



**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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)</small>	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

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 : 1h30

Coefficient : 6

Session 2014

Ce sujet comporte 20 pages numérotées de 1/20 à 20/20.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire.

Aucun document n'est autorisé.

Le sujet doit être rendu dans son intégralité.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

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

CAP : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <u>Opt A</u> Produits alimentaires	Code : 14-047	Session 2014	SUJET
Épreuve : EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1H30	Coefficient : 6	Page 1/20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PREMIÈRE PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
<u>C 1.1.1</u> Aider à la réception des produits, à la vérification.	- Indiquer les produits à recevoir - Vérifier la livraison	1 2	14 14	/ 3 points / 20 points
<u>C 2.2.4</u> Participer aux commandes de renouvellement.	- Passer une commande	3	15	/ 15 points
<u>C 2.2.1</u> 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 6 7	16 16 17	/ 12 points / 4 points / 6 points
TOTAL				/ 60 points

DEUXIÈME PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
<u>C 0.3</u> Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires.	- Vérifier la livraison et la qualité des produits frais	8	17	/ 10 points
<u>C 0.2</u> 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 10	18 18/19	/ 3 points / 10 points
<u>C 0.4</u> 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 12	19 20	/ 5 points / 20 points
<u>C 0.5</u> 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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

314, Route de Béthune
62300 LENS

Tél : 03.21.28.17.81
Télécopie : 03.21.70.02.50



La Vie Claire

Horaires d'ouverture

Lundi : 14H30 à 19H30
Mardi au vendredi : 9H30 à 12H30
14H30 à 19H30
samedi : 9H à 12H

Vous êtes employé(e) dans le point de vente « La Vie Claire » situé à Lens. Ce magasin est une franchise spécialisée dans la vente de produits biologiques.

Ce lundi 2 juin 2014, votre responsable, Mme Lefebvre, vous confie différentes tâches.

PREMIÈRE PARTIE

Ce matin, vous êtes chargé(e) d'accueillir les livraisons de notre fournisseur Bonneterre. Mme Lefebvre vient de vous remettre le planning de livraison pour les deux semaines à venir.

TRAVAIL À FAIRE

1. Indiquez les produits que vous allez recevoir aujourd'hui à l'aide du **document 1**, en complétant l'**annexe 1**.

Il est 8 heures, le camion arrive avec la livraison épicerie. Vous procédez à la réception des produits.

TRAVAIL À FAIRE

2. Effectuez les contrôles quantitatif et qualitatif de la livraison à l'aide du bon de commande (**document 2**) et du bon de livraison (**document 3**), complétez l'**annexe 2**.

Mme Lefebvre vous demande ensuite de préparer la commande de miel en urgence pour l'opération promotionnelle prévue pour la journée de **demain uniquement** et de réaliser l'étiquette promotionnelle.

TRAVAIL À FAIRE

3. Complétez le bon de commande du miel (**annexe 3**) à partir du **document 4**.

4. Calculez sur l'**annexe 4**, le prix après remise grâce aux consignes de Mme Lefebvre (**document 4**).

5. Réalisez l'étiquette promotionnelle sur l'**annexe 5** en tenant compte de vos résultats et des consignes (**document 4**).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de votre vérification de l'état des rayons, vous constatez que l'étiquette-prix du saumon est absente du balisage. L'imprimante est en panne, vous décidez de réaliser l'étiquette-prix.

TRAVAIL À FAIRE

6. Calculez le prix net du lot de 4 pavés de saumon bio (un pavé pèse 120 g et le kilo est vendu 27,80 €) en complétant l'**annexe 6**.
7. Réalisez l'étiquette-prix du saumon sur l'**annexe 7** à l'aide de vos résultats et en consultant le **document 5**.

DEUXIÈME PARTIE

Il est 10 h. La livraison des produits frais arrive. Vous la prenez en charge avec les documents de livraison en mains. Avant d'accepter la marchandise, vous relevez les températures des produits frais.

TRAVAIL À FAIRE

1. Complétez l'**annexe 8** après avoir consulté les **documents 6 et 7**.

Les produits frais sont rangés en réserve. Vous poursuivez la préparation du magasin. Vous commencez par l'entretien hebdomadaire du meuble réfrigéré Produit d'Origine Animale (POA).

TRAVAIL À FAIRE

2. Complétez l'**annexe 9** à l'aide du **document 8** et de vos connaissances.

Madame Lefebvre vous a indiqué que pour l'entretien de son magasin, elle respecte strictement les règles d'hygiène mais elle n'utilise que des produits respectueux de l'environnement.

