



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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"/> 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 : 1h30**

**Coefficient : 6**

**Session 2016**

Ce sujet comporte 19 pages numérotées de 1/19 à 19/19.

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 : <b>EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Opt A</b> Produits Alimentaires	Code : 14-045	Session 2016	<b>SUJET</b>
Épreuve : EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1H30	Coefficient : 6	Page 1/19

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Première partie

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
<b>C 1.1.1</b> Aider à la réception des produits, à la vérification.	- Contrôler une livraison et relever les anomalies.	<b>1</b>	11	... / 12 points
<b>C 1.1.4</b> Transporter les produits vers la surface de vente ou la vitrine.	- Choisir le bon matériel de manutention.	<b>2</b>	11	... / 6 points
<b>C 2.2.4</b> Participer aux commandes de renouvellement.	- Compléter un cadencier.	<b>3</b>	12	... / 15 points
	- Déterminer les quantités à commander.	<b>4</b>		... / 8 points
<b>C 2.2.6.</b> Participer à la lutte contre la démarque.	- Compléter un cahier de démarque	<b>5</b>	13	... / 13 points
	- Calculer la démarque inconnue.	<b>6</b>		... / 6 points
			<b>Total</b>	<b>... / 60 points</b>

### Deuxième partie

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
<b>C 0.1.</b> Identifier les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnes.	- Appliquer les règles d'hygiène liées au lavage des mains.	<b>7</b>	14, 15	... / 11,5 points
	- Étudier un compte-rendu d'analyse microbiologique.	<b>8</b>	15, 16	... / 19,5 points
<b>C 0.4.</b> Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Maintenir les produits fabriqués en état de vente.	<b>9</b>	17	... / 10 points
<b>C 0.2.</b> Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Consulter la procédure d'entretien à appliquer. - Utiliser le matériel et le produit adaptés à la surface à nettoyer et/ou à désinfecter.	<b>10</b>	18, 19	... / 19 points
			<b>Total</b>	<b>... / 60 points</b>

**Total général : ... / 120 points**

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**



*Au coq Joyeux*



Vous êtes employé(e) au magasin « Au coq Joyeux » 3, rue des pavés bleus à Villeneuve-d'Ascq dans le Nord (59). Ce magasin est spécialisé dans la vente de produits frais régionaux. Monsieur Declerck, le responsable du magasin vous demande de l'assister.

### **PREMIÈRE PARTIE**

Ce vendredi 27 mai 2016, votre responsable, Monsieur Declerck, vous demande de l'aider à la réception de la viande bovine livrée ce jour. Il s'agit de morceaux découpés et déjà conditionnés.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

1. Effectuez le contrôle quantitatif de la livraison à partir du bon de commande (**document 1**) et du bon de livraison (**document 2**). Vous complétez, éventuellement, le tableau d'anomalies de livraison sur **l'annexe 1**.

Monsieur Declerck vous demande de transférer la palette de viande bovine de la zone de livraison vers la zone de stockage.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

2. Sélectionnez le ou les matériel(s) de manutention que vous pouvez utiliser. Pour cela, vous complétez le tableau en **annexe 2**.

Monsieur Declerck souhaite tester un nouveau fournisseur plus proche du magasin, « la ferme Nicolas ». Il vous demande de préparer la commande selon ses instructions.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

3. Calculez les ventes de la semaine du 23 au 27 mai 2016 en **annexe 3**.  
4. Calculez les ventes moyennes sur **l'annexe 3**.  
5. Préparez en **annexe 4**, la commande en vous aidant des consignes de Monsieur Declerck (**document 3**) et de l'extrait de catalogue de la ferme (**document 4**).

