



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

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 2012

Ce sujet comporte 19 pages numérotées de 1/19 à 19/19.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Aucun document n'est autorisé.

La page 2/19 ainsi que les pages 12/19 à 19/19 sont à rendre
en fin d'épreuve

L'usage de la calculatrice est autorisé.

« Conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999 »

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 1 /19

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)	
N° du candidat	<input type="text"/>
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.

Première partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C2.1.1 Repérer les caractéristiques du point de vente alimentaire.	- Identifier les méthodes de vente.	1	12	.../12 points
C1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification.	- Contrôler une livraison et noter les anomalies.	2	13	.../20 points
C2.2.3 Étiqueter, tenir à jour la signalétique.	- Réaliser une affichette.	3	13	.../10 points
C2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement.	- Déterminer des quantités à commander.	4	14	.../18 points
			TOTAL	.../ 60 points

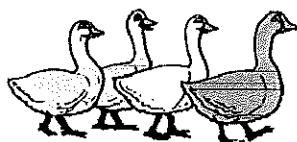
Deuxième partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C0.3 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.	5	14	.../ 17 points
C0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Définir la chaîne du froid et indiquer les conséquences de sa rupture.	6	15	.../ 6 points
	- Ranger des produits dans les linéaires adaptés.	7	16	.../ 10 points
	- Identifier les produits ne répondant plus aux critères de qualité et les éliminer.	8	17	.../ 6 points
	- Maintenir les produits frais en état de vente.	9	18	.../ 8 points
C0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Indiquer le protocole de nettoyage et de désinfection d'un support.	10	18	.../ 6 points
	- Choisir le désinfectant adapté. - Respecter les paramètres du cercle de Sinner.			
			TOTAL	.../ 60 points
			TOTAL	.../ 120 pts

Total général : /20 pts

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 2 /19

LA FERME DES GOURMETS



Vous venez d'être embauché(e) dans le magasin « La ferme des Gourmets », situé 10 rue des Oies à Wambrechies, dans le nord de la France. Ce tout nouveau magasin vend des produits alimentaires de qualité.

À l'approche des beaux jours, Monsieur Mirland, responsable du magasin, souhaite donner un avant-goût de vacances à ses clients en organisant le mois provençal. Il vous associe à cette manifestation et en ce premier jour de travail, lundi 4 juin 2012, vous confie différentes tâches.

PREMIÈRE PARTIE

Vous vous renseignez tout d'abord sur l'activité du point de vente en vous rendant sur le site internet de l'enseigne.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Identifiez la, ou les, méthode(s) de vente utilisée(s) pour certains produits du magasin. Complétez l'**annexe 1**, en vous aidant des informations contenues dans le **document 1**

Monsieur Mirland désire mettre en place une dégustation d'huile d'olive. Pour ce faire, il a passé une commande spéciale au fournisseur Moulin du Calanquet. Il vous confie cette livraison, reçue ce jour.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2 - Vérifiez la livraison à l'aide du bon de commande (**document 2**) et du bon de livraison (**document 3**). Reportez les éventuelles anomalies sur la grille de contrôle de l'**annexe 2**.

Afin de mieux informer les clients sur les particularités des différentes huiles d'olive, Monsieur Mirland vous demande de l'aider à préparer des affichettes à placer en rayon.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3 - Préparez l'affichette de présentation de l'huile AOP* Haute Provence 1 litre, Moulin du Calanquet au fruité vert qui sera vendue au prix promotionnel de 10 euros : complétez l'**annexe 3** en vous aidant du **document 4**.

Monsieur Mirland a oublié de passer la commande des confiseries Roy René. Il vous a laissé des consignes pour réaliser ce travail, **document 5**.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Déterminez la quantité à commander pour chaque produit, complétez l'**annexe 4** en vous aidant des **documents 5** et **6**.

*AOP : Appellation d'origine protégée

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 3 /19

DEUXIÈME PARTIE

Ce matin, la ferme des Gourmets doit recevoir plusieurs livraisons et Monsieur Mirland vous demande de réceptionner les produits frais.

