



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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 <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	
	<input style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>	

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

COMPETENCES	BAREME	EVALUATION
<u>1^{ère} PARTIE :</u> Suivre la circulation des produits alimentaires	6 points	
<u>2^{ème} PARTIE :</u> Composer périodiquement les étalages, les étiquetages et les affichages à thème	8 points	
<u>3^{ème} PARTIE :</u> Identifier les caractéristiques des produits du point de vente	3.1 – 5 points 3.2 – 1 point 3.3 – 2 points 3.4 – 2 points 3.5 – 2 points	
<u>4^{ème} PARTIE :</u> Composer périodiquement les étalages, les étiquetages et les affichages à thème	8 points	
<u>5^{ème} PARTIE :</u> Identifier les caractéristiques des produits du point de vente	5.1 – 3 points 5.2 – 1 point 5.3 – 2 points	
TOTAL		40 points
NOTE SUR 20 (en points entiers ou ½ point) :		/20

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 1/10

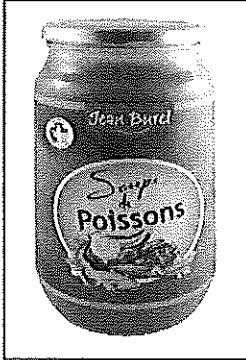

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes vendeur (se) chez Monsieur Fauvel, commerçant à Saint-Lô (Manche). Son magasin « Retour de pêche » est une poissonnerie installée en centre-ville.

1^{ère} partie - Suivre la circulation des produits alimentaires – 6 points

Nous sommes le 31 mai. Monsieur Fauvel vient de réceptionner des marchandises. Consulter le bon de livraison ci-dessous.

Bon de livraison

<p style="text-align: center;">Le Grand Large Maison Jean Burel 3, Rue du Port, 50400 Granville Tel. 02 33 51 38 37/Fax 02 33 51 38 38 @ : burel-grandlarge@gmail.com</p>			
BON DE LIVRAISON : n° 1685			
« Retour de Pêche » - M. Michel Fauvel Adresse de livraison : Place de la Préfecture - 50000 Saint-Lô			
Date : Le 31 mai			
Réf	Désignation	Commandé	Livré
43868	Rillettes de saumon	30 bocaux 125 g	30 bocaux 125 g
34526	Rillettes de maquereau	24 bocaux 125 g	18 bocaux 125 g
43527	Truite fumée	40 sachets 80 g	20 sachets 80 g
99564	Soupe de poisson	20 bocaux 70 cL	15 bocaux 70 cL
Livré le 31 mai.			
Signature 			

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 2/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Fauvel vous demande maintenant de mettre à jour le cadencier ci-dessous, en vous aidant du bon de livraison page 2/10.

1.1 - Compléter les colonnes «V» (Ventes) pour les semaines 1, 2 et 3.

1.2 - Compléter les cases «C» (commandes) et «L» (livraisons) pour la semaine 4.

1.3 - Calculer les ventes moyennes (en ne tenant compte que des ventes observées en semaines 1, 2 et 3).

Cadencier

Produits	Rillettes de saumon				Rillettes de maquereau				Truite fumée				Soupe de poisson			
	SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V
Semaine 1 2/9 mai 2013	5	20	20		41	20	20		7	20	20		7	40	40	
Semaine 2 10/16 mai 2013	12	16	16		16	16	8		14	24	24		38	16	16	
Semaine 3 17/23 mai 2013	12	10	10		10	10	6		6	24	24		15	10	10	
Semaine 4 24/31 mai 2013	6				12				0				16			
	Ventes moyennes				Ventes moyennes				Ventes moyennes				Ventes moyennes			

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 3/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Composer périodiquement les étalages, les étiquetages et les affichages à thème - 8 points

M. Fauvel a remarqué que ses produits étaient plus chers que ceux de ses concurrents. Pour cette raison, il décide d'abaisser son coefficient multiplicateur pour les produits transformés qu'il ne prépare pas ou qu'il ne fabrique pas lui-même mais qu'il se contente de revendre. Le coefficient multiplicateur passera de 2,8 à 2,5.

Il vous demande de calculer les prix de vente des produits qui vont être mis en rayon avec le nouveau coefficient multiplicateur.

Compléter le tableau ci-dessous.