TRAVAIL À FAIRE

3. Complétez l'**annexe 10** à l'aide du **document 8** et de vos connaissances.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous continuez votre travail de préparation du magasin. Vous vérifiez les dates de péremption des produits.

TRAVAIL À FAIRE

4. Complétez l'**annexe 11** à l'aide du **document 9** et de vos connaissances.

Vous avez trouvé des articles dont les dates de péremption sont proches. Vous gérez ce problème quotidien.

TRAVAIL À FAIRE

5. Complétez l'**annexe 12** à l'aide des **documents 10, 11, 12** et de vos connaissances.

Vous continuez à contrôler l'état des rayons et relevez les manquements aux règles d'hygiène et de sécurité.

TRAVAIL À FAIRE

6. Complétez l'**annexe 13** à l'aide du **document 13** et de vos connaissances.

Le magasin est à présent propre et prêt pour le réapprovisionnement des rayons.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 : Planning de livraison de « La Vie Claire » du 02/06 au 14/06

Date	02/06	03/06	04/06	05/06	06/06	07/06		09/06	10/06	11/06	12/06	13/06	14/06
Produits frais													
Épicerie sucrée													
Épicerie salée													
Liquide													

Légende

Jour de livraison

DOCUMENT 2 : Le bon de commande (TOP ASSORTIMENT 2014)

Date :	23 MAI 2014
Code Client :	18043
Nom du client :	LVC LENS
Date de livraison :	02 JUIN 2014
Commande N°	592453

Code art	Libellé article	Marque	Gencod	Grammage	PCB ⁽¹⁾	Prix tarif complet	Qté en UVC ⁽²⁾
	Huiles et vinaigres						
5907	Huile d'olive vierge extra d'Italie	Bonneterre	339641079025	75 CL	6	4.70	12
6819	Huile d'olive vierge extra fruitée d'Espagne	Bonneterre	339641074098	1 L	6	5.90	12
5905	Huile d'Argan vierge amandons grillés	Bonneterre	339641079254	25 CL	6	10.50	6
1674	Vinaigre balsamique de Modème	Bonneterre	339641073456	25 CL	6	3.50	12
21228	Equi 4	Bonneterre	339641076868	75 CL	6	4.60	6
370917	Vinaigre de Xérès	Bonneterre	339641078998	25 CL	6	3.15	12
	Les farines						
1809	Farine de blé T150	Bonneterre	339649059874	500 G	6	1.60	12
2890	Farine de blé T80	Bonneterre	339649052353	500 G	6	1.45	12
1007	Farine de blé T80 + levain	Bonneterre	339649053426	500 G	6	1.75	12
	Petits déjeuners						
15149	Fourrés cacao	Evernat	339641014565	375 G	6	3.48	12
404611	Ours'o'choc	Evernat	339641013246	250 G	6	2.65	12
335113	Muesli croquant fruits secs	Evernat	339641010098	750 G	6	5.99	12
3004848	Cornflakes sans sucre ajouté	Evernat	339641019967	375 G	6	1.75	18
3004727	Muesli avoine chocolat	Evernat	339641011010	375 G	6	2.46	12
TOTAL							162

(1) PCB = Par ComBien (nombre d'unité de vente par carton)

(2) UVC = unité de vente consommateur ou unité de vente conditionnée.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3 : Le bon de livraison

