



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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 :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste)
	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/> Note :	

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

# 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 2013**

Ce sujet comporte 15 pages numérotées de 1/15 à 15/15.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Aucun document n'est autorisé.

Le sujet est à rendre dans son intégralité.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

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

CAP : <b>Employé de vente spécialisé Option A</b>	Code : 1350	Session 2013	<b>SUJET</b>
Épreuve : EP2 Travaux professionnels	Durée : 1H 30	Coefficient : 6	Page 1 sur 15

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification	- Contrôler une livraison et relever les anomalies	1	9	.... /16 points
C2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement	- Calculer les quantités vendues	2	9	.... / 13 points
C 2.2.2 Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	- Effectuer la rotation des produits selon la date limite de consommation	3 4	10	.... / 5 points .... / 8 points
C 2.2.6 Participer à la lutte contre la démarque	- Enregistrer la démarque	5	11	.... / 7 points
C 2.2.1 Étiqueter, tenir à jour la signalétique	- Préparer les étiquettes prix	6	11	.... /11 points
<b>TOTAL A</b>				<b>.... /60 points</b>

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires.	- Énumérer trois contrôles qualitatifs - Retrouver des critères de fraîcheur	7	12	.... / 12 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Analyser la chaîne du froid.	8	13	.... / 8 points
C 0.1 Identifier les règles d'hygiène spécifique au point de vente, aux produits et aux personnes.	- Justifier les règles d'hygiène - Identifier les règles d'hygiène.	9	13	.... /16 points
C 0.2 : Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Énoncer les principes d'action des produits d'entretien - Choisir les produits adaptés	10	14	.... /18 points
C 0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente, à la présentation et conditionnement des produits alimentaires.	- Indiquer la signification des pictogrammes	11	15	... / 6 points
<b>TOTAL B</b>				<b>.... /60 points</b>
<b>TOTAL A + TOTAL B</b>				<b>.... /120 points</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **AU GRAND LARGE**



**Mise en situation** : Vous êtes salarié(e) dans le magasin « Au Grand Large », situé à Lens dans le Pas-de-Calais. Ce magasin est spécialisé dans les produits de la mer. Le magasin dispose d'un rayon traditionnel et d'un rayon en libre-service.

Ce vendredi 17 mai, M. LECARPE, responsable de magasin, vous confie différentes tâches

### **PREMIÈRE PARTIE**

*Le vendredi 17 mai, Monsieur Lecarpe vous charge de réceptionner la commande du grossiste « Super Marée »*

#### **TRAVAIL À FAIRE** :

- 1- Vérifiez la livraison à l'aide du bon de commande (**document 1**) et du bon de livraison (**Document 2**).  
Reportez les anomalies éventuelles dans le tableau d'anomalies de livraison (**annexe 1**).

*Suite à la réception de ce jour, M. LECARPE vous charge de mettre à jour le cadencier des soupes de poissons afin de pouvoir passer les commandes pour la semaine suivante.*

#### **TRAVAIL À FAIRE:**

- 2- Reportez les quantités commandées et livrées sur le cadencier de la semaine 20 (**annexe 2**).
- 3- Calculez les quantités vendues pour les semaines 18 et 19. Complétez l'**annexe 2**.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre tuteur vous demande d'effectuer la rotation du rayon « saumons fumés ».  
La règle du magasin est d'enlever du rayon les produits **3 jours avant la date de péremption.**

### TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Barrez d'une croix les produits impropres à la vente sur le plan du rayon « saumon fumé » en **annexe 3.**
- 5 - Complétez le rayon à l'aide des produits restants en chambre froide. Vous tenez compte des règles de rotation. Complétez l'**annexe 4.**
- 6 - Reportez la démarque occasionnée par les retraits sur le cahier de démarque.  
Complétez l'**annexe 5.**

M. LECARPE étant absent l'après-midi, il vous demande de préparer les étiquettes pour une partie des produits réceptionnés. Vous devez appliquer les tarifs relevés chez les concurrents.

### TRAVAIL À FAIRE :

- 7- Calculez les prix de vente au kilo des produits. Remplissez les étiquettes des produits commandés (**annexe 6**) en vous aidant des **documents 2 et 3.** Complétez l'**annexe 6.**

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### DEUXIÈME PARTIE

Monsieur LECARPE vous demande de respecter les règles d'hygiène. Vous l'aidez à la réception de poissons livrés ce jour, en provenance du grossiste « Le pêcheur d'Étaples ». Vous participez au contrôle qualitatif des différents produits réceptionnés.

