



**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 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 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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PREMIÈRE PARTIE

Compétences	Activités	Documents	Pages	Barème
C 1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification	- Contrôler une livraison et relever les anomalies	1 2	7 8	.../12 points
C 1.1.2 Ranger les produits en fonction de leur nature, à la place appropriée	- Regrouper les produits par famille	3	9	.../10 points
C 2.2.2 Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	- Déterminer les produits à mettre en rayon			.../12 points
C 2.2.1 Etiqueter, tenir à jour la signalétique	- Contrôler l'étiquetage d'un produit - Réaliser une affiche promotionnelle conforme à la réglementation	4	9	/12.5 points /13.5 points
			TOTAL	... / 60 pts

DEUXIÈME PARTIE

Compétences	Activités	Documents	Pages	Barème
C 0.3. Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires	- Réceptionner les produits conformément à la réglementation	5	9	.../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			.../6 points
C 0.4. Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	- Maintenir les produits frais en état de vente			.../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	6	10	.../20 points
			TOTAL	... / 60 pts

TOTAL GÉNÉRAL

... / 120 pts

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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Le Petit Marché

Vous venez d'être embauché(e) dans le magasin « Le Petit Marché », situé 3 route de Nailloux à Auterive, dans le département de la Haute Garonne, spécialisé dans la vente de produits alimentaires frais de qualité et du terroir. Mme Plantier, la responsable, souhaite vous confier différentes tâches.

PREMIÈRE PARTIE

Activité 1 : Aider à la réception des produits, à la vérification

Nous sommes le mardi 6 juin 2017 et Mme Plantier doit s'absenter une partie de la matinée. Elle vous demande de contrôler la livraison en provenance du grossiste Denjean Logistique.

1. Vérifier la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison et reporter les éventuelles anomalies.

À consulter  Documents 1 et 2

À compléter  Annexe A

Activité 2 : Ranger les produits en fonction de leur nature, à la place appropriée

Avec les beaux jours, Mme Plantier a commandé des glaces artisanales à un petit fabricant toulousain et vous venez de les réceptionner. Aussi, elle profite de l'occasion pour vous présenter les méthodes de stockage du magasin.

2. Préciser la température à laquelle vous stockez les produits réceptionnés.

À consulter  Document 3

À compléter  Annexe 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 3 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Activité 3 : Compléter l'assortiment en rayon

Mme Plantier constate que de nombreux produits sont manquants dans la surface de vente. Afin d'optimiser les ventes, elle vous demande de calculer la quantité de produits à mettre en rayon.

- Effectuer le suivi du réassort en déterminant les quantités à mettre en rayon et le stock restant en réserve.
- Observer les stocks en réserve, puis proposer une action à Mme Plantier.

À compléter  **Annexe C**

Activité 4 : Etiqueter, tenir à jour la signalétique

Mme Plantier envisage de mettre en avant un nouveau parfum de glace, et de faire une promotion sur la glace à la violette. À cette occasion, elle vous rappelle quelles sont les mentions obligatoires qui doivent figurer sur une étiquette. Pour vous aider à les mémoriser elle vous remet une note explicative.

- Renseigner les mentions de l'étiquette de la glace à la violette, et souligner les mentions obligatoires

À consulter  **Document 4**

À compléter  **Annexe D**

Pour faire découvrir la glace à la violette à ses clients, Mme Plantier décide de faire demain, le 7 juin, une réduction de 20 %, soit un prix de 5.20 euros sur ce produit habituellement vendu à 6.50 euros.

- Réaliser l'affiche promotionnelle de la glace à la violette.

À compléter  **Annexe E**

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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE

Activité 5 : Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires

Avant la réception des glaces artisanales, Mme Plantier vous interroge sur vos capacités à mettre en œuvre la réglementation concernant l'hygiène et la conservation des produits.

7. Répondre aux questions de Mme Plantier à l'aide de vos connaissances et du document.

À consulter  Document 5

À compléter  Annexe F

Activité 6 : Identifier les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnes

Mme Plantier vous annonce qu'à votre retour de pause, vous devrez remplacer votre collègue absent pour ranger les glaces dans la chambre froide négative. Elle vous remet la tenue professionnelle que vous devez porter. Elle souhaite s'assurer que vous comprenez l'utilité de chaque élément de la tenue.

8. Expliquer l'objectif de chaque élément de la tenue professionnelle nécessaire pour ranger les glaces en chambre froide négative.

À compléter  Annexe G

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

Au cours de la journée, après avoir rangé les glaces dans la chambre froide négative, vous prenez votre poste dans le rayon charcuterie-fromage. Vous êtes confronté(e) à différentes situations et vous devez adopter le bon comportement.

