



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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)	
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 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 2015

Ce sujet comporte 21 pages numérotées de 1/21 à 21/21.

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 Opt A	Code : 15-036	Session 2015	SUJET
Épreuve : EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1H30	Coefficient : 6	Page 1/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Première 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	11 / 16 points
C 2.1.2 Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires.	- Identifier les légumes, les situer dans leur famille d'appartenance.	2	11 / 6 points
C 2.2.1 Étiqueter, tenir à jour la signalétique.	- Préparer les ardoises.	3	12 / 10 points
C2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement.	- Calculer les quantités vendues. - Calculer les ventes moyennes. - Déterminer les quantités à Commander.	4 4 5	13 / 4 points / 4 points / 10 points
C 2.2.3 Mettre les produits en valeur.	- Réaliser une pancarte.	6	14 / 10 points
TOTAL A				... / 60 points

Deuxième partie :

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 0.1 Identifier les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnes.	- Lister les étapes du lavage des mains. - Justifier la tenue professionnelle.	7 8	15 16 / 6 points / 4 points
C 0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Définir le bio-nettoyage.	9	17 / 16 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Définir la chaîne du froid et indiquer les conséquences de sa rupture. - Différencier les dates de péremption.	10	18 / 14 points
C 0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires.	- Lister des contrôles qualitatifs. - Indiquer la marche à suivre en cas de non-conformité.	11	19 / 6 points
C 0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation, à la vente, à la présentation et au conditionnement des produits alimentaires.	- Décoder une étiquette.	12	20-21 / 14 points
TOTAL B				... / 60 points
TOTAL A + TOTAL B				... / 120 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



BIO'PRIMEURS

Mise en situation : Vous êtes salarié(e) dans le magasin « **Bio'Primeurs** », situé à Liévin dans le Pas-de-Calais. Ce magasin est spécialisé dans la vente de fruits et légumes et d'autres produits frais issus de l'agriculture biologique. Le magasin dispose d'un rayon traditionnel et d'un rayon en libre-service.

Ce lundi 25 mai, Monsieur CHARLET, responsable du magasin, vous confie différentes tâches.

PREMIÈRE PARTIE

Ce matin, Monsieur CHARLET vous charge de réceptionner la commande du grossiste « Marché Fraîcheur »

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 éventuelles anomalies dans le tableau d'anomalies de livraison sur l'**annexe 1**.

Monsieur CHARLET souhaite compléter son assortiment avec de nouveaux produits biologiques de producteurs locaux. Il vous demande de classer les produits.

Travail à faire :

2. Identifiez chaque légume du **document 3** et retrouvez sa famille d'appartenance en complétant l'**annexe 2**.

Suite à la réception, Monsieur CHARLET vous demande de réaliser les ardoises manquantes pour les fruits et légumes.

Travail à faire :

3. Complétez à l'aide du **document 4** les ardoises pour les courgettes et les poires sur l'**annexe 3**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur CHARLET vous charge de mettre à jour le cadencier des jus de fruits afin de déterminer les commandes pour la semaine suivante.

Travail à faire :

4.1. Calculez sur l'**annexe 4** les quantités vendues pour les semaines S2 et S3.

4.2. Déterminez sur l'**annexe 4**, les ventes moyennes pour les trois premières semaines du mois de mai.

Monsieur CHARLET souhaite réaliser une dégustation de jus de fruits bio du fournisseur « Les Vergers du Paradis ». Pour l'animation, il vous demande de préparer la commande en tenant compte des prévisions des ventes.

Travail à faire :

5. Déterminez les quantités à commander en tenant compte de la note de service laissée par Monsieur CHARLET (**document 5**) et du cadencier (**annexe 4**). Complétez l'**annexe 5**.

Monsieur CHARLET souhaite réaliser la dégustation de jus de fruits bio du fournisseur « Les Vergers du Paradis » du 2 au 6 juin 2015. À cette occasion, une remise de 20 % sera effectuée sur les produits mentionnés dans le cadencier (**annexe 4**). Il vous demande de proposer un projet de pancarte

Travail à faire :

6. Réalisez, sur l'**annexe 6**, la pancarte à afficher dans le magasin pour informer la clientèle de cette animation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE

Monsieur CHARLET vous demande d'intervenir au rayon des produits laitiers biologiques. Il est très exigeant sur l'hygiène au travail.