Monsieur Declerck constate la disparition de plus en plus fréquente de certains produits et remarque que beaucoup sont jetés à la poubelle. Il vous a laissé des notes afin de remplir le cahier de démarque.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

6. Complétez le cahier de démarque, **annexe 5**, à partir des notes de Monsieur Declerck (**document 5**) et de l'extrait du fichier des articles (**document 6**).  
7. Calculez la démarque inconnue, **annexe 6**.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **DEUXIÈME PARTIE**

Monsieur Declerck souhaiterait vous confier le stand boucherie. Pour cela, il a besoin de tester vos connaissances en matière d'hygiène.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

1. Complétez l'**annexe 7** à l'aide de vos connaissances.

Au niveau du stand boucherie, la viande hachée est une denrée sensible. Monsieur Declerck vous présente le rapport d'analyse effectué dernièrement par le laboratoire qu'il a engagé pour effectuer les autocontrôles.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

2. Complétez l'**annexe 8** à l'aide du rapport d'analyse présenté en **document 7**, et de vos connaissances.

La viande hachée est sensible au développement des micro-organismes et notamment la Salmonelle.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

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

Afin d'éviter toute prolifération de micro-organismes et de contamination de la clientèle, le hachoir à viande est à nettoyer et désinfecter quotidiennement.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

4. Complétez l'**annexe 10** à l'aide des **documents 9 et 10**, et de vos connaissances.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 1 : Le bon de commande**



Au Coq Joyeux

3, rue des pavés bleus

59491 Villeneuve d'Ascq

Tél : 03 20 55 20 25

Courriel : [aucoqjoyeux@orange.fr](mailto:aucoqjoyeux@orange.fr)

**Abattoirs de Valenciennes  
50 rue Ernest Macarez  
59300 VALENCIENNES**

Date : le 24 mai 2016

Délai de livraison : 3 jours

Conditions de paiement : 30 jours fin de mois

Transport : Franco de port

**Bon de commande N° 17**

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	UNITÉ DE CONDITIONNEMENT	QUANTITÉ
SH221	STACKS HACHÉS X 2	10	5
RP045	RUMSTACKS EN PAVÉ X2	10	3
PF458	ASSORTIMENT POUR POT AU FEU (ENVIRON 1KG)	10	2
BA658	BAVETTE D'ALOYAU X 2	10	4
OB478	ONGLET X2	10	4
FB714	FILET X 2	10	3
FF714	FAUX FILET X 2	10	5
EB623	ENTRECÔTE X 2	10	4
RB547	RÔTI (ENVIRON 800 G)	10	3
VH478	VIANDE HACHÉE BARQUETTE (ENVIRON 500G)	10	5

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 2 : Le bon de livraison**

**Abattoirs de Valenciennes**

RUE ERNEST MACAREZ 59300 Valenciennes

Télécopie : 03.27.42.32.14

Courriel : abattoirsvalenciennes@free.fr

**BON DE LIVRAISON N°199**

Délai de livraison : 3 jours

Conditions de paiement : 30 jours fin de mois

Transport : franco de port

Date de livraison : 27/05/2016

**Au Coq Joyeux**

3, rue des pavés bleus

59491 Villeneuve d'Ascq

Tél : 03 20 55 20 25

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	UNITÉ DE CONDITIONNEMENT	QUANTITÉ
VH478	VIANDE HACHÉE BARQUETTE (ENVIRON 500G)	10	3
RP045	RUMSTEACKS EN PAVÉ X2	10	3
EB623	ENTRECOTE X 2	10	4
FF714	FAUX FILET X 2	10	5
OB478	ONGLET X2	10	4
FB714	FILET X 2	10	3
BA658	BAVETTE D'ALOYAU X 2	10	4
PF456	ASSORTIMENT POUR BOURGUIGNON EN CAISSETTE	10	4
RB547	RÔTI (ENVIRON 800 G)	10	3
SH221	STEACKS HACHÉS X 2	10	7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 3 : Consignes de Monsieur Declerck**



Pour notre première commande auprès du fournisseur « la ferme Nicolas », vous commandez les produits suivants :

- 60 kg de cuisses de poulet ;
- 50 kg de poulets entiers ;
- 54 kg de blancs de poulet (arrondir à l'entier le plus proche) ;
- 60 kg de pilons de poulet.

