



**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.**

# CAP Employé de vente spécialisé

## Option A : Produits Alimentaires

### EP2

### Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

# DOSSIER SUJET

## Session 2017

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 6

Ce dossier sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.  
Assurez-vous que cet exemplaire soit complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

**Vous composerez sur le dossier réponses qui est à rendre dans son intégralité.**

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé,  
conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 1 / 11

### PREMIÈRE PARTIE

Compétences	Activités	Documents	Pages	Barème
C1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification (quantités, état...)	Contrôler une livraison et relever les anomalies	1 2	7 8	/ 15
C1.1.2 Ranger les produits en fonction de leur nature à la place appropriée	Codifier et ranger des produits	3 4	9 10	/ 12
C2.2.2 Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	Réapprovisionner des rayons à la suite d'une livraison	2 3	8 9	/ 9,5
C2.2.1 Étiqueter, tenir à jour la signalisation	Réaliser les ardoises des produits en promotion	5	10	/ 10
C2.2.6 Participer à la lutte contre la démarque	Enregistrer la démarque connue dans le cahier de démarque	5	10	/ 13,5
			<b>TOTAL</b>	<b>... / 60 pts</b>

### DEUXIÈME PARTIE

Compétences	Activités	Documents	Pages	Barème
C0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception aux spécifiques aux produits alimentaires	Enumérer trois contrôles qualitatifs	6	11	/ 8
C0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Maintenir les produits fabriqués en état de conservation pour la vente	6 et 7	11	/ 23
C0.1 Indiquer les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnels	Lister des mesures à prendre pour éviter la contamination			/ 11
C0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente, la présentation et le conditionnement des produits alimentaires	Se repérer dans l'étiquetage du produit afin d'être capable de conseiller un client sur la valeur qualitative des aliments	6	11	/ 8 / 10
			<b>TOTAL</b>	<b>... / 60 pts</b>
			<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>... / 120 pts</b>

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 2 / 11

## MISE EN SITUATION



**Les Grandes Surfaces Vertes**  
de Cazals

**Nouvelle Alimentation Générale**  
**Epicerie Rurale Bio**

**Consommations en terrasse**

Lundi : de 8h15 à 12h30 / après-midi fermé  
Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi :  
de 8h15 à 12h30 / de 16h00 à 19h00  
Dimanche (Zone Touristique Internationale épiceries) :  
de 8h15 à 12h30

05 65 21 48 28

A Cazals, près de l'Office de Tourisme

Vous êtes salarié(e) dans l'épicerie rurale « Les Grandes Surfaces Vertes » à Cazals dans le Lot (46). Le magasin est spécialisé en alimentation générale et en productions locales Bio. Le magasin dispose d'un rayon traditionnel et d'un rayon libre-service voué à guider le consommateur vers une alimentation responsable. Certains des produits proposés peuvent être dégustés en terrasse.

Monsieur GUERPILLON, votre responsable, vous confie différentes tâches.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 3 / 11

## PREMIÈRE PARTIE

### Activité n°1 : Aider à la réception des produits et à sa vérification

Aujourd'hui, 26 mai 2017, vous réceptionnez des marchandises.

1. Vérifier la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison, reporter les anomalies dans le tableau prévu à cet effet.

 **A consulter : Documents 1 et 2**

 **A compléter : ANNEXE A**

### Activité n°2 : Ranger les produits en fonction de leur nature à la place appropriée

Monsieur GUERPILLON vous demande de ranger les produits de la marque « Tante Hélène » arrivés ce matin.

Attention, les produits laitiers sont rangés selon une codification propre au point de vente.

2. Codifier correctement les produits de cette marque.

 **A consulter : Documents 3 et 4**

 **A compléter : ANNEXE B**

### Activité n° 3 : Compléter l'assortiment en rayon

Vous devez maintenant procéder au rangement de l'autre partie de la livraison (boissons, pâtes et produits frais).