Travail à faire :

1. Complétez l'**annexe 7** et l'**annexe 8**.

La journée de travail terminée, le responsable du magasin vous demande de procéder au bio-nettoyage du présentoir, tous les produits Bio ayant été entreposés en chambre froide.

Monsieur CHARLET vous recommande donc d'utiliser, à bon escient, un produit de nettoyage biologique. Il aborde avec vous la notion de bio-nettoyage.

Travail à faire :

2. Complétez l'**annexe 9** à partir du document 6 et de vos connaissances.

Votre responsable vous demande de réceptionner des fromages et des yaourts biologiques. Vous devez stocker les fromages.

Travail à faire :

3. Complétez l'**annexe 10** à partir du document 7 et de vos connaissances.

Travail à faire :

4. Complétez l'**annexe 11**.

Vous avez un doute sur une étiquette alimentaire car un client vous a ramené un paquet de steaks biologiques. Monsieur CHARLET vous demande de décoder le contenu de l'étiquette.

Travail à faire :

5. Complétez l'**annexe 12**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 : Bon de commande

BIO' PRIMEURS

16, rue Léon Delfosse

62800 Liévin

Tél : 03.21.50.21.21 Télécopie : 03.21.50.21.22

Bio.prim@orange.fr

RCS B 457 207 249

BON DE COMMANDE

Commande 210 du 22 mai 2015

Marché fraîcheur

18, rue des Maraîchers

62500 Saint Omer

Référence	Désignation	Quantité
AB1235	Batavia Bio	36 pièces
AB1236	Carotte en botte bio	16 bottes
AB1232	Carotte nouvelle lavée bio	20 kg
AB2137	Champignon blanc bio 500 g	25 pièces
AB4562	Courgette bio	24 kg
AB4567	Courgette jaune bio	12 kg
AB1430	Endive bio sachet 1 kg	30 pièces
AB3210	Haricot vert fin bio barquette 500 g	20 pièces
AB2135	Champignon brun bio 500 g	20 pièces

Signature



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : Bon de livraison

Marché fraîcheur

18, rue des Maraîchers

62500 Saint Omer

M.fraicheur@yahoo.fr

Tél : 03.21.58.97.96

BON DE LIVRAISON

n° 357 du 25 mai 2015

Commande 210 du 22 mai 2015

Mode d'expédition : par route

Colis préparé par M. BLETTE

BIO' PRIMEURS





16, rue Léon Delfosse

62800 Liévin



Référence	Désignation	Quantité	
AB3210	Haricot vert fin bio barquette 500 g	20 pièces	
AB1235	Batavia bio	36 pièces	
AB4562	Courgette bio	20 kg	
AB4567	Courgette jaune bio	12 kg	
AB1430	Endive bio sachet 1 kg	30 pièces	
AB2135	Champignon brun bio 500 g	25 pièces	
AB2137	Champignon blanc bio 500 g	25 pièces	
AB1232	Carotte nouvelle lavée bio	15 kg	
Pris livraison le		Observations	
Signature :			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : Liste des légumes

1	2	3	4
			

Document 4 : fiches techniques des produits

<p>Courgette longue Bio</p> <p>Courgette longue Bio catégorie I Variété Black Beauty Calibre 14/21 mm Origine : France Prix indiqué pour la barquette de 500 gr : 1,40 €</p> 	<p>Poire conférence Bio</p> <p>Poire Bio Catégorie : extra Variété "Conférence" Origine : FRANCE Calibre 60/65 mm Prix indiqué pour le filet de 2 Kg : 4,40 €</p> 
---	--

Document 5 : Consignes de M. CHARLET

Pour commander, il suffit de prendre les ventes moyennes des 3 premières semaines de mai. Vous triplerez les quantités en raison de la promotion. Vous devez commander des cartons complets.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 6 : Produits de bio nettoyage

PRODUIT 1

- Nettoie et désinfecte.
- Tous les composants organiques sont facilement biodégradables.
- Large spectre antimicrobien.
- Pouvoir oxydant en pH faiblement acide.
- Dispenseur de mousse compacte, limite la formation d'aérosols et la volatilité des composants.
- Utilisation possible sur les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Bonne compatibilité avec les matériaux.



