 x 1 pt)

- Température inadaptée (très chaude ou trop froide)
- La lumière, ou l'absence d'eau ou d'humidité, ou la présence d'oxygène...
- Contaminations extérieures

## ANNEXE 10 (6 points)

1. 2 points (2 x 1 pt)

- La chaleur
- Le temps de conservation
- Les courants d'air.

2. 2 points (2 x 1 pt)

Point commun : Ce sont des systèmes d'apport d'eau

Différence : Le diamètre des gouttelettes d'eau  
L'orientation de la projection d'eau

3. 2 points (2 x 1 pt)

- Utiliser de l'eau potable
- Vérifier régulièrement qu'il n'y a pas d'accumulation d'eau...
- Ne pas ajouter de substances chimiques
- Ne pas utiliser sur des produits emballés



# CORRIGÉ

## ANNEXE 11 (7 points)

1. 2 points ou 0 si erreur

Description des étapes d'entretien du linéaire	Numéro de classement
Appliquer le désinfectant	5
Laisser sécher à l'air libre	8
Laisser agir le produit	6
Rincer le détergent	4
Humidifier le support = prélever	2
Débarrasser le linéaire et éliminer les déchets visibles	1
Appliquer le détergent	3
Rincer le désinfectant à l'eau potable	7

2. 3 points

Désinfectant virucide

Désinfectant bactéricide

Désinfectant fongicide

**Désinfectant bactéricide-sporicide (1 pt)**

Désinfectant bactériostatique

**Justification** : La salmonelle est une bactérie donc il faut un désinfectant bactéricide, mais aussi sporicide, qui permettra la destruction des spores bactériennes résistantes.  
(2 points)

3. 2 points (4 x 0,5 point)



Action mécanique  
ou Brossage



Température



Temps d'action



Dosage, concentration,  
Action chimique