Toujours soucieux d'offrir les meilleurs produits à ses clients, Monsieur Mirland vous demande de lui récapituler les contrôles qualitatifs à réaliser ainsi que les appareils pouvant être utilisés lors de la réception de produits alimentaires.

TRAVAIL À FAIRE :

1 - Complétez l'annexe 5 en vous aidant du document 7 et de vos connaissances.

Au cours de la journée, les produits suivants ont été livrés :

- Yaourts au lait entier et à la chicorée
- Pizzas sous vide aux 4 fromages
- Paquets d'1kg de farine de blé type 55
- Lait U.H.T ½ écrémé
- Lait pasteurisé entier
- Filet mignon de porc
- Maroilles
- Laitues
- Glaces au spéculos
- Bouquets de persil

Monsieur Mirland souhaite tester vos connaissances sur la conservation des produits.

TRAVAIL À FAIRE :

2 - Complétez l'annexe 6.

Monsieur Mirland vous demande de ranger ces produits livrés dans les linéaires adaptés à leur bonne conservation.

TRAVAIL À FAIRE :

3 - Complétez l'annexe 7.

Vers 14h, votre responsable reçoit une télécopie, jointe en document 8. Il vous demande de procéder au retrait des œufs impropres à la consommation.

TRAVAIL À FAIRE :

4 - Complétez l'annexe 8 en utilisant le document 8.

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 4 /19

À 15h30, Monsieur Mirland vous demande de vérifier l'état des produits frais et de retirer ceux qui ne répondent plus aux critères de qualité. Chaque produit a un type d'altération qui le caractérise.

TRAVAIL À FAIRE :

5 - Complétez l'**annexe 9** en utilisant vos connaissances.

Vers 16h, se rendant compte de la température extérieure très élevée, votre patron vous demande de mettre en marche le brumisateur dans les rayons salades et fines herbes.

TRAVAIL À FAIRE :

6 - Complétez l'**annexe 10** en utilisant le **document 9** ainsi que vos connaissances.

À la fermeture du magasin, après la remballe, Monsieur Mirland vous demande de nettoyer à fond le linéaire ayant contenu les œufs afin d'éliminer tout risque de contamination par la salmonelle.

TRAVAIL À FAIRE :

7 - Complétez l'**annexe 11** en utilisant le **document 10** ainsi que vos connaissances.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau SCEREN

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 5 / 19

DOCUMENT 1 :

Présentation de la Ferme des Gourmets à partir du site internet de l'enseigne



Inaugurée en septembre 2011, la Ferme des Gourmets se veut le rendez-vous des amateurs de produits alimentaires de qualité.

Vous y trouverez, sur 1 500m², des produits frais, dans 5 rayons : traiteur, boucherie, fruits et légumes, boulangerie-pâtisserie et crèmerie ainsi que des produits d'épicerie de grandes marques et de petits producteurs. Nous avons aussi sélectionné pour vous des vins de grande qualité.

À côté des rayons en libre service (épicerie, fruits et légumes), vous apprécierez nos rayons à la coupe avec la présence de professionnels pour vous servir.

Nous vous proposons de nombreux services, vous pouvez vous restaurer sur place, suivre nos cours de cuisine, inscrire vos enfants pour un goûter d'anniversaire, acheter nos produits sur notre site internet (uniquement les produits d'épicerie).

www.lafermedesgourmets.fr

DOCUMENT 2 : Bon de commande

La Ferme des Gourmets
2 rue des oies
59118 Wambrechies Tél :
03.20.65.45.32
www.lafermedesgourmets.fr

BON de COMMANDE N°97

Date : 30 mai 2012

Le Moulin du Calanquet
Vieux chemin d'Arles
13 210 Saint Rémy de Provence
04.32.60.09.50
www.moulinducalanquet.fr

Référence	Désignation	UC*	Quantité
HO130	Huile d'olive AOP Haute Provence 1l	12	3
HO132	Huile d'olive AOP Provence 1l	12	3
HO138	Huile d'olive AOP Provence 0,5l	12	3
HO123	Huile d'olive biologique vierge extra 1l	12	2
TAP130	Tapenade verte, 90g	24	4
TAP132	Tapenade noire, 90G	24	3
OL125	Olives vertes natures 200g	12	3
OL172	Olives noires aux herbes, 200g	12	3