Source : <http://www.sopecal-hygiene.com>

INDICATIONS

Spray détergent désinfectant destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces, paillasse, plans de travail, mobiliers, murs.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Solution prête à l'emploi bactéricide en 1 min, 20°C (EN 13697), tuberculocide en 5 min, 20°C (EN 14348), lévuricide en 1 min, 20°C (EN 13697) et fongicide en 5 min, 20°C (EN 13697).

MODE D'EMPLOI

S'utilise sans dilution. Appliquer la solution détergente désinfectante sur un non-tissé propre et sec. Laisser agir. Le rinçage est inutile sauf pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ou susceptibles d'être en contact prolongé avec la peau. Respecter alors le temps de contact indiqué pour l'activité antimicrobienne recherchée.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux – respectez les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires. Stockage entre +5°C et +30°C. Stockez en position verticale.

PRODUIT 2



INDICATIONS : DET ALIM est un puissant détergent suractivé possédant un très fort pouvoir dégraissant, émulsionnant, dispersant. DET ALIM élimine toutes les tâches ou salissures d'origine minérale, végétale ou animale, graisses, huiles, etc.

Il s'utilise dans les industries alimentaires, brasseries, restaurants, cafés, cantines, hôpitaux.

Source : <http://www.groupe-gmi.com>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 7 : Produit laitier biologique



Source : www.ciao.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 : Tableau des anomalies constatées

Référence	Désignation	Anomalie constatée

ANNEXE 2 : Classification des légumes

N° des légumes sélectionnés	Famille d'appartenance	Nom du légume
	légume-racine	
	légume-graines	
	légume tubercule	
	légume bulbe	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 : Préparation des ardoises

Produit	Prix	Origine
.....
Variété		
.....		
Catégorie		Prix / Kg
.....	

Produit	Prix	Origine
.....
Variété		
.....		
Catégorie		Prix / Kg
.....	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 : Cadencier

Période : Mai Fournisseur : Les Vergers du Paradis
Produit : JUS de FRUITS BIO

N° de réf.	Désignation	S 1				S 2				S 3				S 4				VM*
		Du 04/05 au 9/05				Du 11/05 au 16/05				Du 18/05 au 23/05				25/05 au 30/05				
		S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	
JU210	BIO 100% Pomme 100 cl	8	30	30	29	9	30	30	10	30	24	10			
JU321	Pur jus Pomme Poire du Nord 100 cl	5	30	30	29	6	36	36	8	36	36	6			
JU322	Pur jus Pomme-Rhubarbe du Nord.100 cl	15	18	18	29	4	24	24	10	24	24	5			
JU362	Pur jus Pomme Mûre du Nord 100cl	10	18	18	24	4	18	18	8	18	18	0			

S : Stock le lundi matin C : Commande en cours L : Livraison reçue V : Vente de la semaine
VM : Ventes moyennes* : arrondir à l'unité supérieure

ANNEXE 5 : Préparation de la commande

Références	Désignations	Unités de commande	Ventes moyennes	Quantités à commander à l'unité	Quantités à commander en cartons
JU210	BIO 100% Pomme 100 cl	6			
JU321	Pur jus Pomme Poire du Nord 100 cl	6			
JU322	Pur jus Pomme-Rhubarbe du Nord.100 cl	6			
JU362	Pur jus Pomme Mûre du Nord 100cl	6			

Détail des calculs pour la référence JU210

Ventes moyennes : Quantités à commander à l'unité :

Quantités à commander en cartons :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