9. Cocher la réponse adaptée à chaque anomalie ou situation constatée lors de l'analyse de l'assortiment de fromages.
10. Indiquer, pour chaque situation, le comportement à adopter.

À compléter  Annexe H

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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Activité 8 : Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection

A la fin de la journée, vous devez procéder à l'entretien du rayon charcuterie / fromage à la coupe en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Mme Plantier souhaite s'assurer du bon nettoyage du rayon. Pour cela, elle vous interroge sur le protocole d'entretien de la trancheuse à jambon.

- 11 . Répondre aux questions de Mme Plantier sur l'application du protocole de nettoyage.

À consulter  Document 6

À compléter  Annexe I

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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 : Bon de commande



Le Petit Marché

3, route de Nailloux

31190 AUTERIVE

Tel : 05 61 50 45 87

Courriel : lepetitmarche@free.fr

Destinataire :

Denjean Logistique

45 chemin des Etroits

31290 Villefranche de Lauragais

Bon de commande n° 96

Date : le 29 mai 2017

Références	Désignations	Quantités
B426	Laitues	20 U
B376	Vin rouge bio	12 U
C523	Boite d'œufs fermiers	10 U
D234	Glace à la violette	25 U
S122	Pommes Royal Gala	35 KG

Date de livraison : 06/06/2017

Conditions de paiement : 30 jours FDM

Transport : franco de port

Mme Plantier

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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2 : Bon de livraison



Denjean Logistique
45 chemin des Etroits
31290 Villefranche de Lauragais
Tel : 05 61 32 47
Courriel : denjeanlogistique@orange.fr

Adresse de livraison :

Le Petit Marché
3, route de Nailloux
31190 AUTERIVE

BON DE LIVRAISON N° 542
Votre commande n° 96 du 29/05/2017

Références	Désignations	Quantités
D234	Glace à la violette	20 U
C523	Boite d'œufs fermiers	10 U
B426	Laitues	25 U
F433	Carottes	15 KG
B376	Vin rouge bio	12 U
S123	Pommes Golden	35 KG

Mode d'expédition : par route
Conditions de transport : franco de port
Transporteur : Transports Marquis
Expédition : le 6 juin 2017

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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3 : Les températures de stockage



Les produits sont stockés différemment en fonction de leur température de conservation :

- à température ambiante : produits ne nécessitant pas de mise au froid ;
- au froid positif (entre 3 et 5 °c) : produits laitiers, produits frais, etc. ;
- au froid négatif (- 18°c) : produits surgelés.

DOCUMENT 4 : Les différentes mentions

L'étiquette produit comprend des éléments obligatoires comme la dénomination de vente, l'origine, la liste des ingrédients, la quantité nette de produit, la DLC (date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale – depuis décembre 2014), le numéro de lot, les conditions de conservation, l'origine du produit, etc.

Par ailleurs, elle comporte des éléments d'information, comme la marque, le code barre, l'estampille recyclage, le label, le prix, etc.

DOCUMENT 5 : Les types de véhicules utilitaires pour les métiers de bouche

On distingue 3 types de véhicules différents pour les métiers de bouche :

- **Véhicule isotherme** : véhicule possédant des parois isolantes sur la totalité de ses faces, y compris les portes, permettant de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur, sans utilisation de source de froid ou de chaleur.
- **Véhicule frigorifique** : véhicule isotherme équipé d'un dispositif de production de froid mécanique ou à absorption permettant d'abaisser la température intérieure de la caisse, et de l'y maintenir.
- **Véhicule réfrigérant** : véhicule isotherme équipé d'un dispositif de froid non mécanique permettant d'abaisser la température intérieure de la caisse et de l'y maintenir.


Tous les professionnels devant transporter des denrées périssables doivent le faire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et ne pas briser la chaîne du froid.

Source : www.ooreka.fr

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 / 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 6 : Protocole d'entretien de la trancheuse à jambon

Le Petit Marché 31- AUTERIVE	Fiche d'entretien matériel	DOC 031 Version 2 Date révision : 15/04/17
Matériel à entretenir	Trancheuse à jambon	
Zone	Rayon charcuterie / fromage à la coupe	
Responsable	Employé du rayon charcuterie / fromage à la coupe	
Fréquence d'entretien	Quotidienne	
Protocole	<ul style="list-style-type: none">• Egoutter puis sécher au papier à usage unique• Démontez tous les accessoires de la machine• Rincer• Débrancher l'appareil• Remonter l'appareil• Laisser tremper les accessoires dans une solution détergente-désinfectante alimentaire	

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 / 10