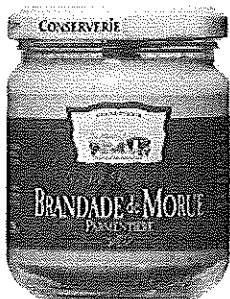
Calculs de prix

Produit	PAHT	Coefficient multiplicateur		PV TTC	Prix au kilo ou au litre
Truite fumée Sachets 80 g - Réf. 43527	2,20 €	Ancien			
		Nouveau			
Soupe de poisson 70 cL - Réf 99564	2,40 €	Ancien			
		Nouveau			
Rillettes de maquereau 125 g - Réf 34526	1,60 €	Ancien			
		Nouveau			
Rillettes de saumon 125 g - Réf. 43868	1,80 €	Ancien			
		Nouveau			

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 4/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Identifier les caractéristiques des produits du point de vente – 12 points



M. Fauvel s'intéresse à un produit qui lui est régulièrement demandé en magasin,
La Brandade de morue.
(Morue, purée de pommes de terre, huile d'olive...)

Il a pris contact avec un fabricant qui lui propose ce type de produit. La brandade sera présentée en conserve (bocal en verre) et pourra se conserver environ 6 mois.

Monsieur Fauvel souhaite que ce produit soit conforme à la réglementation. Pour s'en assurer, il vous demande de répondre aux questions suivantes :

3.1 - Citer 5 mentions obligatoires qui devront être présentes sur l'étiquette de ce produit.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

3.2 - Le produit présenté en illustration sera-t-il vendu avec une DLC ou une DLUO ?

Cocher la bonne réponse : DLC DLUO

3.3 - Donner la signification des sigles suivants :

- DLC : _____
- DLUO : _____

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 5/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

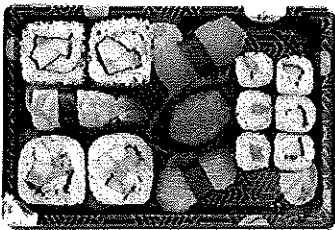
3.4 – Une cliente revient au magasin. Elle a laissé passer de 3 jours la date indiquée sur le bocal de brandade qu'elle a acheté il y a quelques mois. Elle vous demande si elle peut consommer ce produit .Que lui répondez-vous ? Expliquer votre réponse.

3.5 - Citer deux contrôles possibles pouvant être effectués par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 6/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} partie : Composer périodiquement les étalages, les étiquetages et les affichages à thème - 8 points



Monsieur Fauvel souhaite également tester une autre gamme de produits : les Sushis. Il souhaite les vendre sur plateau avec couvercle ajustable pour faciliter le transport ; sur chaque plateau, il y aura également une paire de baguettes en bois par personne et un petit pot contenant 2 cL de sauce sucrée également pour chaque personne.

Monsieur Fauvel s'est adressé à un fournisseur qui lui propose un assortiment composé de 4 sushis par personne :

- 1 Maki California Saumon, Avocat.
- 1 Maki Algue Saumon Fumé, Cheese.
- 1 Sushi Crevette.
- 1 Sushi Thon.

Tarifs

1 - Les sushis, tarif fournisseur :

Tous les sushis sont vendus par le fournisseur au prix de 16,00 € HT les 20 pièces.

2 - Plateaux avec couvercle, tarif fournisseur :

	Dimensions plateau	Nombre de sushis par plateau	Tarif HT plateau avec couvercle (prix du lot de 10)
Pour 1 personne	10 x 10	4	6,00 €
Pour 2 personnes	20 x 10	8	8,00 €
Pour 3 personnes	20 x 20	12	12,00 €
Pour 4 personnes	25 x 25	16	16,00 €

3 - Baguettes, tarif fournisseur : vendues au prix de 0,14 € HT la paire de baguette.

4 - Sauce sucrée, tarif fournisseur : vendue 0,34 € HT le pot.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 7/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Calculer le prix de vente des plateaux de sushis en complétant le tableau.

Le montant total tiendra compte des sushis, du plateau et de son couvercle, des baguettes et sauces nécessaires en fonction du nombre de personnes.

Pour le prix de vente TTC, Monsieur Fauvel décide d'appliquer son coefficient multiplicateur 2,5. Il vous demande d'arrondir le résultat final à la dizaine de centimes supérieure.

