



**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.

C.A.P
EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ
Option A : Produits alimentaires

EP2
Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

DOSSIER SUJET

Durée : 1h30

Coefficient : 6

Session 2018

Ce sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.

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 tout modèle de calculatrice,
avec ou sans mode examen, est autorisé.

CAP : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A Produits Alimentaires	Code 1806-CAP EVSA EP2	Session 2018	SUJET
EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1H30	Coefficient : 6	Page 1/13

PREMIÈRE PARTIE : réception, mise en stock et suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente

Compétences	Activités	Documents	Pages
C.1.1.1	Contrôler une livraison, relever les anomalies et compléter une télécopie	1	7
Aider à la réception des produits, à la vérification		2	8
		3	9
C.2.2.4	Compléter un cadencier	1	7
Participer aux commandes de renouvellement		2	8
		3	9
C.2.1.3	Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente	4	10
Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente			
C.2.2.6	Compléter un cahier de démarque	/	/

DEUXIÈME PARTIE : les règles d'hygiène et de conservation des produits

Compétences	Activités	Documents	Pages
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	/	/
C.0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	/	/
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	5	11
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	6	11
		7	12
C.0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	8	13



La ferme de Marie est installée dans le quartier St Druon à Cambrai (59). Cela fait 20 ans que Pierre Després a repris l'exploitation de ses parents. Son épouse, Marie, a créé un point de vente direct à la ferme.

La ferme de Marie propose un large choix de fruits, légumes, œufs, volailles (en vente directe), ainsi que de nombreux produits régionaux sélectionnés chez les agriculteurs et les artisans locaux.

Ce mercredi 25 mai 2018 vous venez d'être embauché(e) en tant que vendeur (se) à la ferme de Marie et celle-ci vous confie différentes activités.

PREMIÈRE PARTIE

Activité 1 : contrôler une livraison, relever les anomalies et compléter une télécopie

Madame Després vous demande de l'aider à la réception des produits livrés ce jour, en provenance du fournisseur LA SERRE.

1. Vérifier la livraison et noter les éventuelles anomalies, en vous aidant du bon de commande, du bon de livraison et du contenu des colis déposés sur le diable.

📖 Consulter les DOCUMENTS 1, 2 et 3

✍ Compléter ANNEXE A

2. Compléter la télécopie, afin de formuler vos éventuelles réclamations au fournisseur LA SERRE.

✍ Compléter ANNEXE B

Activité 2 : compléter un cadencier

Vous assurez ensuite les opérations de mise à jour du cadencier fruits et légumes. Pierre Després vous recommande de tenir compte des quantités réellement reçues pour tenir à jour le cadencier.

3. Calculer les ventes réalisées en semaine 20 et les stocks initiaux de la semaine 22. Présenter le détail de vos calculs pour les fraises.

📖 Consulter le DOCUMENT 3

✎ Compléter ANNEXE C

4. Reporter les commandes et livraisons d'aujourd'hui (semaine 22) en tenant compte du bon de commande, du bon de livraison, et du contenu des colis disposés sur le diable.

📖 Consulter les DOCUMENTS 1, 2 et 3

✎ Compléter ANNEXE C

Activité 3 : relever les caractéristiques et dégager les avantages d'un produit

Madame Després élabore et commercialise des plats cuisinés, des soupes de légumes, des confitures traditionnelles, des spécialités gourmandes, fabriqués à la ferme et vendus uniquement sur place. Elle vous propose de mettre en place une dégustation afin de mettre en avant ses confitures traditionnelles. Pour cela, elle vous donne quelques secrets de fabrication.

5. Relever trois caractéristiques des confitures, et dégager les avantages correspondants. Utiliser les explications de Madame Després.

📖 Consulter le DOCUMENT 4

✎ Compléter ANNEXE D

Activité 4 : compléter un cahier de démarque

Ce 25 mai 2018, en réalisant la mise en rayon des confitures traditionnelles, vous venez de casser 4 pots de confiture à la groseille (pots de 250 g).

Ces pots sont vendus au prix unitaire hors taxes de 3.75 €.

6. Compléter le cahier de démarque.

✎ Compléter ANNEXE E

DEUXIÈME PARTIE

Activité 1 : aider à la réception et à la vérification des produits

Monsieur Després vous demande de réceptionner les produits livrés par les différents artisans locaux. Lors de la réception vous effectuez les contrôles nécessaires.

1. Identifier le type de contrôle à réaliser à la réception des produits.

 Compléter ANNEXE F

Activité 2 : veiller à l'état de conservation des produits alimentaires

Après réception, vous rangez les produits dans les zones de stockage appropriées afin de prévenir un éventuel développement microbien.

2. Stocker correctement les produits alimentaires.

 Compléter ANNEXE G

Activité 3 : analyser l'étiquette d'un produit alimentaire

Un client vous demande des informations sur les yaourts vendus. La lecture des étiquettes vous permet de lui répondre.

3. Analyser l'étiquette du yaourt au lait entier.

 Consulter le DOCUMENT 5

 Compléter ANNEXE H

Activité 4 : relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente

Votre client souhaite continuer à consommer des yaourts mais pour des raisons de santé, il doit faire attention à ses apports en sucre. Vous lui présentez les intérêts nutritionnels des yaourts et vous l'aidez dans son choix.

4. Associer les caractéristiques des différents yaourts aux arguments de vente.

 Consulter les DOCUMENTS 6 et 7

 Compléter ANNEXE I

Activité 5 : appliquer des méthodes de nettoyage et de désinfection

À la fin de la journée, vous devez procéder au bio-nettoyage de votre vitrine réfrigérée. Pour cela vous préparez tout le matériel nécessaire à cette opération.