#### TRAVAIL À FAIRE :

1. Complétez l'**annexe 7** à l'aide du **document 4** et de vos connaissances.

*Vous devez ranger le plus rapidement possible ces produits afin d'éviter de rompre la chaîne du froid*

#### TRAVAIL À FAIRE :

Complétez l'**annexe 8**

*Votre tuteur vous demande de porter une tenue professionnelle conformément à la réglementation*

#### TRAVAIL À FAIRE :

Complétez l'**annexe 9** à l'aide du **document 5** et de vos connaissances

*À la fin de la journée, le responsable du rayon vous demande de participer à un entretien des locaux*

#### TRAVAIL À FAIRE :

Complétez l'**annexe 10**

*Votre tuteur vous teste sur la signification de certains pictogrammes de danger figurant sur l'étiquette de produits d'entretien.*

#### TRAVAIL À FAIRE :

Complétez l'**annexe 11**

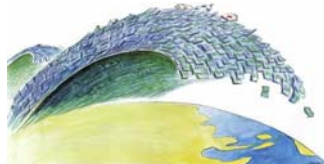
**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 1 : Bon de commande**

		<b>Au Grand Large</b> 16, rue du Général Obert 62300 Lens Tél : 03.21.56.41.20 Télécopie : 03.21.56.41.21 RCS B 457 207 249		
<b>BON DE COMMANDE</b> Commande 623 du 14 mai 2013			<b>SUPER MARÉE</b> 18, rue Huret Lagache 62200 Boulogne-sur-mer Tél : 03.21.58.97.96	
			<b>Commande 623</b>	
Référence	Désignation	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
20360451	Rillettes de rougets 150 g	25 pièces	1,90 €	22,50 €
14060490	Boîtes rillettes de thon 200 g	30 pièces	2,29 €	68.70 €
20360458	Maquereaux	50 kg	2.30 €	115,00 €
14060489	Rillettes de St Jacques 90 g	25 pièces	2.25 €	56.25 €
14060478	Soupes de poisson 1 litre	30	2.15 €	64.50 €
14060520	Rillettes de Truites fumées	20 pièces	1,75 €	35.00 €
Signature			MONTANT HT	361.95 €
			TVA 5,5%	19.91 €
			Frais de livraison	Franco de port
			<b>TOTAL à payer</b>	<b>381.86 €</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 2 : Bon de livraison**

 <p><b>SUPER MARÉE</b> 18, rue Huret Lagache 62200 Boulogne-sur-mer Tél : 03.21.58.97.96</p>				
<b>BON DE LIVRAISON</b> Commande 623 du 14 mai 2013  Mode d'expédition : par route  Colis préparé par Mr Duhamel			Au Grand Large 16, rue du Général Obert 62 300 Lens Tél : 03.21.56.41.20	
<b>LIVRAISON 1357</b> du 17 mai 2013				
Référence	Désignation	Quantité	Prix unitaire HT	Observations
14060490	Boîtes rillettes de thon 200 g	20 pièces	2,29 €	
14060489	Rillettes de St Jacques 90 g	25 pièces	2,25 €	
14060494	Soupes de poisson 0.5 litre	30 pièces	1,63 €	
14060520	Rillettes de Truites fumées	20 pièces	1.75 €	
14060462	Terrines de moules	20 pièces	2.10 €	
20360458	Maquereaux	60 kg	2,30 €	
20360451	Rillettes de rougets 150 g	25 pièces	1,90 €	
Pris livraison le			Observations	
Signature :				

**DOCUMENT 3 : Moyenne des prix de vente constatés chez les concurrents**

Référence	Désignation	Prix de vente moyen TTC
14060490	Rillettes de thon 200 g	4,40 €
14060489	Rillettes de Coquilles St Jacques 90 g	3.90 €
14060494	Soupe de poisson 0.5 litre	3.29 €
14060462	Terrine de moules	4.70 €
20360451	Rillettes de rougets 150 g	4.30 €



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 4 : Le contrôle qualitatif**



Source : internet

**DOCUMENT 5 : La tenue professionnelle**



Source : internet

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE 1 : Tableau des anomalies constatées**

Référence	Désignation	Anomalie constatée

**ANNEXE 2 : le cadencier**

**Période : Mai 2013**

**Produit : Rillettes de poissons**

Référence	Désignation	Semaine 18				Semaine 19				Semaine 20			
		Du 29/04 au 3/05				Du 6/05 au 10/05				Du 13/05 au 18/05			
		S*	C*	L*	V*	S*	C*	L*	V*	S*	C*	L*	V*
14060490	Boîtes rillettes de thon 200 g	7	25	25	.....	9	25	25	.....	10	.....	.....	
14060489	Rillettes de St Jacques 90 g	6	30	30	.....	8	30	25	.....	6	.....	.....	
20360451	Rillettes de rougets 150 g	12	25	25	.....	7	25	25	.....	5	.....	.....	
14060520	Rillettes de Truites fumées	0	30	30	.....	0	35	35	.....	0	.....	.....	