*UC : unité de commande

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 6 /19

DOCUMENT 3 : Bon de Livraison



Le Moulin du Calanquet
Vieux chemin d'Arles
13 210 Saint Rémy de Provence
04.32.60.09.50
www.moulinducalanquet.fr

La Ferme des Gourmets
2 rue des oies
59118 Wambrechies
Tél : 03.20.65.45.32

Commande n° 97 du 30 mai 2012

Bon de Livraison n° 79 du 4 juin 2012

Expédition par : Route Transport MAZET

Ville de départ : Saint-Rémy-de-Provence

Référence	Désignation	U.C*	Quantité
TAP130	Tapenade verte, 90g	24	3
TAP132	Tapenade noire, 90G	24	3
OL125	Olives vertes natures 200g	12	3
OL127	Olives vertes aux herbes, 200g	12	3
HO130	Huile d'olive AOP Haute Provence 1l	12	3
HO123	Huile d'olive biologique vierge extra 1l	12	2
HO129	Huile d'olive AOP Haute Provence 0,25l	18	3
HO132	Huile d'olive AOP Provence 1l	12	3

Pris livraison le

Observations

Signature :

*U.C. = unité de commande

DOCUMENT 4 : Les fruités de l'huile d'olive

Fruité vert, fruité mûr et fruité noir, comme le vin a ses trois couleurs, l'huile d'olive a ses trois « fruités ».

Le fruité vert, riche en arômes végétaux (arômes d'artichaut ...) est produit avec des olives récoltées tôt, en début de saison. Cette huile plutôt amère, se marie bien avec les pâtes, les marinades, les salades...

Les huiles au fruité mûr proviennent d'olives ramassées plus tardivement, qui développeront des arômes d'amandes, de fruits jaunes ou rouges. Elle se conjugue à merveille avec les légumes cuisinés.

Le fruité noir est produit, quant à lui, à partir d'olives ramassées très tardivement qui connaissent une étape de fermentation. Cette dernière modifie les arômes et donne à l'huile des parfums de cacao, de champignon ou de vanille, en faisant disparaître l'amertume. Elle est à servir avec une pomme de terre à peine sortie du four, un fromage ou même une pâtisserie.

Source : d'après Var Matin 8/08/2009

DOCUMENT 5 : Consignes de Monsieur Mirland

Articles à commander à notre fournisseur Roy René :

- des boîtes de calissons
- des sachets de nougats blancs
- des sachets d'olivettes