**DOCUMENT 4 : Extrait du catalogue de la « ferme Nicolas »**

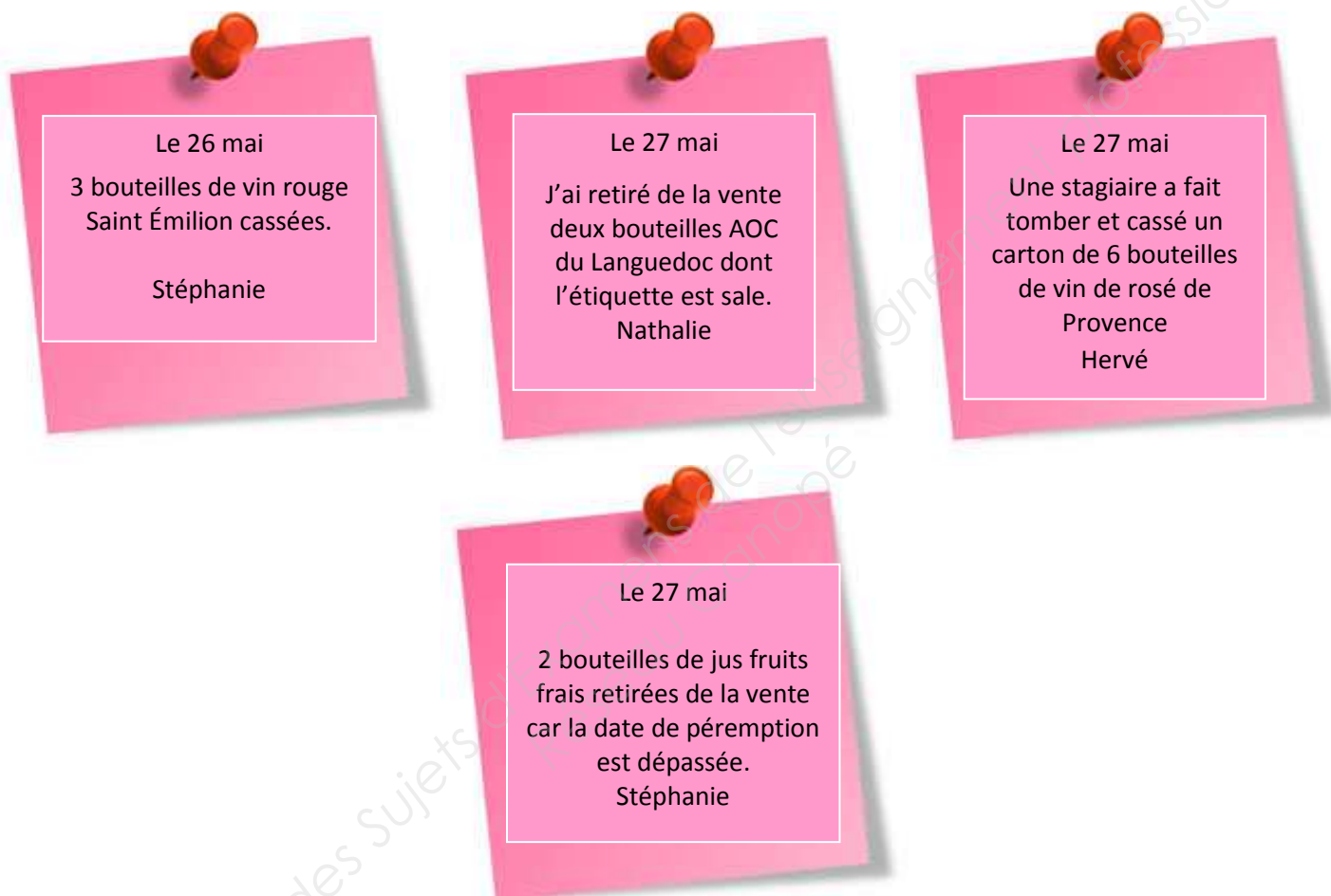
**La ferme Nicolas 45 route Des fleurs 62100 Calais**

Référence	Désignation	Unité de commande	Prix de vente hors taxes de l'unité de commande
FF425	Faux filet x 4	Carton de 5 Kg	58,00
CP625	Cuisses de poulet x 2	Carton de 10 Kg	59,50
FV525	Tranches de foie de veau x 2	Carton de 5 Kg	30,00
OB415	Onglet x 2	Carton de 5 Kg	64,75
PE615	Poulet entier	Carton de 10 Kg	87,50
EV515	Escalopes de veau x 2	Carton de 5 Kg	36,25
AP635	Blancs de poulet x 2	Carton de 5 Kg	21,75
PP645	Pilons de poulet x4	Carton de 5 Kg	17,25