 <p>1 Place des planteurs MIN ENTREPOT E111 94538 RUNGIS Cédex</p> <p>televentecommande@bonneterre.fr Commandes : 01.49.78.25.68 Fax : 01.49.78.25.60 Comptabilité Clients : 04.72.67.10.84 Fax : 04.72.67.10.53 SAV : 01.49.78.25.42 Site internet : www.bonneterre.fr</p> <p>Commandé par : LA VIE CLAIRE LENS MME LEFEBVRE CORINNE 314 ROUTE DE BETHUNE 62300 LENS</p>	<p>SAS au capital de 300 300 € RCS Créteil B 682 043 724 N° SIRET : 682 043 724 00017 N° TVA : FR 89 682 043 724 Code APE 4639 B</p>	<p style="text-align: right;">Bon de Livraison</p> <p>N° de Livraison 700541479 Date d'expédition 31.05.2014 Date de livraison 02.06.2014</p> <p>Client livré : LA VIE CLAIRE LENS MME LEFEBVRE CORINNE 314 ROUTE DE BETHUNE 62300 LENS</p> <p>N° Client livré : 18043 N° de tournée : E286EP E286EP National Zone 2 N°transport : 0001018799 Devise : EUR</p>				
N° de Commande 592453		Référence client 15012013				
Code	Désignation - Certification	Code EAN	Qté unité livrée	Promo	Prix tarif	Poids net marchandises
1809	BNTR Farine de blé T150 (500g)	339649059874	12		1.60	6 KG
2889	BNTR Farine de blé T80 (1kg)	339649052353	12		2.90	12 KG
1007	BNTR Farine de blé T80 + levain (500g)	339649053426	12		1.75	6 KG
15149	EVNT Fourrés cacao	339641014565	18		3.48	6.750 KG
404611	EVNT Ours'o'choc	339641013246	12		2.65	3 KG
335113	EVNT Muesli croquant fruits secs	339641010098	12		5.99	9 KG
3004848	EVNT Cornflakes sans sucre ajouté	339641019967	18		1.75	6.75 KG
3004729	EVNT Muesli avoine caramel	339641011010	12		2.50	4.5 KG
5907	BNTR Huile d'olive vierge extra d'Italie	339641079025	12		4.70	9 KG
6819	BNTR Huile d'olive vierge extra fruitée d'Espagne	339641074098	12		5.90	12 KG
5905	BNTR Huile d'Argan vierge amandons grillés	339641079254	12		10.50	3 KG
1674	BNTR Vinaigre balsamique de Modème	339641073456	12		3.50	1.5 KG
370917	BNTR Vinaigre de xérès	339641078998	12		3.15	1.5 KG

Informations de colisage :

Chariot	1
300000001000535489	
Palette	1
300000001000535488	
N° de colis	30

Poids brut marchandises	81 Kg
--------------------------------	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 4: Consignes de Mme Lefebvre pour la commande de miel

Il faudra commander en urgence le miel pour la promotion de demain :

- 6 pots de miel d'acacia
- 12 pots de miel de châtaignier
- 6 pots de miel de fleurs sauvages
- 6 pots de miel de forêt
- 12 pots de miel de fleurs de montagne
- 6 pots de miel de tilleul
- 6 pots de miel de tournesol

Attention à l'unité de commande

Livraison 24 heures

Pour l'étiquette promotionnelle, vous appliquerez une réduction de 20 % sur le prix des pots des différentes variétés de miel. Les pots de miel sont vendus habituellement à 6,25 € l'unité.

Merci

DOCUMENT 5: Extrait réglementation affichage des prix

Dès qu'un produit est exposé à la vue du public, son prix doit être visible et lisible, exprimé en euros et toutes taxes comprises (TTC), que ce soit à l'intérieur du magasin ou en vitrine. L'information prix doit comporter la dénomination exacte du produit auquel le prix se rapporte.

Le prix est porté sur le produit ou à proximité de celui-ci au moyen d'une étiquette ou d'un écriteau.

Pour les produits préemballés en plus du prix de vente, vous devez être informé du prix à l'unité de mesure (prix au kilogramme ou au litre...), sauf cas particuliers.

<http://www.economie.gouv.fr>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 6 : Consignes de stockage (températures réglementaires)

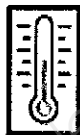
Catégorie de denrée	Température de conservation	
	Température inférieure	Température supérieure
Poissons entiers, crustacés crus décongelés, mollusques cuits	0°C	+ 2°C
Viandes crues ou cuites, volailles, poissons non cuits, plats cuisinés, traiteur, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés ...	+ 2°C	+ 4°C
Fruits et légumes prêts à l'emploi	+ 2°C	+ 2°C
Produits laitiers frais, œufs, desserts lactés, beurres et matières grasses....	+ 6°C	+ 8°C
Tout aliment congelé	- 12°C	- 12°C
Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C	- 18°C

**NB : Accepter + 2°C de tolérance par rapport à la température supérieure indiquée.
Accepter - 4°C de tolérance par rapport à la température inférieure indiquée.**

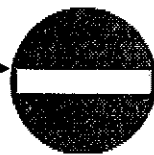
www.hygiène.org

DOCUMENT 7 : Livret Hygiène (consignes de Mme Lefebvre)

Que doit-on faire si la température relevée n'est pas satisfaisante ?