Tenez compte des ventes mensuelles que vous doublerez

Passez la commande en nombre de cartons

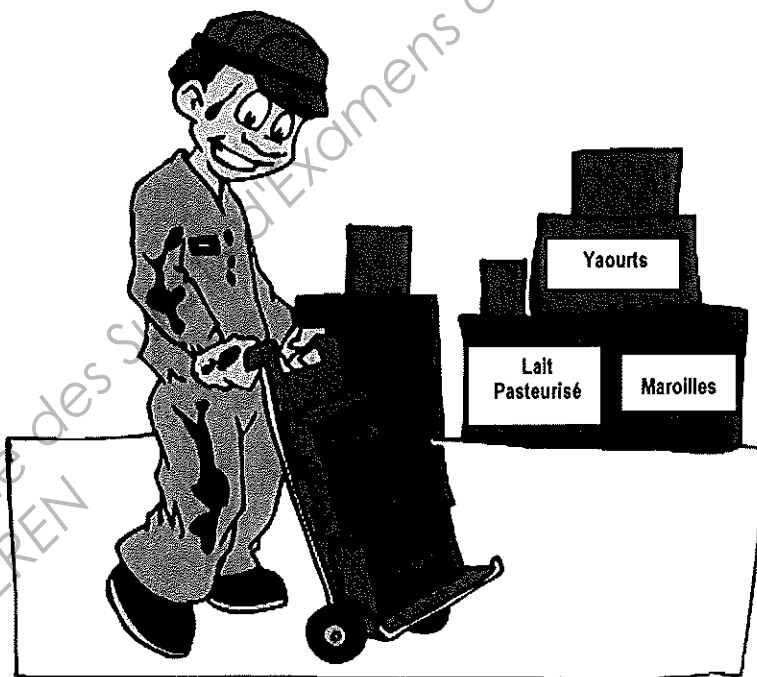
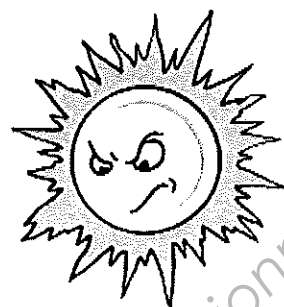
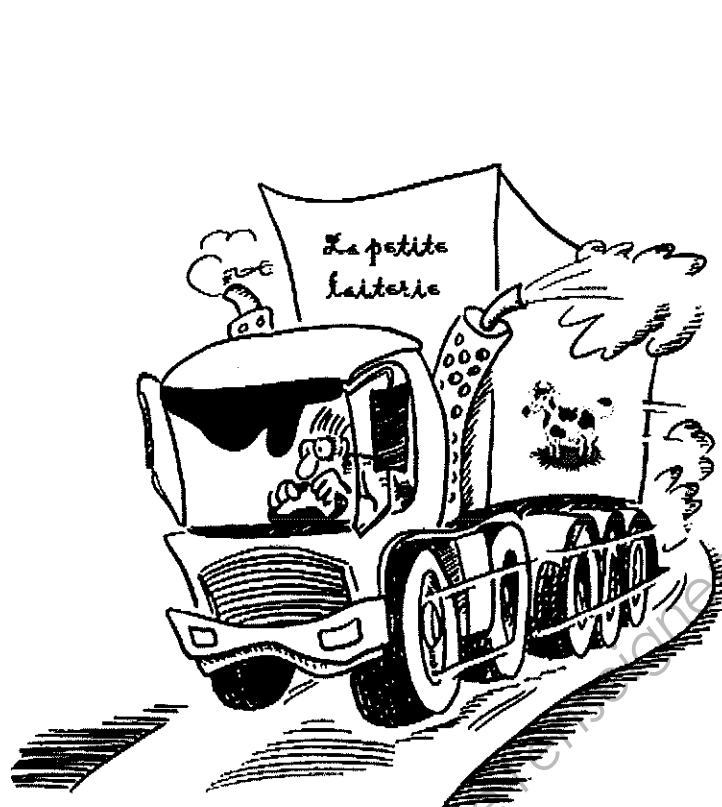
Attention, ne commandez que des cartons complets !

DOCUMENT 6 :

Extrait du fichier articles du fournisseur Confiserie du Roy René

Désignations	Unité de commande	Références	Ventes moyennes mensuelles
Calisson d'Aix	Carton de 12 boîtes de 24	12ca158	36
Nougats blancs	Carton de 24 sachets	12no147	48
Nougats aux fruits	Carton de 24 sachets	12no146	24
Olivettes	Carton de 24 sachets	12ol896	24
Orangettes	Carton de 12 sachets	12ol865	15

DOCUMENT 7 : Livraison de produits frais



DOCUMENT 8 : Télécopie de retrait du produit

Télécopie Télécopie Télécopie Télécopie Télécopie Télécopie Télécopie

À : La Ferme des Gourmets

Télécopie: 03.20.09.XX.XX

De : Mon Petit Poulet

Date : 04.06.12 Heure : 13h57

Objet : Produits au rappel

Pages : 1

Objet : Œufs de poule en coquilles au rappel

Produits : Œufs de poule en coquilles

Marque : Mon Petit Poulet

Référence : Œufs de poule issus de l'élevage de Quesnoy-sur-Deûle

N° lot/N° série : Sont concernés les œufs portant le code suivant : 0FR AFA - -

Enseigne de diffusion : La Ferme des Gourmets

Motif de rappel : Découverte de salmonelles dans l'élevage

Risque : Troubles gastro-intestinaux. Les personnes présentant ce type de troubles sont invitées à consulter leur médecin.