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT 5 : MÉMO



## DOCUMENT 6 : EXTRAIT DU FICHER DES ARTICLES

Code- barres	Désignation	Prix
3 0323100 07511	Bouteille de jus de fruits frais	2,50 €
3 4545550 02026	Vin rosé AOC du Languedoc	4,96 €
3 5224007 82758	Vin rouge Saint Emilien	3,95 €
3 7805216 25411	Vin rouge AOC Saint Émilion	10,95 €
3 8925482 24569	Vin rosé de Provence	8,95 €

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **DOCUMENT 7 : RAPPORT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE**

Laboratoire d'analyses et de recherches.  
Avenue de Paris  
59 000 Lille

« Au Coq Joyeux »  
3 rue des pavés bleus  
59 491 VILLENEUVE D'ASCQ.

Lille, le 24 Mai 2016.

Numéro d'échantillon : n° 94 45 04 50.

Identification de l'échantillon : viande bovine hachée.

Date de fabrication : 15 / 05 / 2016.

Date de prélèvement : 15 / 05 / 2016.

Température de prélèvement : + 2°C.

Lieu de prélèvement : hachoir.

### **Bactériologie alimentaire.**

Recherches	Résultats	Critères
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices / g	<10	30
Escherichia coli	< 10	10
Flore mésophile aérobie / g	< 1 000	300 000
Coliformes totaux / g	15 000	1000
Staphylocoques pathogènes / g	< 10	100
Salmonelles / 25g	Absence	Absence

Conclusion : Résultat non satisfaisant.

## **DOCUMENT 8 : LES SALMONELLES**

Les salmonelles (*Salmonella*) sont des entérobactéries (c'est-à-dire des bactéries présentes dans l'intestin de l'Homme ou des animaux). Ce sont des bacilles.

Lors d'une infection à *Salmonella* les troubles apparaissent après une incubation de 10 à 24 heures.

Vomissements, douleurs abdominales, diarrhées s'accompagnent d'une fièvre plus ou moins élevée et d'un état de fatigue et de malaise. L'infection dure de 2 à 4 jours et laisse le malade affaibli.

Tous les animaux et l'Homme peuvent héberger des salmonelles dans leurs matières fécales. Elles peuvent être présentes dans les œufs, le lait, les volailles mais également dans la viande d'animaux malades et contaminés. Mais très souvent, ce sont les outils d'abattoir ou de boucherie mal nettoyés qui contaminent la viande saine. Une mauvaise hygiène peut donc être à l'origine de contaminations.

Les locaux, le matériel doivent être tenus très propres. Le lavage des mains est indispensable avant toute manipulation. Les aliments sont conservés à une température inférieure à + 5°C et certains devront être bien cuits car les salmonelles ne sont détruites qu'à partir de + 60°C.

Source : Internet

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### DOCUMENT 9 :

Local : local de vente.				Contrôles : - visuel après chaque entretien. - prélèvements de surface : 1 X semaine.		
Surface	Fréquence	Produit	Dilution	Temps d'application	Matériel	Mode opératoire
SOL	Tous les jours	Bactéricide 308	5 %	5 min	Centrale de nettoyage-désinfection, brosses, raclettes.	Laver, brosser, rincer, racler. Nettoyer les grilles et les siphons.
MUR	1 X semaine	Bactéricide 308	5 %	5 min	Mouilleur, deux seaux, perche télescopique.	Laver, rincer.
PORTE	1 X semaine	Bactéricide 308	5 %	5 min		
POIGNÉE	Tous les jours	Bactéricide 308	5 %	5 min	Lavettes, deux seaux.	Laver, rincer.
BALANCE	Tous les jours	Argos 1356	2 %	10 min	Lavettes, deux seaux.	Laver, rincer.
HACHOIR	Tous les jours	Argos 1356	2 %	10 min	Lavettes, deux seaux.	Débrancher l'appareil, démonter les parties amovibles, laver, rincer.
PLAN DE TRAVAIL	Tous les jours	Argos 1356	2 %	10 min	Lavettes, deux seaux.	Laver, rincer.
ARMOIRE FROIDE	1 X semaine	Argos 1356	2 %	10 min	Lavettes, deux seaux.	Débrancher l'armoire froide vidée, laver les parois, rincer, rebrancher.