5. Sélectionner le produit d'entretien adapté à la situation.

📄 Consulter DOCUMENT 8

✍ Compléter ANNEXE J

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

DOCUMENT 1 : Bon de commande

LA FERME DE MARIE

Rue St Druon

59400 CAMBRAI

Tél : 03 27 45 12 90

Télécopie : 03 27 45 12 89

www.lafermedemarie@gmail.com

Date : 24 mai 2018

**BON DE COMMANDE N° 2314**

LA SERRE

Grande rue

59450 SERANVILLERS

Références	Désignations	Quantités
8869	Aubergines	15 kg
6138	Courgettes	30 kg
8723	Asperges	10 kg
4432	Pommes de terre primeur	40 kg
5107	Tomates	20 kg
1894	Fraises	10 kg
1912	Framboises	5 kg

DOCUMENT 2 : Bon de livraison

LA SERRE

Grande rue
59450 SERANVILLERS
Tel : 03 27 12 13 14
Télécopie : 03 27 12 13 15
www.laserre@orange.fr
Date : 25 mai 2018
N° de commande : 2314








BON DE LIVRAISON N° 751

LA FERME DE MARIE

Rue St Druon
59400 Cambrai

Références	Désignations	Quantités
1894	Fraises	15 kg
1915	Kiwis	5 kg
5107	Tomates	20 kg
4432	Pommes de terre primeur	40 kg
8869	Aubergines	15 kg
8723	Asperges	10 kg
6138	Courgettes	25 kg

DOCUMENT 3 : Contenu des colis disposés sur le diable

Références	Désignations	Quantités
8723	Asperges 	10 kg
1894	Fraises 	15 kg
6138	Courgettes 	25 kg
1915	Kiwis 	5 kg
5107	Tomates 	20 kg
8869	Aubergines 	15 kg
4432	Pommes de terre primeur 	40 kg

DOCUMENT 4 : Explications de Madame Després à propos de la fabrication des confitures traditionnelles

J'élabore dans mon atelier, une **confiture artisanale** pour tous les goûts. À partir de fruits finement sélectionnés, je réalise des recettes traditionnelles de confiture au chaudron de cuivre, comme les préparations d'autrefois.

Notre ferme travaille avec des petits producteurs locaux qui nous fournissent des fruits frais, en veillant toujours à respecter un stade de maturité idéal. Les fruits sont triés à la main, découpés au couteau pour préserver leur texture et leur goût, aucun colorant ni conservateur n'est ajouté.

Cuite très longtemps et à feu très doux, cette confiture préserve le goût des fruits. J'ai fait le choix de n'utiliser que le strict nécessaire en sucre dans l'élaboration de mes confitures, ce qui permet de savourer le vrai goût du fruit. En privilégiant d'importantes teneurs en fruits, nos clients apprécieront les saveurs uniques qui font de leurs petits déjeuners et goûters des moments sacrés.

Les confitures artisanales de fraises, framboises, groseilles, rhubarbe, etc. répondent à toutes les attentes : onctuosité et saveur, tout comme les meilleures recettes maison.



DOCUMENT 5 : Étiquette alimentaire du yaourt au lait entier aromatisé



DOCUMENT 6 : Composition nutritionnelle de deux yaourts

YAOURT 1



YAOURT 2



DOCUMENT 7: Les conséquences d'une surconsommation de sucres

Au début du 20^{ème} siècle, chaque Français consommait 1 kg de sucre par an, 35 kg aujourd'hui et aux États-Unis : presque le double.

Outre le fait que du sucre soit ajouté à des plats préparés ou à des produits en conserves, l'industrie agroalimentaire a créé de nombreux produits très sucrés : sodas, bonbons, barres chocolatées, pâtes à tartiner, etc.

Une surconsommation de glucides simples conduit à une prise de poids, voire une obésité, des caries dentaires, et peut être responsable de pathologies telles que le diabète de type II, le diabète sucré, les maladies cardiovasculaires (les excès de glucides étant transformés en lipides).

DOCUMENT 8 : Les produits d'entretien

Produit 1 : Détergent désinfectant Bruyère - Prêt à l'emploi



ACTION "DÉPERLANTE" ANTI-TARTRE

Nettoie et désinfecte efficacement les surfaces et installations sanitaires, et les parfume agréablement. Fait briller faïence, chrome, émail... Retarde le retour du tartre, grâce à son action "déperlant" : même après rinçage, l'eau n'adhère pas aux surfaces. Particulièrement performant sur les traces de savon.

Bactéricide conforme aux normes NF EN 1040 et NF EN 1276 (conditions de saleté), fongicide selon la norme NF EN 1275 (*Candida albicans*) virucide. Parfum plaisant et durable.

Utiliser les Biocides avec précaution. Avant toute utilisation lire l'étiquette et les informations concernant les produits. Ne pas utiliser sur les surfaces en contact avec des denrées alimentaires

Contenance : Pistolet 750 ml - Flacon 1 litre - Bidon 5 litres.

Produit 2 : Détergent Désinfectant ND 610

SANS JAVEL - NEUTRE



Détergent bactéricide conforme aux normes NF EN 1040, fongicide NF EN 1275 (*Candida albicans*) et virucide.



Pour l'entretien de tous les types de sols lavables et surfaces lavables, enceintes réfrigérées... des secteurs tertiaire, scolaire, sportif et CHR.

Contact alimentaire.

Sans danger pour les fosses septiques, sans Javel, sans ammonium quaternaire.
Avant toute utilisation lire l'étiquette et les informations concernant les produits.

Contenance : Flacon 1 litre - Bidon 5 litres