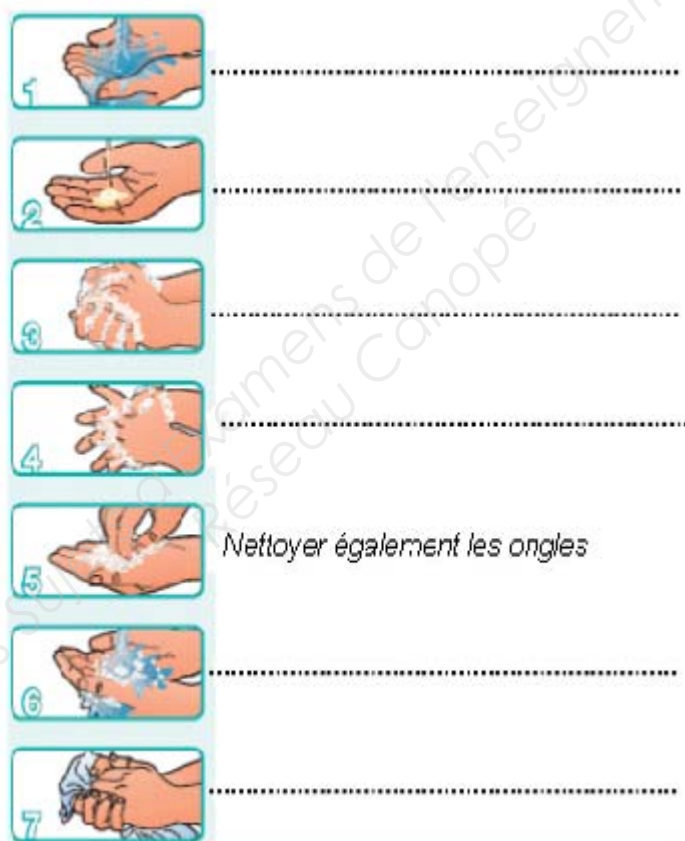
ANNEXE 6 : Pancarte

BIO'PRIMEURS

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 7 : Les étapes du lavage des mains

Indiquez les étapes du lavage des mains.

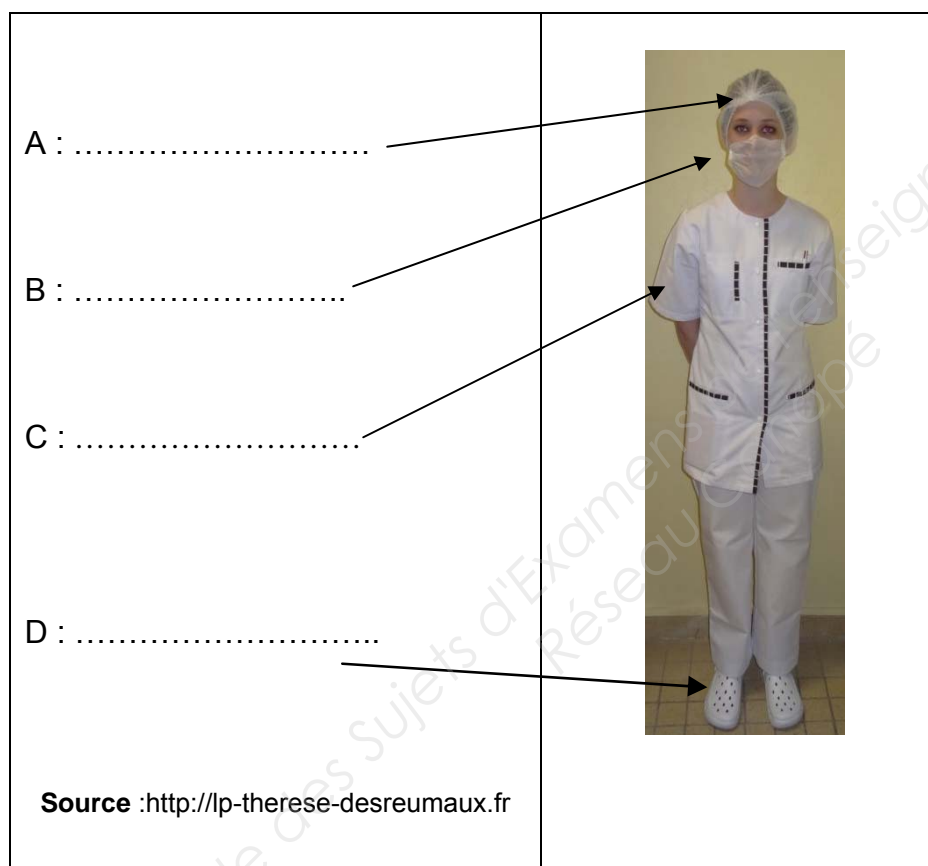


Source : http://www.sos112.fr/le_lavage_des_mains-t539.0.html

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 8 : La tenue professionnelle

1. Annotez chaque élément de la tenue professionnelle sur l'illustration ci-dessous.



2. Indiquez l'objectif de chaque élément de la tenue professionnelle.

Éléments de la tenue	Objectif
A	
B	
C	
D	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 9 : Le bio-nettoyage

1. Définissez la notion de bio-nettoyage.

.....

