



**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)	
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 2018

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 6

Ce dossier réponses comporte 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14  
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 tout modèle de calculatrice,  
avec ou sans mode examen, est autorisé.

<b>CAP : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A Produits alimentaires</b>	Code 1806-CAP EVSA EP2	Session 2018	<b>DOSSIER RÉPONSES</b>
EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1H30	Coefficient : 6	Page 1/14

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Première partie : réception, mise en stock et suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
C.1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification	Contrôler une livraison, relever les anomalies et compléter une télécopie	A B	4 5	.../ 18 points .../ 7 points
C.2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement	Compléter un cadencier	C	6	.../ 14 points
C.2.1.3 Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente	Relever les caractéristiques et dégager les avantages d'un produit	D	7	.../ 12 points
C.2.2.6 Participer à la lutte contre la démarque	Compléter un cahier de démarque	E	7	.../ 9 points
			<b>Total</b>	<b>.../ 60 points</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Deuxième partie : les règles d'hygiène et de conservation des produits

Compétences		Annexes	Pages	Barème
C.0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires.	Aider à la réception et à la vérification des produits alimentaires	F	8	.../ 3 points
C.0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	G	9 et 10	.../ 14 points
C.0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation et au conditionnement des produits alimentaires.	Analyser l'étiquette d'un produit alimentaire.	H	11 et 12	.../ 13 points
C.2.1.3 Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente.	Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente.	I	12 et 13	.../ 11 points
C.0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection .	J	13 et 14	.../ 19 points
			<b>Total</b>	.../ 60 points .../ 120 points

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PREMIÈRE PARTIE**

**ANNEXE A** : tableau d'anomalies de livraison

Références - Désignations	Quantités constatées	Erreurs à préciser
	Quantité commandée : Quantité livrée : Contenu du colis :	
	Quantité commandée : Quantité livrée : Contenu du colis :	
	Quantité commandée : Quantité livrée : Contenu du colis :	
	Quantité commandée : Quantité livrée : Contenu du colis :	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE B** : télécopie à l'attention du fournisseur LA SERRE

Télécopie	
Expéditeur : .....	Date : .....
N° Tél. : .....      N° Télécopie : .....	
Destinataire : .....	
N° Tél. : .....      N° Télécopie : .....	
<b>OBJET :</b>	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE C** : extrait du cadencier « Rayon Fruits »

Désignations	Semaine 20				Semaine 21				Semaine 22			
	SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V
Fraises	3	15	15	....	2	15	15	12	....	....	....	
Framboises	2	5	5	....	3	5	2	5	....	....	....	
Kiwis	3	10	10	....	4	10	10	8	....	....	....	

SI : Stock Initial

C : Commande

L : Livraison

V : Ventes exprimées en kilogrammes

Détail des calculs		
Fraises	Ventes de la semaine 20	Stock initial de la semaine 22

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE D** : caractéristiques et avantages des confitures traditionnelles

Caractéristiques	Avantages

**ANNEXE E** : extrait du cahier de démarque

<b>Cahier de démarque</b> le...../...../.....
--

Désignation	Quantité	Prix unitaire HT	Montant*	Motif

\* Arrondir à deux chiffres après la virgule



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DEUXIÈME PARTIE

### **ANNEXE F** : aider à la réception et à la vérification des produits

Indiquer sous chaque photo le type de contrôle que vous effectuez à la réception, à l'aide de la liste suivante :

- Contrôle de la température
- Contrôle de la date de péremption
- Contrôle microbiologique
- Contrôle visuel



#### **Boite de conserve cabossée**

Type de contrôle effectué :

.....



#### **Produits congelés**

Type de contrôle effectué :

.....



#### **Etiquettes**

Type de contrôle effectué :

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE G** : veiller à l'état de conservation des produits alimentaires

*Vous recevez les produits suivants :*

- *Lait frais entier pasteurisé*
- *Yaourts bio*
- *Confiture de fraise*
- *Maroilles (fromage au lait cru)*
- *Pâté artisanal en conserve*
- *Glaces*

**G.1-** Classer les produits réceptionnés en fonction de leur zone de stockage dans le tableau ci-dessous.

Épicerie sèche	Réserve à froid positif	Réserve à froid négatif
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les produits alimentaires réceptionnés ont subi des traitements thermiques afin d'optimiser leur conservation.

