



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

EP2 - Technologie – 3^{ème} partie : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte juridique et économique de l'alimentation

SAVOIR-FAIRE	QUESTIONS	ANNEXES	BAREME	EVALUATION
1-12 Déterminer tout, ou partie, des besoins en produits	1.1 1.2 1.3	A	7 points	
1-24 Exposer les produits et compositions	2.1 2.2	B	6 points	
1-11 Identifier les caractéristiques des produits du point de vente	3.1 3.2 3.3	C	9 points	
1-42 Participer à la création d'événements gastronomiques, à la mise en valeur de spécialités régionales : animation, promotion, dégustation	4.1 4.2	D - E	10 points	
1-42 Participer à la création d'événements gastronomiques, à la mise en valeur de spécialités régionales : animation, promotion, dégustation...	5.1 5.2	F	8 points	
TOTAL			40 points	
NOTE SUR 20 (en point entier ou ½ point)			/20	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	CORRIGE
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} partie : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte juridique et économique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 1/5

1er travail : 7 points

1.1 – (0,25 x 12) = 3 points

1.2 – (0,5 x 4) = 2 points

1.3 – (0,5 x 4) = 2 points

ANNEXE A

Réf.	Semaine 1				Semaine 2				Semaine 3				Semaine 4				PVHT	PVTTC
	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V		
121	5	5	5	8	2	8	7	9	0	10	10	6	4	8			6,20	6,60
122	12	3	3	3	12	2	2	11	3	11	10	5	8	7			5,32	5,70
123	20	0	2	4	18	2	2	10	10	5	4	11	3	9			9,56	9,10
124	15	0	0	13	2	12	10	9	3	8	8	0	11	8			12,35	13,10

2ème travail : 6 points

2.1 - (4 x 1) = 4 points

ANNEXE B

The diagram shows a shelving unit with four levels, labeled Niveau 1 to Niveau 4 from bottom to top. The products to be placed are:

- Niveau 4:** B cassoulet Marque Nationale
- Niveau 3:** C cassoulet MDD
- Niveau 2:** D cassoulet « terroir »
- Niveau 1:** A cassoulet discount

Additional instructions: "Accepter aussi D sur le niveau 3 avec C sur le niveau 2".

2.2 - (2 x 1) = 2 points

- Niveau 3
- Niveau 2

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	CORRIGE
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} partie : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte juridique et économique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 2/5

3ème travail : 9 points

3.1 - (0,75 pt x 6) = 4,5 points

ANNEXE C

Voici une étiquette de saucisson sec pur porc que vous commercialisez.

Callout 1: Cette mention indique que le consommateur achète 180g de saucisson et 10g de conditionnement. Vrai / Faux

Callout 2: Ce logo indique que l'emballage est recyclable. Vrai / Faux

Callout 3: ECOCERT est le fabricant. Vrai / Faux

Callout 4: Ce label atteste que le produit a un niveau de qualité supérieur à un produit courant similaire. Vrai / Faux

Callout 5: Ce tampon est une estampille vétérinaire. Vrai / Faux

Callout 6: Cette adresse est celle du grossiste. Vrai / Faux

Label Text:
 Saucisson sec supérieur pur porc
 issu de l'Agriculture biologique
 Ingrédients : viandes de porc*, sel de cuisine, poivre*, ail*, muscade*, oignon*, nitrite de potassium, ferments (lactose), épices naturelles de porc. Peut être fleuri avec : sel*, carbonate de calcium, 1,6% de viande de porc utilisée pour 100g de produit fini, fondant en France.
 * Ingrédients d'origine agricole d'élevage.
 Centre pour ECOCERT SAS - F-32 600
 3 3658 201110549
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Produit Pur Porc
 issu de l'agriculture biologique
 Saucisson sec supérieur pur porc
 issu de l'Agriculture biologique
 Produit sujet à désiccation.
 A conserver de préférence avant le : voir sur l'emballage.
 A conserver à +18°C maximum.
 A conserver dans un emballage étanche et sec.
 Service consommateurs :
 Delpeyrat Montagne Noire - 81 540 DURFORT
 www.delpeyrat-montagne-noire.fr

3.2 - 2 points

La dénomination du produit (accepter nom commercial, nom du produit...)