2. Replacez les trois étapes du bio-nettoyage dans l'ordre.

→ Désinfection / Nettoyage / Pré-nettoyage

Étape 1 :

Étape 2 :

Étape 3 :

3. Complétez le cercle de SINNER en indiquant les quatre facteurs ou paramètres correspondant à ce bio-nettoyage, à l'aide de vos connaissances.



4. Choisissez le produit adapté au bio-nettoyage de ce présentoir, à l'aide du document 6. Justifiez votre réponse.

Choix du produit :

.....

Justification :

.....

5. Le spectre d'action du produit 1 fait apparaître deux termes importants. Indiquez leur signification.

Bactéricide :

Fongicide :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 10 : Conservation des produits frais

1. Indiquez le type de froid adapté au stockage des fromages. Cochez la réponse exacte.

- Froid positif
 Froid négatif

2. Vous devez obligatoirement respecter la chaîne du froid.
Définissez la chaîne du froid.

.....
.....

3. Indiquez deux conséquences de la rupture de la chaîne du froid sur les produits et/ou le consommateur.

.....
.....

4. Listez 4 facteurs environnementaux favorables au développement des microorganismes.

-
-
-
-

5. Relevez, sur le **document 7**, la date de péremption du produit.

.....

6. Indiquez la signification des termes DLC et DLUO.*

→ D.L.C. :

→ D.L.U.O. ou D.D.M.:

.....

7. Indiquez s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO pour ce type de produit puis justifiez votre réponse.

Type de date de péremption :

.....

Justification :

.....

* Ou D.D.M : Date de Durabilité Minimale suivant la directive 2000/13/CE.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 11 : Réception de produits

1. Listez 3 contrôles qualitatifs à réaliser lors de la livraison de fromages, au niveau du camion frigorifique ou des produits.

-
-
-

2. Indiquez la marche à suivre en cas de non-conformité des produits reçus. (3 réponses attendues)

-
-
-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 12 : Étiquetage des produits alimentaires

1. Complétez le tableau ci-dessous, en associant chaque mention à sa signification.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
3

Mentions		Significations	
A	Dénomination de vente	1	Poids ou volume.
B	Liste des ingrédients	2	Nom et adresse du fabricant, conditionneur ou distributeur.
C	Quantité nette	3	Nom du produit.
D	Date de consommation	4	Numéro d'identification qui permet de retrouver la provenance du produit en cas de réclamation.
E	Adresse	5	Modalités ou conseils d'utilisation.
F	Lot de fabrication	6	Liste des ingrédients incorporés au moment de la fabrication.
G	Mode d'emploi ou précaution d'emploi	7	Appellation d'Origine Protégé (AOP), Label Rouge ...
H	Lieu d'origine	8	Elle détermine la durée de conservation du produit.
I	Marque de salubrité ou sanitaire	9	Estampille vétérinaire obligatoire pour les produits d'origine animale.
J	Valeur nutritionnelle	10	Système d'identification du produit nécessaire à la lecture optique des achats dans le magasin.
K	Code barre	11	Facilite la traçabilité.
L	Signes de qualité	12	Atteste que le fabricant participe à un programme de subvention de collecte sélective et de tri de déchets d'emballage en vue du recyclage.
M	Logo Point vert (ou Point éco-emballage)	13	Composition du produit en constituants alimentaires.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Annotez les flèches suivantes à l'aide de vos connaissances et de l'exercice précédent.



Sous vide pour une meilleure conservation

INGRÉDIENTS : 100 % viande de bœuf issue de l'agriculture biologique
Origine France. Élaboré en France
Taux de matière grasse inférieur à 5 %

A conserver entre 0° et + 2°C.

N° du lot : 811991050
À consommer jusqu'au : 30 mai 2015

Four empty rectangular boxes with arrows pointing to specific parts of the product label: the barcode, the 'Bio' logo, the '5% M.G.' label, and the expiration date.

3. Citez quatre mentions obligatoires sur une étiquette de produit alimentaire.

.....

.....