



**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 :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP Employé de vente spécialisé Option A : Produits Alimentaires

EP2

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

DOSSIER RÉPONSES

Session 2017

Durée : 1h30

Coefficient : 6

Ce dossier réponses comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Assurez-vous que cet exemplaire soit complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

**Vous composerez sur le présent dossier qui est à rendre
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 Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER REPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 -Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 1 / 10

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	A	3	.../12 points
C 1.1.2 Ranger les produits en fonction de leur nature, à la place appropriée	- Regrouper les produits par famille	B	4	.../10 points
C 2.2.2 Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	- Déterminer les produits à mettre en rayon	C	4	.../12 points
C 2.2.1 Etiqueter, tenir à jour la signalétique	- Contrôler l'étiquetage d'un produit	D	5	/12.5 points
	- Réaliser une affiche promotionnelle conforme à la réglementation	E	6	/13.5 points
			TOTAL	... / 60 pts

DEUXIÈME PARTIE

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
C 0.3. Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires	- Réceptionner les produits conformément à la réglementation	F	7 et 8	.../21 points
C 0.1. Identifier les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnes	- Appliquer les règles d'hygiène vestimentaire	G	8	.../6 points
C 0.4. Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	- Maintenir les produits frais en état de vente	H	9	.../13 points
C 0.2. 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	I	10	.../20 points
			TOTAL	... / 60 pts

TOTAL GÉNÉRAL	... / 120 pts
----------------------	----------------------

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER REPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 -Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 2 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PREMIÈRE PARTIE

Annexe A : Tableau de contrôle de conformité de livraison

RÉFÉRENCES	DÉSIGNATIONS	ANOMALIE CONSTATÉES

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe B : Les produits à stocker

PRODUITS	TEMPERATURES		
	AMBIANTE	FROID POSITIF	FROID NEGATIF
Boîte d'œufs fermiers			
Bouteilles de vin rouge			
Laitues			
Carottes			
Glace à la violette			

Annexe C : Suivi du réassort

GAMMES	PRODUITS	CAPACITÉS TOTALES DU RAYON	QUANTITÉS RESTANT EN RAYON	STOCK EN RÉSERVE AVANT LE RÉASSORT	QUANTITÉS DE PRODUITS À RANGER EN RAYON	STOCK RESTANT EN RÉSERVE APRÈS LE RÉASSORT
Boîte de 3 cornets de glace	Cornets vanille	10	8	3		
	Cornets fraise	10	5	6		
Bac de 1L	Citron	7	2	5		
	Violette	7	2	10		

Observations et proposition d'action sur le suivi du réassort :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER REponses	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 -Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 4 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe D : Etiquette d'une glace à la violette



.....

.....

.....

Glace Violette Bac 750mL

Ingrédients : lait entier, sucre de canne, arôme violette

Date d'emballage : 06/05/2017

A consommer de préférence avant le : 08/06/2019

Poids net : 750 mL

Prix au L : 8.66 euros

A conserver à -18°C

N°lot : 20405



**Prix à payer :
6.50 Euros**

Origine : France

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

.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....

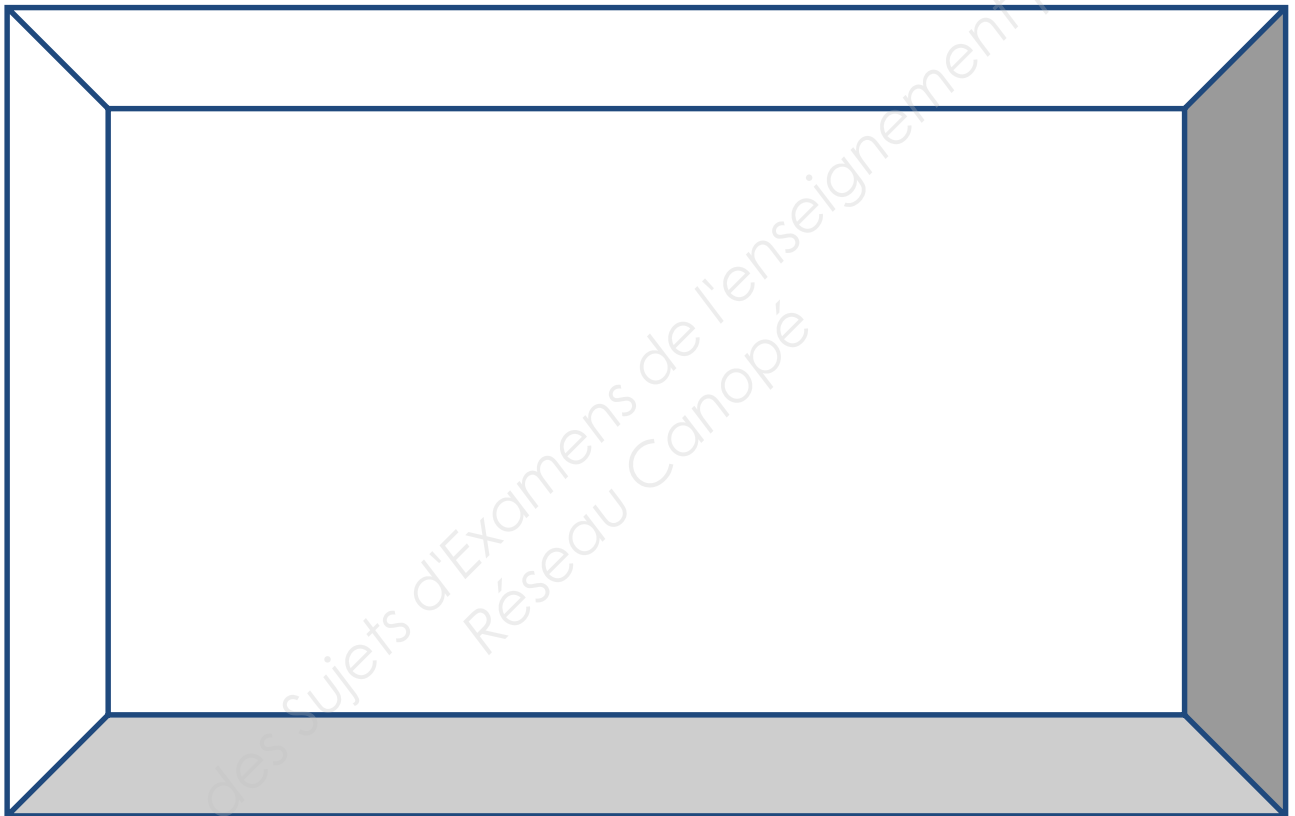
.....
.....