Température non satisfaisante



REFUSER LE PRODUIT



Informer la responsable des incidents pour les démarches à suivre

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 8 : Fiches techniques des produits d'entretien

Produit A :



Dégraissant puissant pour sols et surfaces y compris celles entrant en contact avec des denrées alimentaires.
Produit homologué bactéricide et fongicide.
Non corrosif vis-à-vis des inox.
Mode d'emploi du produit Vaporiser sur la surface à nettoyer, laisser agir brièvement. Rincer à l'eau tiède. Laisser sécher.

Pictogrammes présents sur l'étiquette :



Produit B :



Gel hydroalcoolique, testé pour la désinfection hygiénique (EN 1500) et chirurgicale (EN 12791) des mains par frictions.
Gel bactéricide, fongicide et actif sur le virus A/H1N1 selon le protocole de la norme EN 14476.

Mode d'emploi du produit Appliquer, laisser sécher.

Pictogramme présent sur l'étiquette :



Produit C :



Détergent écologique pour nettoyer et détruire les virus, bactéries néfastes, éliminer les moisissures.
À base d'huile essentielle de menthe bio. Compatible avec un contact alimentaire.

Mode d'emploi du produit Vaporiser sur la surface à nettoyer, laisser agir brièvement. Rincer à l'eau tiède. Laisser sécher.

Pictogramme présent sur l'étiquette :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 9 : DLC, DLUO, quelle différence ?

En matière de conservation, le conditionnement des produits alimentaires doit indiquer au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu soit ses qualités microbiologiques, soit ses qualités gustatives, physiques, ou nutritives.

Pour les denrées périssables, on parle de DLC. Cette limite est impérative. Elle s'applique à des denrées sensibles, souvent riches en eau, ... Cette DLC est indiquée sur le conditionnement (...) déterminée par la loi ou par le producteur.

Les produits comme les yaourts, la viande fraîche, le poisson, les plats cuisinés non stérilisés (...) présentent généralement une DLC (...).

À l'inverse, certains produits présentent une DLUO* (...) La plupart des boîtes de conserve et des produits alimentaires à faible teneur en eau présentent une DLUO.

Extrait de agriculture.gouv.fr

DLUO ou DDM selon la directive 2000/13/CE*

DOCUMENT 10 : Produits à date courte

Bouteilles jus d'oranges fraîchement pressées : 31/05/14

Poulet blanc fermier bio : 02/06/14

Lentilles vertes bio : 04/06/14

Yaourt au lait de brebis : 03/06/14

Jambon supérieur : 05/06/14

DOCUMENT 11 : Les règles de la bonne tenue du rayon

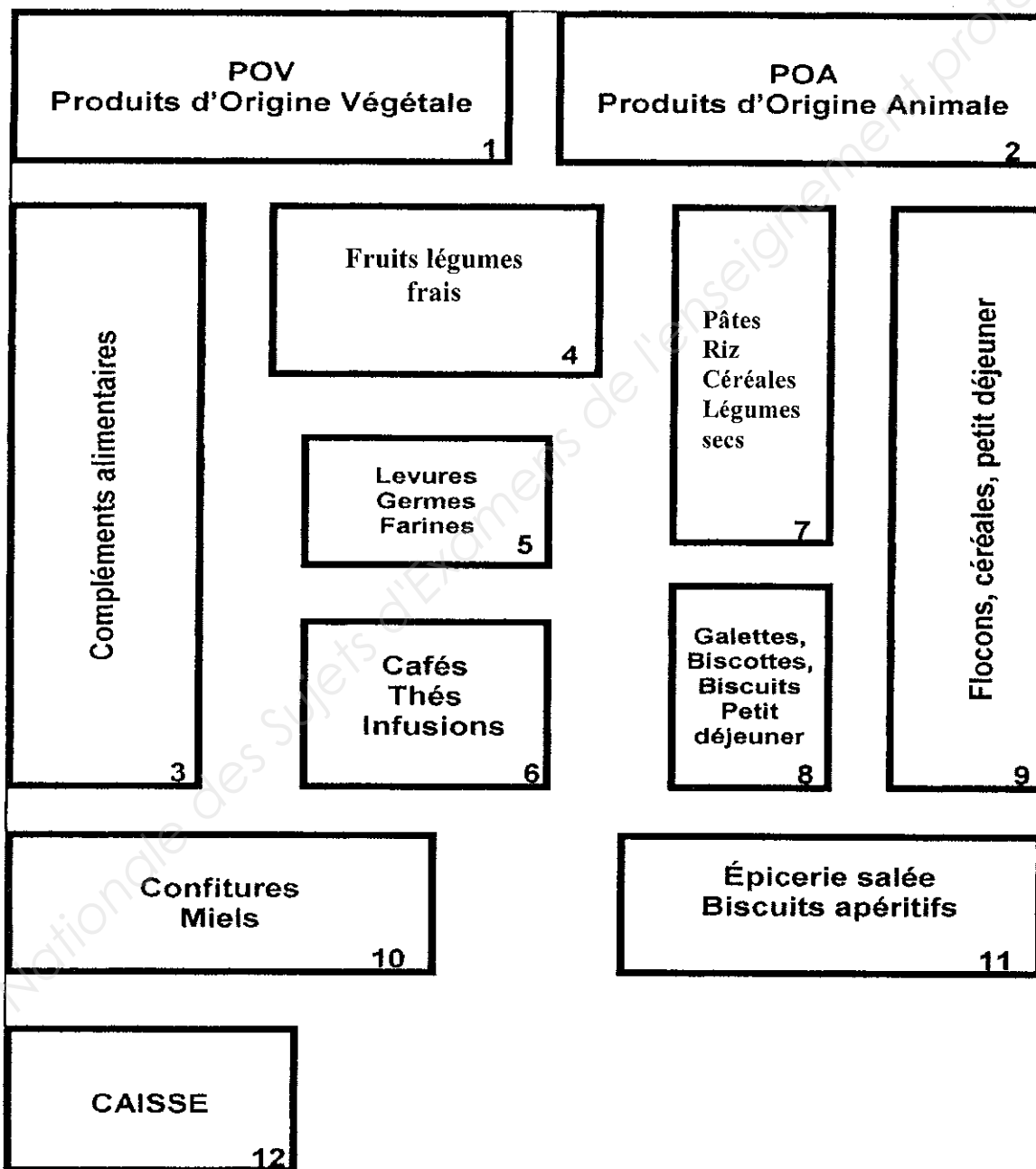
Les produits sont retirés des rayons deux jours avant la DLC et un jour après la DLUO.