Conseil : Retirer des rayons du point de vente. Les personnes qui détiendraient ce produit ne doivent pas le consommer et peuvent le rapporter dans leur magasin où elles seront remboursées.

Informations supplémentaires : La Date de Consommation Recommandée est antérieure* au 19/06/12 inclus

*antérieure signifie « avant le »

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 10 /19

DOCUMENT 9 : La nébulisation et la brumisation

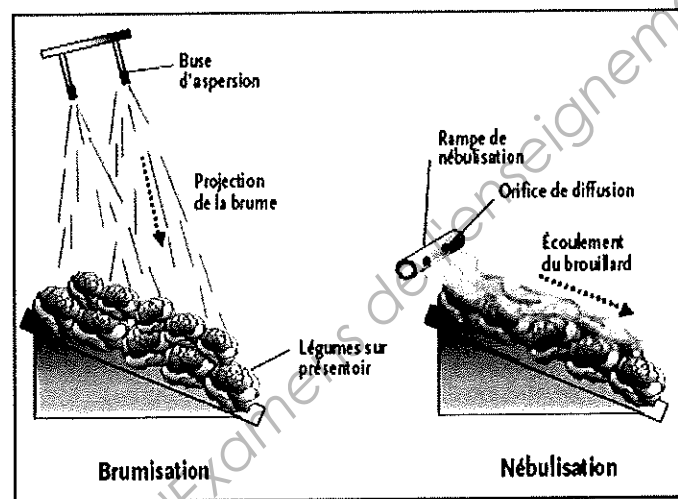
Après huit heures de présentation en conditions magasin, les salades perdent jusqu'à 10 % de leur poids. Pour une meilleure conservation, il faut donc humidifier l'environnement pour réduire la perte d'eau tout en limitant l'apport de chaleur.

Deux systèmes d'apport d'eau sont possibles : la **brumisation** et la **nébulisation** qui se différencient principalement par le diamètre des gouttelettes d'eau envoyées sur les produits.

Précautions :

Ces systèmes d'apport d'eau sont possibles à condition de ne pas mouiller des produits vendus au poids mais uniquement vendus à la pièce ! L'eau utilisée doit être potable. L'adjonction de toute substance chimique n'est pas autorisée. Ne pas mettre de produits emballés et de produits non sensibles à la dessiccation. Éviter les courants d'air qui vont dévier le brouillard ; vérifier que l'eau liquide ne s'accumule pas dans le rayon car trop d'humidité favorise l'apparition de pourritures !

Système de brumisation et système de nébulisation



D'après la source internet : <http://www.ctifl.net>

DOCUMENT 10 : L'écologie de la Salmonelle

... Les bactéries du genre Salmonelle peuvent se multiplier à des températures allant de +5°C à +47°C avec une température optimale de croissance de +35°C à +37°C. En dessous de +10°C, leur croissance est nettement retardée.

Lorsque les conditions du milieu deviennent défavorables, la bactérie s'entoure d'une coque protectrice lui permettant d'entrer dans une forme de résistance appelée spore, jusqu'au retour de conditions plus clémentes.

D'après la source : <http://www.azaquar.com>

CAP : Employé de Vente Spécialisé Option A	Code : 10-16	Session 2012	SUJET
Épreuve : EP2 Travaux Professionnels	Durée : 1 H 30	Coefficient : 6	Page 11 / 19

DANS CE CADRE

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

NE RIEN ÉCRIRE

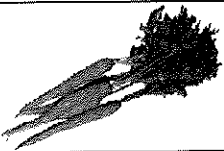




Appréciation du correcteur

Note :

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

ANNEXE 1

Les méthodes de vente

PRODUITS	MÉTHODES DE VENTE
 Carotte
 Époisse
 Riz aux pétales de coquelicot
 Rôti de boeuf
 Fraise

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2

Grille de contrôle de réception

Références	Désignations	Anomalies constatées

ANNEXE 3

Affichette



DÉSIGNATION

.....