3.3 - 2,5 points

Ce label certifie que le produit que vous achetez est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique (1,5 pt). Cela exclut notamment l'usage des produits chimiques de synthèse (0,5 pt) et des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). (0,5 pt)

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	CORRIGE
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} partie : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte juridique et économique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 3/5

4ème travail : 10 points

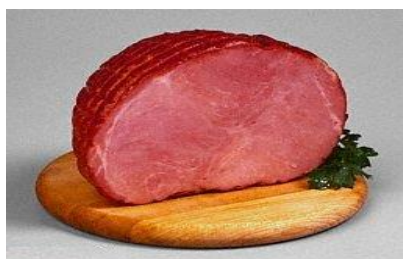
4.1 - 6 points

Annexe D

PVHT au kg	Taux de TVA	Montant TVA 1 pt	PV TTC avant remise 2 pts	PV TTC après remise 2 pts	Montant de la remise 1 pt
18 euros	5,5%	0,99€	18,99€	14,25€	4,74€

4.2 - 4 points

Annexe E



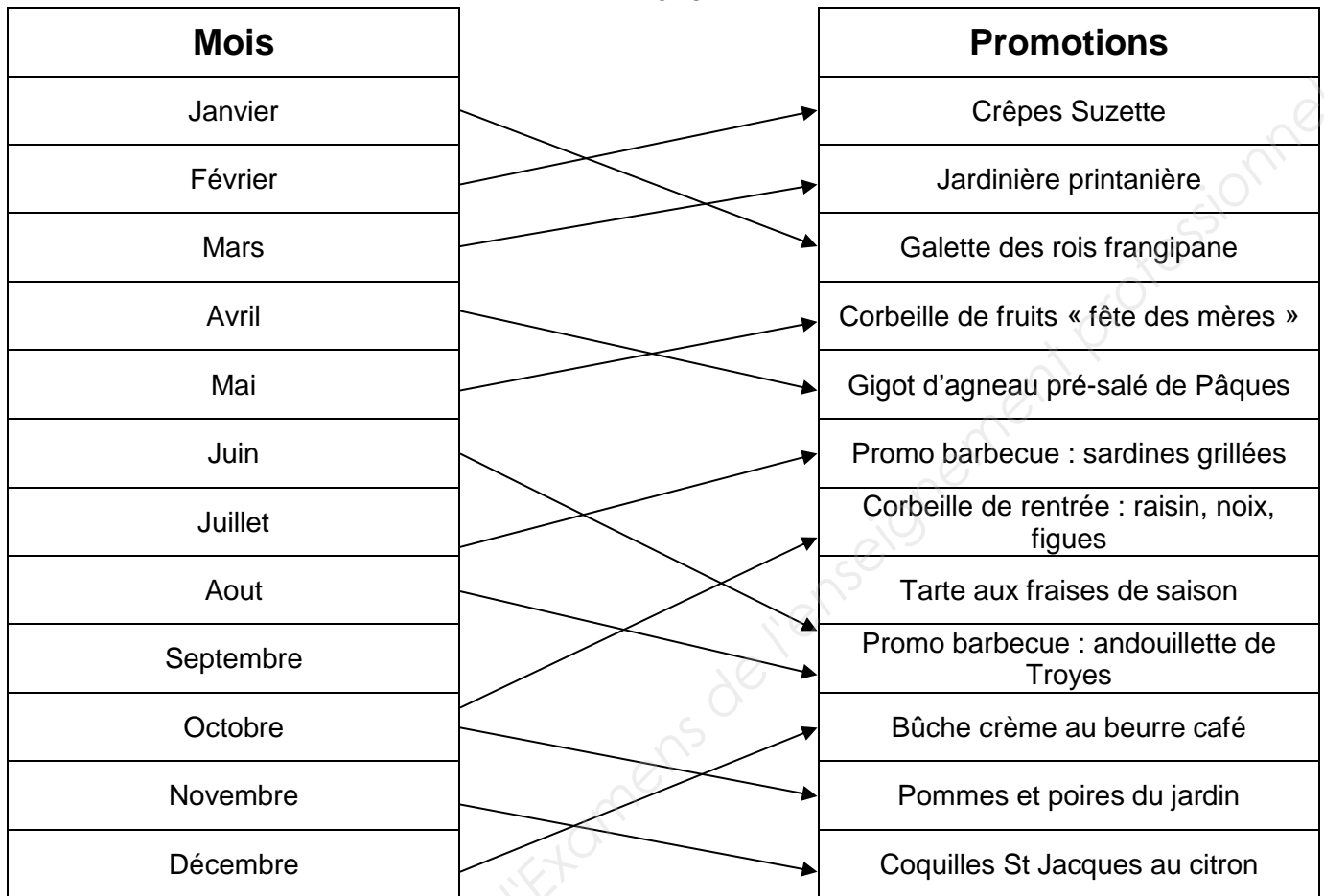
- Promotion (0.5 pt)
- Jambon tradition (0.5 pt)
- Cuit au torchon, sans couenne (0,5 pt)
- Origine France (0,5 pt)
- 25% : (1 pt)
- Prix en promotion (1 pt)

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	CORRIGE
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} partie : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte juridique et économique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 4/5

5ème travail : 8 points

5.1 - (0,5 pt par bonne réponse, accepter toute proposition cohérente avec la saison) = 6 points

Annexe F



5.2 - (2 x 1) = 2 points

- Affiche
- Prospectus
- Message audio...

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	CORRIGE
EP2 - Technologie – 3 ^{ème} partie : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte juridique et économique de l'alimentation	Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 5/5