### DOCUMENT 10 : ÉTIQUETTE DE PRODUIT DE NETTOYAGE

#### Surfaces **Nettoyant désinfectant alimentaire**

Ref : 1356. Bidon de 5 litres

**Détergent désinfectant pour surfaces alimentaires et pour tout matériel servant à la fabrication et au conditionnement des denrées alimentaires.**

#### Mode d'emploi.

- Appliquer le produit à l'aide d'une centrale de nettoyage et de désinfection ou manuellement : diluer en eau froide ou chaude de 1 à 2 %.
- Pour une utilisation en canon à mousse : diluer de 3 à 5 %.
- Temps de contact : 5 à 15 minutes.
- Température < 50°C.
- Rincer à l'eau potable.



- Fort pouvoir nettoyant et émulsifiant.
- Fort pouvoir mouillant assurant une parfaite détergence même à basse température.
- Désinfecte selon la norme EN 1276.
- Compatible avec tous types de matériaux.

#### Composition.

- Chlorure d'alkyl diméthyl benzyl ammonium : < 5 %.
- Agents de surfaces non ioniques et amphotères : 5 %.
- Phosphates : moins de 5 %.

- Bactéricide : efficacité bactéricide selon la norme EN 1276.





- Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Annexe 1 : La grille de contrôle**

Références	Désignations	Anomalies de livraison

**Annexe 2 : Le bon choix**

Matériel de manutention		Matériel à utiliser ①		Justification
		Oui	Non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transpalette manuel</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transpalette électrique à conducteur porté</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerbeur</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chariot élévateur</li> </ul>				

① Mettez une croix dans la case correspondante

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Annexe 3 : L'extrait du cadencier de la volaille en UV (unité de vente)

Réf	Désignation	Lundi 23 mai				Mardi 24 mai				Mercredi 25 mai				Jeudi 26 mai				Vendredi 27 mai			Ventes moyennes
		S*	C*	L*	V*	S*	C*	L*	V*	S*	C*	L*	V*	S*	C*	L*	V*	S*	C*	L*	
PE4103	Poulet entier	2	80	80	...	50	0	0	...	3	160	80	...	47	0	0	...	1	80	160	.....
CP4103	Cuisses de poulet x 2	3	80	80	...	58	0	0	...	6	160	80	...	50	0	0	...	3	80	160	.....
BP4103	Blancs de poulet X2	0	80	80	...	60	0	0	...	6	160	80	...	52	0	0	...	1	80	160	.....
PP4103	Pilons de poulet x 4	1	80	80	...	62	0	0	...	10	160	80	...	41	0	0	...	1	80	160	.....

\* S= Stock C\*= Commande L\*=Livraison V\*= Ventes

\*\* arrondir deux chiffres après la virgule

**Justifiez votre calcul pour la référence PE4103 pour le lundi 23 mai**

.....  
 .....

**Justifiez votre calcul « ventes moyennes » pour la référence PE4103**

.....  
 .....

### Annexe 4 : La préparation de la commande

Référence	Désignation	Unité de vente	Quantité	Prix unitaire	Résultat
				Total	

Détail des calculs pour la référence AP 635

.....  
 .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Annexe 5 : Le cahier de démarque**

<i>Semaine : 21</i>		<b>CAHIER DE DÉMARQUE</b>			<i>Rayon : liquide</i>	
Date	Code-barres	Désignation	Quantité	Prix unitaire	Montant	Motif


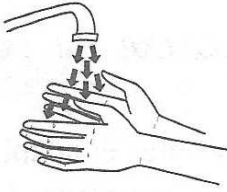

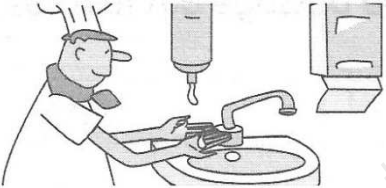

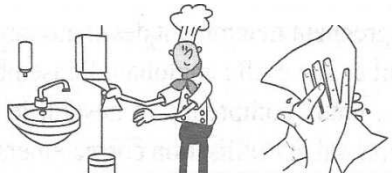
**Annexe 6 : Le calcul de la démarque inconnue**

Référence	Stock théorique	Démarque connue	Stock réel	Calcul de la démarque inconnue
3 7805216 25411	10		6	
3 4545550 02026	8		5	
3 8925482 24569	12		3	
3 0323100 07511	9		0	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 7 : Le lavage des mains.