Les produits dont la DLC est proche (3 et 4 jours) sont étiquetés – 30 %.

Les produits dont la DLUO est proche (1 et 2 jours) sont étiquetés – 30 %.

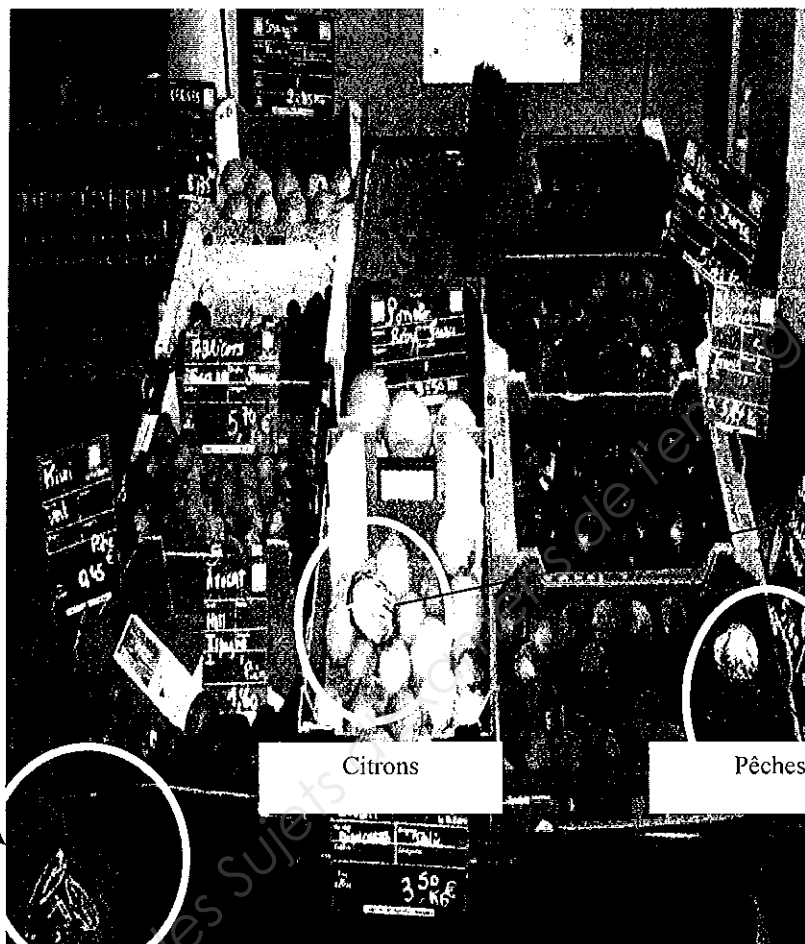
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 12 : Plan du magasin