\*S : Stock le lundi matin \* C : Commande \*L : Livraison reçue \*V : Vente de la semaine

**Détail des calculs pour les ventes de la référence 14060490 en Semaine 18 :**

.....  
 .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 3 : Plan du rayon « saumon fumé » avant réassortiment

	DLC : 25.05.13 	DLC : 05.06.13 	DLC : 23.05.13 
DLC : 20.05.13 			
DLC : 23.05.13 	DLC : 20.05.13 	DLC 27.05.13 	DLC : 26.05.03 
DLC : 25.05.13 	DLC : 19.05.13 	DLC : 18.05.13 	DLC : 21.05.13 

Réf Saum11  
PV TTC : 4.95 €

Réf Saum02  
PV TTC : 6.80 €

Réf Saum06  
PV TTC : 5.70 €

Réf Saum08  
PV TTC : 6.39 €

## ANNEXE 4 : Plan du rayon « saumon fumé » après réassortiment

DLC : 	DLC : 	DLC : 	DLC : 
DLC : 19.05.13 	DLC : 27.05.13 	DLC : 06.06.13 	DLC : 26.05.13 
DLC : 	DLC : 	DLC : 	DLC : 
DLC : 	DLC : 	DLC : 	DLC : 

Réf Saum11  
PV TTC : 4,95 €

Réf Saum02  
PV TTC : 6,80 €

Réf Saum06  
PV TTC : 5,70 €

Réf Saum08  
PV TTC : 6,39 €

### Stock en chambre froide :

- 4 Réf Saum11 :  
DLC : 05.06.13  
Prix Unitaire : 4.95 €
- 4 Réf Saum02 :  
DLC : 06.06.13  
Prix Unitaire : 6.80 €
- 4 Réf Saum06 :  
DLC : 10.06.13  
Prix Unitaire : 5.70 €
- 4 Réf Saum08 :  
DLC : 07.06.13  
Prix Unitaire : 6.39 €

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE 5 : Extrait du cahier de démarque**

Rayon .....

Date : Le ...../...../.....

Référence	Désignation	Quantité	Prix unitaire	Montant	Motif

**ANNEXE 6 : Préparation des étiquettes**

Référence : <b>20360451</b>	Désignation : <b>Rillettes de rougets</b>
Poids : .....	
Prix moyen : .....	Prix au kilo * : .....
Référence : <b>14060489</b>	Désignation : <b>Rillettes de St Jacques</b>
Poids : .....	
Prix moyen : .....	Prix au kilo * : .....
Référence : <b>14060490</b>	Désignation : <b>Rillettes de thon</b>
Poids : .....	
Prix moyen : .....	Prix au kilo * : .....
Détails des calculs pour la référence 20360451 : <b>Rillettes de rougets</b>	
.....	
.....	