**G.2-** Préciser l'effet des températures sur les micro-organismes, avec la liste suivante en complétant le tableau :

- Arrêt de la multiplication
- Destruction totale des micro-organismes
- Multiplication maximale des micro-organismes
- Destruction partielle
- Multiplication ralentie


Produits alimentaires concernés	Traitements thermiques subis	Action sur les micro-organismes
Pâté artisanal en conserve	+ 120°C	.....
Lait frais entier pasteurisé	+ 80°C	.....
	+ 37°C	Multiplication maximale des micro-organismes
Yaourts bio	+ 3°C	.....
Glaces	- 18°C	.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **ANNEXE H** : analyser l'étiquette d'un produit alimentaire

### H.1- Compléter le tableau en :

- nommant les mentions réglementaires d'un étiquetage,
- repérant les informations correspondantes sur l'étiquette du yaourt.

Mentions réglementaires d'un étiquetage	Informations figurant sur l'étiquette du yaourt
Dénomination du produit	.....
.....	125g
.....	12/07/2018
.....	Ferme des Bahardes Véronique et Pierre-Marie Juste 59219 ETROEUNGT tel :03 27 59 24 06
.....	
.....	Lait entier, sucre, poudre de lait écrémé, arôme, ferments lactiques
Température de conservation – règles de conservation	.....

### H.2- Expliquer à votre client l'intérêt de consommer des yaourts labellisés « Agriculture biologique ».

.....

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**H.3-** Indiquer la conséquence sur la santé en cas de consommation d'un produit dont la DLC (Date Limite de Consommation) est dépassée et justifier votre réponse.

Conséquence : . . . . .

Justification : . . . . .

**ANNEXE I** : relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente

**I.1-** Relier les constituants nutritionnels du yaourt à leur rôle.

## Constituants nutritionnels du yaourt

Glucides •

Calcium •

Lipides •

Protéines •

## Rôles nutritionnels

- Energétique
- Bâtitteur : développement et réparation musculaire
- Bâtitteur : consolidation osseuse

**I.2-** Sélectionner le yaourt le plus adapté à la situation de votre client.

- Yaourt nature
- Yaourt aromatisé

**I.3-** Justifier votre réponse

. . . . .  
. . . . .

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

I.4- Relever 4 conséquences sur la santé d'une surconsommation de glucides.

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

**ANNEXE J** : appliquer des méthodes de nettoyage et de désinfection

J.1- Qualifier, en cochant dans le tableau suivant, si chaque action est « bonne » ou « mauvaise ».

Actions	Bonne	Mauvaise
Vous rangez les produits d'entretien à l'abri de la lumière dans un placard		
Vous rangez les produits d'entretien avec les produits alimentaires de l'épicerie sèche, par manque de place		
Vous identifiez chaque produit d'entretien avec des étiquettes		
Vous préférez utiliser des produits biodégradables		
Vous mélangez les produits d'entretien pour qu'ils soient plus efficaces		

*Vous avez à votre disposition les produits présentés dans le document 8.*

J.2- Choisir le produit le plus adapté pour le bionettoyage de la vitrine réfrigérée.

.....

J.3- Justifier votre réponse (deux réponses attendues).

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**J.4-** Identifier les familles de micro-organismes éliminées par ce produit d'entretien.

.....

.....

*Pour réaliser le bionettoyage de la vitrine réfrigérée, Monsieur Després, votre responsable, vous recommande d'utiliser des lavettes plutôt que des éponges.*

**J.5-** Justifier cette recommandation par deux arguments.

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

**J.6-** Numéroté dans l'ordre chronologique les étapes du protocole de bionettoyage.

Laisser agir	
Étaler la solution	
Rincer à l'eau claire	
Ramasser les déchets libres	
Préparer la solution	
Sécher	