1. Numérotez dans l'ordre, les étapes du lavage des mains.

<p>étape n° .....</p> 	<p>étape n° .....</p> 	<p>étape n° .....</p> 
<p>étape n° .....</p> 	<p>étape n° .....</p> 	<p>étape n° .....</p> 

Source : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène. Casteilla

2. Justifiez les points suivants.

- savon antiseptique : .....
- .....
- papier à usage unique : .....
- .....
- poubelle à commande non manuelle : .....
- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3. Cochez les situations qui nécessitent un lavage des mains.

Situations :	Lavage des mains obligatoire	Pas de lavage des mains
1/ Vous venez de prendre votre poste de travail.		
2/ Vous venez de servir du jambon à un client et maintenant vous devez lui servir du saucisson.		
3/ Vous sortez des toilettes.		
4/ Vous venez de vider les poubelles.		
5/ Vous revenez de votre pause.		
6/ Vous allez ouvrir des cartons d'emballage.		
7/ Vous venez de vous moucher.		
8/ Vous venez de fumer.		

**Annexe 8 : Rapport d'analyse microbiologique.**

1. Relevez la nature de l'aliment analysé.

.....

2. Indiquez les conditions de prélèvement.

- lieu de prélèvement : .....
- température de prélèvement : .....
- date de prélèvement : .....
- numéro d'échantillon : .....

3. Citez les 6 micro-organismes recherchés dans cette analyse.

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



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

4. Nommez la famille de micro-organismes à laquelle ces micro-organismes appartiennent.

.....

5. Indiquez la signification de la colonne « critères » et de la colonne « résultats » en reliant chaque terme à sa définition.

Résultats • • c'est le nombre de micro-organismes tolérés par la réglementation.

Critères • • c'est le nombre de micro-organismes trouvés dans l'échantillon analysé.

6. Relevez la conclusion de cette analyse et justifiez ce résultat.

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

7. Citez quatre éléments qui influencent la vie des micro-organismes.

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

8. Justifiez les obligations suivantes lors de la vente de viande hachée.

- La machine doit être réfrigérée : .....

.....

- La viande est hachée à la demande : .....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Annexe 9 : Infection par des Salmonelles.**

1. Listez quatre aliments facilement contaminés par des Salmonelles.

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

2. Citez quatre symptômes qui apparaissent chez l'Homme lors d'une infection à *Salmonella*.

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

3. Relevez deux origines possibles de la contamination par des Salmonelles.

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

4. Proposez trois mesures de prévention permettant d'éviter une contamination par des Salmonelles.

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

5. Relevez la température à partir de laquelle les Salmonelles sont détruites.

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Annexe 10 : Entretien du hachoir.**

1. Nommez le **document 9**.

.....

2. Citez, à l'aide de ce document :

- La zone concernée : .....
- Le nom du produit à utiliser pour nettoyer le hachoir : .....
- La fréquence de nettoyage des poignées : .....
- La dilution à utiliser pour nettoyer le plan de travail : .....

3. Relevez les différentes étapes à respecter pour l'entretien du hachoir.

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

4. Indiquez le moyen de contrôle microbiologique préconisé pour vérifier l'efficacité de l'entretien du hachoir ainsi que sa fréquence.

- Moyen de contrôle microbiologique : .....
- Fréquence : .....

5. Citez les quatre paramètres (ou facteurs) du cercle de Sinner.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

6. Nommez le micro-organisme détruit par le produit présenté dans le **document 10**.

.....

7. Justifiez l'utilisation de ce produit pour l'entretien du hachoir.

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

8. Indiquez la signification du pictogramme présent sur le **document 10**.

.....

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