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 13 : Le respect des règles d'hygiène et de sécurité



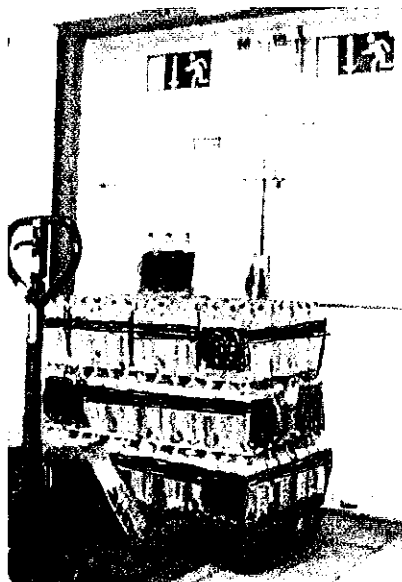
Sol



Salade

Citrons

Pêches



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : Les produits reçus ce jour

.....

.....

.....

.....

Annexe 2 : Tableau des anomalies

Références	Désignations	Anomalies constatées

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Le bon de commande du miel

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@bonnetterre.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 HT/€	Unité de vente	Nombre de colis
3006715	3396411218712	MIEL D'ACACIA	500 g	5,92	Carton de 6	
3006716	3396411218798	MIEL DE CHATAIGNIER	500 g	5,92	Carton de 6	
3006711	3396411218736	MIEL DE FLEURS SAUVAGES	500 g	5,92	Carton de 6	
3006717	3396411218811	MIEL DE FORET	500 g	5,92	Carton de 6	
3006712	3396411218750	MIEL FLEURS DE MONTAGNE	500 g	5,92	Carton de 6	
3006718	3396411218835	MIEL DE TILLEUL	500 g	5,92	Carton de 6	
3006714	3396411218774	MIEL DE TOURNESOL	500 g	5,92	Carton de 6	
					TOTAL	
Livraison en 24 h						
Date de livraison souhaitée : .../.../...					TOTAL colis facturés	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4 : Calcul du prix promotionnel

Ancien prix	Montant de la remise	Nouveau prix	Détail de calcul

Annexe 5 : Étiquette promotionnelle



Annexe 6 : Calcul du prix net

Quantité nette délivrée ⁽¹⁾	Prix au kilo	Prix net* ⁽²⁾

* Arrondir à deux chiffres après la virgule.

Donnez le détail des calculs :

(1) :

(2) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 7 : L'étiquette à compléter

A rounded rectangular box containing two horizontal lines for text and a smaller rectangular box on the right side, intended for a label to be completed.

Annexe 8 : Le relevé des températures




Précisez ce que vous devez faire à la réception de chacun de ces produits en cochant les cases correspondantes.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 9 : Les pictogrammes de danger

Indiquez pour les produits d'entretien A et B la signification des pictogrammes de danger présents sur les étiquettes.

Pictogrammes	Signification
	
	
	

Annexe 10 : L'entretien du meuble réfrigéré

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

Choix : _____

Justification (5 réponses attendues).

.....

.....

.....

.....

.....

2. Indiquez le matériel nécessaire pour nettoyer le meuble.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 10 : L'entretien du meuble réfrigéré (suite)

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Annexe 11 : Les DLC et DLUO

1. Indiquez la signification de DLC et DLUO.

Sigles	Significations
DLC	
DLUO	

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

Sigles	Risques
DLC	
DLUO	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 12 : La gestion des produits à dates proches

1. Indiquez pour chaque produit s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO en utilisant les **documents 9 et 10**.
2. Indiquez le rayon dans lequel sont stockés ces produits en utilisant le **document 12**.
3. Précisez l'action que vous menez lors du contrôle de ces produits en utilisant les **documents 10 et 11**.

Produit	DLC (1)	DLUO (1)	N° Rayon	Votre action
Jus d'oranges				
Poulet				
Lentilles				
Yaourt				
Jambon				

(1) : Cochez la bonne réponse

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

1. Relevez sur les deux photographies en consultant le **document 13**, 4 anomalies et les risques engendrés.
2. Proposer des actions à mener dans chacun des cas.

Anomalies	Risques	Actions à envisager
-		
-		
-		
-		