PRODUCTEUR :

FRUITÉ :

GOÛT, SAVEUR :

MARIAGE :

PRIX :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4

Calcul des quantités à commander

Références	Désignations	Ventes mensuelles moyennes	Quantités à commander	Nombre de cartons à commander

Détail des calculs pour les boîtes de calissons :

Quantités à commander :

Nombre de cartons à commander :

ANNEXE 5

Contrôles qualitatifs de produits alimentaires

1. Citez 5 contrôles **qualitatifs** à réaliser lors de la réception de produits laitiers frais.

.....

.....

.....

.....

.....

2. Remplacez dans le tableau suivant, les paramètres ci-dessous, en fonction de l'appareil d'agrégage utilisés :

Température à cœur du produit – Fermeté de la chair – Poids – Teneur en sel ou sucre – Couleur – Calibre.

Appareil d'agrégage	Balance étalonnée	Réfractomètre	Calibreuse	Pénétrromètre	Nuancier	Thermosonde
Paramètre vérifié						

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6

La chaîne du froid

1. Définissez la chaîne du froid :

.....

.....

.....

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

• Une conséquence microbiologique sur le produit laitier :

➤

.....

• Un risque encouru par le consommateur :

➤

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 7

Rangement des produits livrés dans les linéaires adaptés

<u>Linéaire à T° ambiante et hygrométrie* faible</u>	

+2°C	

-18°C

<u>Linéaire à T° ambiante et hygrométrie* élevée</u>	


* Hygrométrie : taux d'humidité dans l'air


NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


ANNEXE 8


Retrait de la vente de produits contaminés


Cochez les cases des étiquettes des boîtes d'œufs à retirer de la vente, en utilisant la télécopie reçue ce matin et représentée en document 8.


 *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 : 0FR AFA 01
Origine : Quesnoy-sur-Deûle

Mon petit Poulet 
6 gros œufs de poules fermières
DCR : le 13/06
Date de ponte : le 19/05
Réf : 0FR AFA 03
Origine : Quesnoy-sur-Deûle

Mon petit Poulet
6 œufs de cailles
DCR : le 19/06
Date de ponte : le 25/05

Réf : 0FR 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 : 0FR AFA 08
Origine : Quesnoy-sur-Deûle

Mon Piau-Piau 
6 œufs de poules élevées en plein air
DCR : le 19/06
Date de ponte : le 25/05
Réf : 0FR 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 : 0FR AFA 07
Origine : Quesnoy-sur-Deûle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 9

Altérations de produits alimentaires

1. Reliez chaque produit alimentaire proposé à l'altération qui le caractérise (1 seule réponse attendue par produit)

Beurre	•	•	Pourrissement
Pomme coupée en morceaux	•	•	Verdissement à la lumière
Laitue	•	•	Oxydation
Pain	•	•	Rancissement
Pêche	•	•	Fanaison
Endive pleine terre	•	•	Dessèchement

2. Proposez deux causes possibles d'altérations d'un produit alimentaire.

-
-

ANNEXE 10 (À rendre avec la copie)

Systemes d'humidification des salades

Lisez le **document 9** puis répondez aux questions suivantes :

1. Relevez les 2 causes responsables de la perte de poids des salades :

-
-

2. Indiquez un point commun et une différence entre le brumisateur et le nébulisateur :

Point commun :

Différence :

3. Indiquez 2 précautions à prendre lors de l'utilisation de ces systèmes :

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 11

L'entretien du linéaire

1. Classez les étapes d'entretien du linéaire dans l'ordre chronologique de 1 à 8.

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

L'agent pathogène suspecté étant la Salmonelle (**Document 10**).

2. Entourez, parmi les 5 désinfectants mis à votre disposition, celui qui est le plus adapté. Justifiez votre réponse.

Désinfectant virucide

Désinfectant bactéricide

Désinfectant fongicide

Désinfectant bactéricide-sporicide

Désinfectant bactériostatique

Justification :

3. Citez ci-dessous, les 4 paramètres (ou facteurs) du cercle de Sinner permettant d'assurer l'efficacité du désinfectant.



.....