.....
.....

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER REPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 -Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 5 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe E : Affiche de la glace à la violette



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE

Annexe F :

F.1- Observer les différents constats effectués lors des livraisons de glaces précédentes et indiquer la démarche à suivre en cas d'anomalie.

POINTS DE CONTROLE QUALITATIF	CONSTAT	DÉMARCHE À SUIVRE EN CAS D'ANOMALIE
Intégrité des emballages	Carton abimé	
Température des produits	Température à -18°C	
Température du camion	Température à +4°C	
DLUO / DDM	Date de Juin 2019	
Aspect du produit	Givre sur les bacs de glace	

F.2- Cocher le ou les types de véhicule de transport dont doit disposer votre fournisseur pour vous livrer les glaces.

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Camion-bâche | <input type="radio"/> Fourgon frigorifique |
| <input type="radio"/> Camion frigorifique à double compartiment | <input type="radio"/> Fourgon isotherme |

F.3- Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER REPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 -Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 7 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

F.4- Sélectionner et reporter la température correspondant au procédé de conservation cité dans le tableau ci-dessous.

63°C 120°C -18°C 0 à +4°C -12°C

F.5- Préciser l'action de chaque procédé sur les micro-organismes dans le tableau ci-dessous :

PROCÉDÉS DE CONSERVATION	TEMPÉRATURES	ACTIONS SUR LES MICRO-ORGANISMES
Réfrigération
Surgélation

F.6-Indiquer une conséquence possible d'une rupture de la chaîne du froid :

- pour le consommateur :
- pour le produit :

Annexe G :

ÉLÉMENTS DE LA TENUE	OBJECTIFS
GILET DE PROTECTION ISOTHERME
BONNET
GANTS DE PROTECTION THERMIQUE
CHAUSSURES DE SECURITE ANTIDERAPANTES

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe H :

H.1-

ANOMALIES	ACTIONS
Le produit n'a pas été filmé la veille.	<input type="checkbox"/> couper l'entame et le laisser en rayon <input type="checkbox"/> le jeter <input type="checkbox"/> le laisser en l'état en rayon
Une moisissure est présente sur l'entame du Saint Nectaire.	<input type="checkbox"/> le jeter <input type="checkbox"/> couper l'entame et le laisser en rayon <input type="checkbox"/> le laisser en l'état en rayon
Un pot de fromage blanc non battu n'a pas été filmé.	<input type="checkbox"/> le filmer <input type="checkbox"/> le jeter <input type="checkbox"/> le battre et le remettre en rayon

H.2-

SITUATIONS	COMPOTEMENTS A ADOPTER
Vous faites tomber un morceau de fromage au sol.	<ul style="list-style-type: none"> • • •
Vous serrez la main à votre collègue du rayon épicerie qui vient d'arriver.	<ul style="list-style-type: none"> • •
Vous venez de couper du Roquefort avec votre couteau et vous devez maintenant couper du Cantal.	<ul style="list-style-type: none"> •
Vous vous coupez légèrement.	<ul style="list-style-type: none"> • •
Vous enlevez le fromage de Brie des cartons.	<ul style="list-style-type: none"> • •

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe I :

I.1- Préciser la fréquence de cet entretien en cochant la bonne réponse

une fois par semaine

tous les jours

une fois par mois

I.2- Retrouver l'ordre des étapes du protocole de nettoyage en les numérotant de 1 à 6 :

	NUMÉRO DE L'ETAPE	ÉTAPES
Protocole		<ul style="list-style-type: none">• Egoutter puis sécher au papier à usage unique
		<ul style="list-style-type: none">• Démontez tous les accessoires de la machine
		<ul style="list-style-type: none">• Rincer
		<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil
		<ul style="list-style-type: none">• Remonter l'appareil
		<ul style="list-style-type: none">• Laisser tremper les accessoires dans une solution détergente-désinfectante alimentaire

I.3- Justifier les étapes suivantes :

ÉTAPES	JUSTIFICATIONS
Débrancher l'appareil	
Laisser tremper les accessoires dans une solution détergente-désinfectante alimentaire	
Rincer	

I.4- Indiquer l'intérêt d'afficher le protocole d'entretien dans chaque zone de travail :

.....
.....

I.5- Citer deux consignes de stockage des produits d'entretien :

-
-

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