Calcul de prix

	Prix total des sushis	Plateau + Couvercle	Baguettes	Sauce	Montant total HT	Coeff. Mult.	Prix de vente TTC	Prix de vente TTC arrondi
Plateau 1 personne
Plateau 2 personnes
Plateau 3 personnes
Plateau 4 personnes

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 8/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5^{ème} partie - Identifier les caractéristiques des produits du point de vente – 5 points

Monsieur Fauvel s'intéresse à la réglementation en matière d'étiquetage des produits qu'il commercialise. Il vous donne le document ci-dessous qu'il a récupéré en consultant Internet ; il vous demande de l'aider à répondre à quelques questions.

Étiquetage

« La réglementation concernant l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture prévoit que le consommateur doit disposer d'informations précises sur les produits de la pêche ou de l'aquaculture vendus au détail : en poissonnerie, en grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés. Cette obligation d'information concerne tous les produits, qu'ils soient issus de l'Union européenne ou qu'ils soient importés, dès lors qu'ils sont présentés vivants, réfrigérés ou congelés, entiers ou en filets, salés, séchés, fumés ou en saumure ».

En 2009, un règlement relatif au contrôle des pêches a ajouté l'obligation de préciser au consommateur le nom scientifique des espèces.

Le commerçant doit clairement afficher les trois mentions obligatoires de l'étiquetage :

1. La dénomination commerciale et scientifique de l'espèce

Le nom scientifique de l'espèce peut être mentionné uniquement sur des panneaux d'affichage ou des affiches.

2. Le mode de production

La distinction est faite entre les produits de la pêche maritime, ceux de la pêche en eau douce et ceux de l'aquaculture identifiés respectivement par :

- "... pêché ..."
- "... pêché en eau douce ..."
- "... élevé..."

3. La zone de production

- Les produits de la pêche maritime doivent comporter sur leur étiquette l'indication de la zone de capture.
- Les produits pêchés en eau douce doivent comporter la mention du pays d'origine du produit.
- Les produits issus de l'aquaculture doivent comporter la mention du pays d'élevage dans lequel la phase de développement final du produit s'est déroulée.

www.franceagrimer.fr

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 9/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

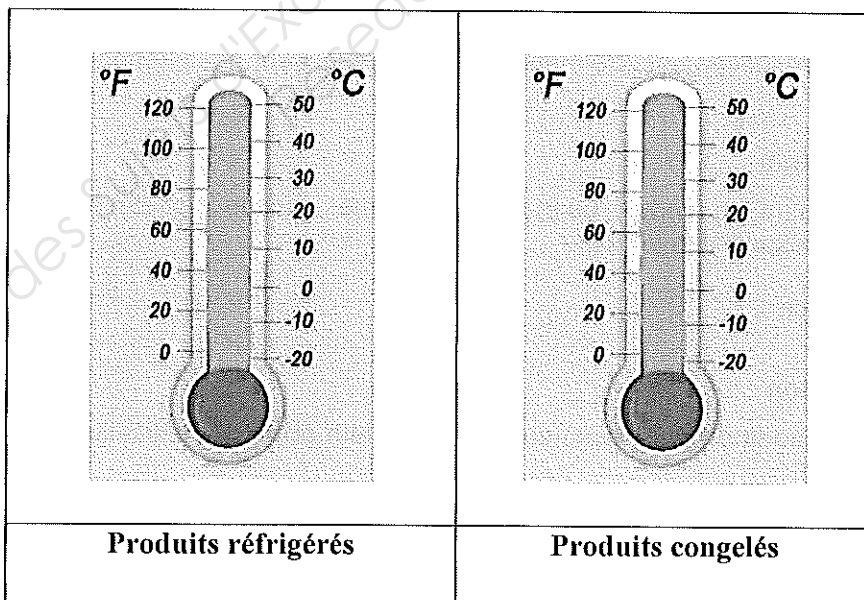
Après avoir consulté le document page 9/10, répondre aux questions suivantes :

5.1 - Quelles indications doivent être données au consommateur concernant les produits vendus dans la poissonnerie (3 réponses) ?

5.2 - Quelle nouvelle réglementation est apparue en 2009 ?

5.3 - A quelle température les produits réfrigérés et congelés doivent-ils être conservés et présentés en rayon ?

Pour répondre à cette question, sur les deux thermomètres ci-dessous, indiquer à l'aide d'une croix la zone de température idéale pour chacun des produits.



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	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 10/10