3. Effectuer les calculs nécessaires au réassort des produits en rayon et en réserve.

 **A consulter : Documents 2 et 3**

 **A compléter : ANNEXE C**

### Activité n° 4 : Etiqueter, tenir à jour la signalétique

Le magasin étant situé dans une zone touristique, Monsieur GUERPILLON souhaite valoriser les produits du terroir. Il propose une sélection de produits à mettre en avant afin de dynamiser ses ventes et attirer les clients potentiels la semaine du 29 mai au 3 juin 2017.

4. Préparer les ardoises annonçant les promotions des produits du terroir.

 **A consulter : Document 5**

 **A compléter : ANNEXE D**

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 4 / 11

Activité n° 5 : Participer à la lutte contre la démarque

Monsieur GUERPILLON a choisi de faire déguster les produits en promotion, il a utilisé 2 pots de miel et 4 gâteaux aux noix. Il vous demande de :

5. Caractériser la démarque au 5 juin 2017.

 **A consulter : Document 5**

 **A compléter : ANNEXE E**

6. Enregistrer et valoriser la démarque dans le cahier de démarque.

 **A consulter : Document 5**

 **A compléter : ANNEXE F**

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 5 / 11

## DEUXIÈME PARTIE

### Activité n°6 : Participer à la réception des produits alimentaires

*Ce matin, 9 juin 2017, Monsieur GUERPILLON vous demande de réceptionner quelques produits régionaux : foie gras pasteurisé sous vide, conserve de confits d'oie, etc.*

7. A l'aide du document 6, répondre aux questions de l'annexe G.

 **A consulter : Document 6**

 **A compléter : ANNEXE G**

### Activité n°7 : Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires

*Vous devez ranger les produits réceptionnés dans leurs zones de stockage respectives.*

8. A l'aide des documents 6 et 7, répondre aux questions de l'annexe H.

 **A consulter : Documents 6 et 7**

 **A compléter : ANNEXE H**

### Activité n°8 : Identifier les règles d'hygiène liées au point de vente

*Monsieur GUERPILLON souhaite mettre en avant le foie gras du Périgord. Il vous demande de le faire déguster aux clients de l'épicerie dans le respect des règles d'hygiène.*

9. Répondre aux questions de l'annexe I.

 **A compléter : ANNEXE I**

### Activité n°9 : Mettre en œuvre les procédures relatives à la présentation et à la vente des produits alimentaires

*Dans le cadre de la dégustation, vous êtes chargé(e) de mettre en valeur les qualités du foie gras : origine du produit, propriétés organoleptiques, etc.*

10. Répondre aux questions des annexes J et K.

 **A consulter : Document 6**

 **A compléter : ANNEXES J et K**

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 6 / 11

## Document 1 : le bon de commande



### LES GRANDES SURFACES VERTES

Rue de la République  
46250 CAZALS

### LA VIE SAINE

101 Avenue Carraz  
21300 CHENOVE

#### BON DE COMMANDE N °23 du 15/05/2017

Références	Désignation	Quantité	Prix unitaire/€
TH 001	Beurre de baratte demi-sel 250 g Tante Hélène	20	2,80
TH 002	Beurre de baratte doux 250 g Tante Hélène	15	2,80
TH 003	Beurre de baratte doux 125 g Tante Hélène	15	1,75
TH 076	Crème légère de Normandie lot de 6 x 20 cl Tante Hélène	4 lots	1,25
TH 102	Desserts au chocolat 4 x 115 g Tante Hélène	10 lots	2,60
TH 103	Desserts pralinés 4 x 115 g Tante Hélène	12 lots	2,70
TH 201	Fromages blancs 0 % 400 g Tante Hélène	15	2,40
VIT 001	Nectar de mangues Vitamont 75 cl	10	3,60
VIT 004	Nectar de bananes 75 cl	10	3,60
RAP 112	Abricots secs entiers bio équitable 250 g Rapunzel	5	6,10
RAP 113	Gingembre bio en bâtonnets confits 75 g Rapunzel	5	4,10
VRAC 410	Flocons d'avoine bio sac de 10 kg	1	10,40
VRAC 412	Coquillettes bio sac de 10 kg	2	11,50

**Patrick GUERPILLON**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'P. Guerpillon', written over a faint, large watermark that reads 'Base Nationale des Sujets d'Examen Réseau Professionnel'.


CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 7 / 11



## Document 2 : le bon de livraison



**LES GRANDES SURFACES VERTES**  
Rue de la République  
46250 CAZALS

BON DE LIVRAISON N °1956 du 26/05/2017			
Références	Désignation	Quantité	Prix unitaire/€
TH 001	Beurre de baratte demi-sel 250 g Tante Hélène	25	2,80
TH 002	Beurre de baratte doux 250 g Tante Hélène	15	2,80
TH 003	Beurre de baratte doux 125 g Tante Hélène	15	1,75
TH 076	Crème légère de Normandie lot de 6 x 20 cl Tante Hélène	6 lots	1,25
TH 102	Desserts au chocolat 4 x 115 g Tante Hélène	14 lots	2,60
TH 103	Desserts pralinés 4 x 115 g Tante Hélène	12 lots	2,70
TH 201	Fromages blancs 0 % 400 g Tante Hélène	17	2,60
VIT 001	Nectar de mangues Vitamont 75 cl	10	3,60
VIT 004	Nectar de bananes 75 cl	10	3,60
RAP 112	Abricots secs entiers bio équitable 250 g Rapunzel	5	6,10
RAP 113	Gingembre bio en bâtonnets confits 75 g Rapunzel	5	4,10
VRAC 412	Coquillettes bio sac de 10 kg	2	11,50
Pris livraison le :			
Signature 			
OBSERVATIONS			

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 8 / 11

**Document 3 : les produits commandés et livrés**

 		
Beurre baratte demi-sel 250 g	Beurre baratte doux 125 g	Beurre à tartiner 250 g
		
Desserts pralinés 4 x 115 g	Crème liquide de Normandie 20 cl	Fromage blanc 0 % 400 g
		



Coquillettes



Nectar d'abricot et banane 75 cl



Abricots secs 250 g - Gingembre confit

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 9 / 11

#### Document 4 : extrait de la codification du magasin

<b>Codes groupe :</b> <b>PF : Produits Frais</b>	<b>Codes familles</b>	<b>Codes sous familles</b>
	<b>1. Beurre</b>	01. Demi sel 02. Doux 03. A tartiner
	<b>2. Lait</b>	01. Demi écrémé 02. Écrémé 03. Entier
	<b>3. Desserts et yaourts</b>	01. Desserts lactés 02. Yaourts à boire 03. Yaourts aromatisés 04. Yaourts aux fruits
	<b>4. Crèmes et fromages frais</b>	01. Crème liquide 02. Crème épaisse 03. Fromages blancs

#### Document 5 : les promotions à organiser



Voici les produits que je souhaite mettre en promotion avant la dégustation de mercredi. Les clients goûteront et profiteront de nos prix les plus bas, soit – 20 % :

Réf : 1456 – miel de forêt bio, prix d'achat 2,50€ en provenance de Mardiniac (46) 250 gr, sera vendu 4.80 € au lieu de 6.10 €

Réf : 0903 - gâteau aux noix, prix d'achat 6 €, de Monsieur Nadal, pâtissier à Puy l'Évêque (46), pour 6 personnes sera vendu à 9.60 € au lieu de 12.00 €

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 10 / 11

**Document 6 : canard gras du Périgord réceptionné le 09/06/17**



**IGP**

**Date de réception : 09/06/17**  
**Température scannée : + 3°C**  
**A consommer jusqu'au : 07/07/17**

**Document 7 : la stérilisation et la pasteurisation**

La stérilisation est une technique de conservation qui porte les aliments à haute température. Les températures appliquées sont supérieures à 100°C (des températures autour de 120°C en général).

La différence avec la pasteurisation se trouve dans la gamme de températures appliquées durant le traitement :

- supérieur à 100°C en stérilisation,
- autour de 70°C en pasteurisation.

La pasteurisation ne détruit donc pas tous les micro-organismes.

Ainsi, un aliment stérilisé n'a pas de DLC (Date Limite de Consommation) mais une DDM (Date de Durabilité Minimale)\*.

\*Ancienne DLUO

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	SUJET	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 11 / 11