



**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.

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification.	- Indiquer les produits à recevoir. - Vérifier la livraison.	1	14	/ 3 points
		2	14	/ 20 points
C 2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement.	- Passer une commande.	3	15	/ 15 points
C 2.2.1 Étiqueter, tenir à jour la signalétique.	- Calculer le prix et réaliser une étiquette promotionnelle. - Calculer un prix de vente. - Réaliser une étiquette-prix.	4 et 5	16	/ 12 points
		6	16	/ 4 points
		7	17	/ 6 points
TOTAL				/ 60 points

DEUXIÈME PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires.	- Vérifier la livraison et la qualité des produits frais.	8	17	/ 10 points
C 0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Indiquer la signification des pictogrammes de danger. - Indiquer le produit, le matériel et le protocole nécessaires pour l'entretien du meuble.	9	18	/ 3 points
		10	18/19	/ 10 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Indiquer la signification DLC/DLUO. - Préciser les risques encourus par le consommateur. - Contrôler et gérer des produits alimentaires.	11	19	/ 5 points
		12	20	/ 20 points
C 0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente des produits alimentaires.	- Relever les manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et y remédier.	13	20	/ 12 points
TOTAL				/ 60 points

TOTAL GÉNÉRAL

/ 120 points

CAP : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <u>Opt A</u> Produits alimentaires	Code : 14-047	Session 2014	CORRIGÉ
Épreuve : EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1H30	Coefficient : 6	Page 1/7

ANNEXE 1 : 3 points

Le magasin reçoit : produits frais, épicerie salée, épicerie sucrée (1 point par bonne réponse).

ANNEXE 2 : 20 points

Références	Désignations	Anomalies constatées
5905	Huile d'Argan vierge amandes grillés	Commandés 6 reçus 12 donc 6 en trop
21228	Equi 4	Non reçu
2890	Farine de blé T80	Erreur référence : réf. 2889 (paquet de 1 kg) reçue au lieu de 2890 (paquet de 500 g)
15149	Fourrés cacao	Commandés 12 reçus 18 donc 6 en trop
3004727	Muesli avoine chocolat	Erreur référence : réf. 3004729 (muesli caramel) reçue au lieu de 3004727 (muesli chocolat)

4 points par ligne : 0,5 réf. ; 1 point désignation ; 2,5 points pour l'anomalie.

Accepter toute autre formulation logique.

ANNEXE 3 : 15 points (1 point par réponse correcte, sauf TOTAL et TOTAL colis facturés 2 points X 2)

BON DE COMMANDE

Utilisez ce bon de commande en stipulant le nombre de colis souhaités.
Offre valable pendant toute la durée de l'opération. A remplir et à renvoyer
par fax au 01 49 78 25 60 ou par e-mail à televentecommande@bonneterre.fr.


Code Client :

Nom du client :

Date de la commande :

Pour toute commande

Pour 5 colis achetés
2 colis offerts*



Codes	Codes-barres	Produits	Poids	Tarif H.T €	Unité de vente	Nombre de colis
3006715	3396411218712	MIEL D'ACACIA	500 g	5,92	Carton de 6	1
3006716	3396411218798	MIEL DE CHATAIGNIER	500 g	5,92	Carton de 6	2
3006711	3396411218736	MIEL DE FLEURS SAUVAGES	500 g	5,92	Carton de 6	1
3006717	3396411218811	MIEL DE FORET	500 g	5,92	Carton de 6	1
3006712	3396411218750	MIEL FLEURS DE MONTAGNE	500 g	5,92	Carton de 6	2
3006718	3396411218835	MIEL DE TILLEUL	500 g	5,92	Carton de 6	1
3006714	3396411218774	MIEL DE TOURNESOL	500 g	5,92	Carton de 6	1
TOTAL						9
Livraison en 24 h						
Date de livraison souhaitée : 03 / 06 / 14						
TOTAL colis facturés						7

Total colis facturés : 5 achetés + 3 restants (quantités colis à recevoir : 5 achetés + 2 offerts + 2 restants)

Annexe 4 : 3 points

Prix promotionnel 3 points : $6,25 \times 0,8 = 5$ ou $6,25 \times 20/100 = 1,25$
Le produit coûtera 5 € $6,25 - 1,25 = 5$

Annexe 5 : 9 points

- 2 points : soin et orthographe
- 1 point (X 4) : Désignation, différentes variétés, date de la promotion, nouveau prix (tenir compte du calcul précédent)
- 2 points : prix avant remise barré
- 1 point : promotion

CAP : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <u>Opt</u> A Produits alimentaires	Code : 14-047	Session 2014	CORRIGÉ
Épreuve : EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1H30	Coefficient : 6	Page 3/7

Annexe 6 : 4 points

Quantité nette délivrée (1)	Prix au kilo	Prix net* (2)
4 x 120 g = 480 g ou 0.480 kg (2 pts)	27.80	13.34 (2 pts)

* Arrondir à deux chiffres après la virgule

Donnez le détail des calculs 4 points :

(1) : $4 \times 0,120 = 0.480$ 2 points

(2) : $0.480 \times 27.80 = 13.34$ 2 points

Si le résultat est correct mais le détail n'est pas fourni, retirer 2 points.