\* Arrondir à deux chiffres après la virgule

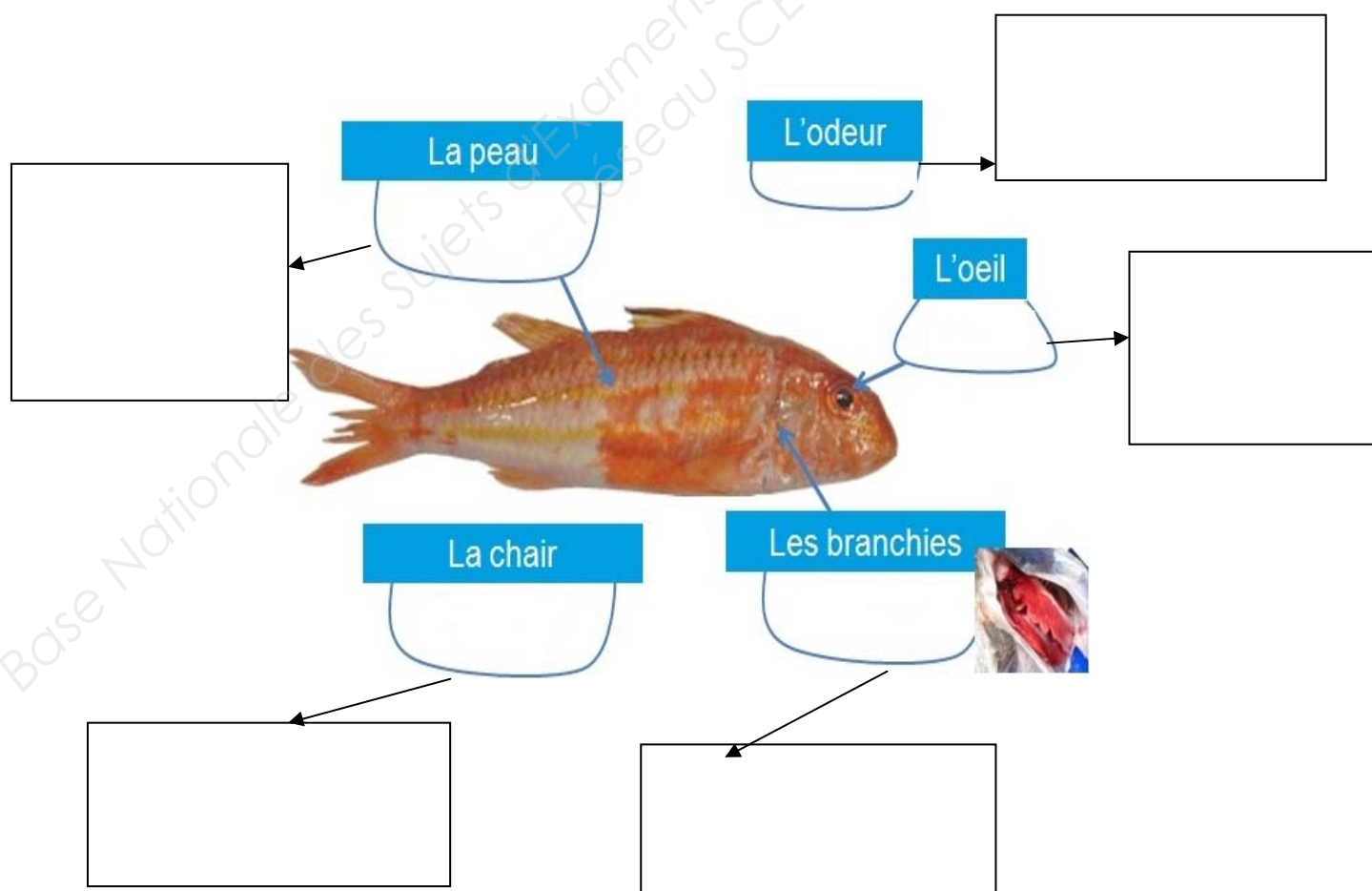
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 7: Réception du poisson

1. Énumérez à l'aide du **document 4** et de vos connaissances, trois contrôles qualitatifs que vous devez effectuer lors de la réception.

- .....
- .....
- .....

2. Listez les critères de fraîcheur du poisson en complétant l'annexe ci-dessous.



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE 8 : La chaîne du froid**

1. Définissez la chaîne du froid

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

2. Indiquez une conséquence d'une rupture.

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

**ANNEXE 9 : La tenue professionnelle**

1. Listez 4 éléments constituant cette tenue professionnelle à l'aide du document 5 et de vos connaissances.

- .....
- .....
- .....
- .....

2. Justifiez l'importance de porter chacun de ces éléments.

- .....
- .....
- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **ANNEXE 10: Le protocole de nettoyage**

1. Énoncez les principes d'action des deux produits d'entretien suivants :

- Détergent

.....  
.....

- Désinfectant

.....  
.....

2. Citez deux critères d'efficacité d'un détergent

- .....  
- .....

3. Choisissez parmi les 4 produits suivants : *Abrasif - Détergent/Désinfectant - Dégraissant/Désinfectant, Détergent/Désinfectant alimentaire – Détergent*

*Celui que vous utilisez pour :*

- l'entretien des couteaux

.....

- l'entretien des poubelles

.....

- l'entretien de la vitrine réfrigérée

.....







- l'entretien de l'arrivée d'eau du poste de lavage des mains

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 11 : les pictogrammes de danger

Associez chaque symbole à sa signification dans le tableau

					
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>

	ÇA POLLUE	ÇA FLAMBE	ÇA RONGE	ÇA FAIT FLAMBER	ÇA EXPLOSE	ÇA TUE
<b>Lettre correspondant au pictogramme</b>						