Annexe 7 : 6 points




2 points : désignation, prix net (repris sur le calcul précédent).

4 points (2X 2 points) : quantité nette, prix au kilo.

Annexe 8 : Le relevé des températures 10 points (2 points par ligne)

Produits	T° relevée	J'accepte	Je refuse	J'en informe mon responsable
Saumon fumé frais	+ 6,12°C		X	X
4 Cuisses de poulet	+ 4,25°C	X		
Barquette de taboulé oriental traiteur	+ 5,21°C	X		
Yaourts nature lot de 4	+ 11,01°C		X	X
Sachet de brocolis prêts à l'emploi	+ 3,22°C	X		

Annexe 9 : Les pictogrammes de danger 3 points

Pictogrammes	Signification
	Produit dangereux pour la faune et la flore (1 point)
	Produit corrosif pour la peau et les métaux (1 point)
	Produit comburant (1 point)

Annexe 10 : L'entretien du meuble réfrigéré 10 points

1. Choisissez le produit le plus adapté au nettoyage du meuble POA et justifiez votre réponse. 4 points

Choix : Produit C (1 point)

Justification : 5 réponses attendues.

- Respectueux de l'environnement (1 point)
- Bactéricide (0,5 point)
- Fongicide (0,5 point)
- Virucide (0,5 point)
- Adapté aux produits alimentaires (0,5 point)

2. Indiquez le matériel nécessaire pour nettoyer le meuble. 2 points

- Une ou deux lavettes (1 point)
- Un seau d'eau tiède (1 point)

3. Indiquez le protocole à suivre lors de l'entretien du meuble réfrigéré. 4 points

- Débarrasser le rayon (1 point)
- Ranger les produits là où la chaîne du froid n'est pas rompue (1 point)
- Vaporiser le produit (0,5 point)
- Laisser agir quelques secondes (0,5 point)
- Rincer à l'eau tiède (0,5 point)
- Laisser sécher (0,5 point)

Annexe 11 : Les DLC et DLUO 5 points

1. Indiquez la signification de DLC et DLUO. **3 points**. (Ne pas pénaliser l'orthographe)

Sigles	Significations
DLC	Date Limite de Consommation (1,5 point : 0,5 Date Limite ; 1 pour Consommation)
DLUO	Date Limite d'Utilisation Optimale (1,5 point : 0,5 Date Limite ; 1 pour Utilisation Optimale)

2. Précisez les risques encourus par le consommateur qui ne respecte pas ces dates. **2 points**

Sigles	Risques
DLC	Risque pour la santé (1 point)
DLUO	Risque d'un produit aux qualités organoleptiques altérées, perte des qualités nutritionnelles, produit dénaturé (accepter : texture différente, goût différent...) (1 point)

Annexe 12 : La gestion des produits à dates proches : 20 points

- Indiquez pour chaque produit s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO. 1 point par bonne réponse
- Indiquez le rayon dans lequel sont stockés ces produits. 1 point par bonne réponse
- Précisez l'action que vous menez lors du contrôle de ces produits. 2 points par bonne réponse

Produit	DLC (1)	DLUO (1)	N° Rayon	Votre action
Jus d'oranges	X		1	Retirer du rayon et enregistrer en démarque
Poulet	X		2	Retirer du rayon et enregistrer en démarque
Lentilles		X	7	Étiquette moins 30 %
Yaourt	X		2	Retirer du rayon et enregistrer en démarque
Jambon	X		2	Étiquette moins 30 %

Annexe 13 : Respect des règles d'hygiène et de sécurité 12 points

Problèmes	Risques	Actions
- Citrons et pêches pourris (impropres à la vente)	Contamination des autres produits Mécontentement des clients Mauvaise image de marque du rayon et du magasin	Retirer du rayon, le jeter et enregistrer en démarque
- Salade au sol	Chute, glissade (client ou personnel)	Jeter la salade, nettoyer le rayon. Enregistrer en démarque
- Un transpalette devant les issues de secours	Risque pour la sécurité : pas d'issue en cas d'incendie, non respect des règles de sécurité puni par la loi	Ranger le transpalette (en réserve par exemple) Signaler au responsable

Problèmes : 1 point par bonne réponse

Risques : 1 point par bonne réponse

Actions : 2 points par bonne réponse

