



**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 : <small>(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)</small>	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :		<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>
NE RIEN ÉCRIRE	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 2019

Durée : 1h30

Coefficient : 6

Ce dossier réponses comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.

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.**

Aucun document n'est autorisé.

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

CAP : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <u>Opt A</u> Produits alimentaires	Code 1906-CAP EVSA EP2	Session 2019	Dossier RÉPONSES
Épreuve : EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Durée : 1h30	Coefficient : 6	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PREMIÈRE PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
<u>C 1.1.1</u> Aider à la réception des produits, à la vérification	Relever et reporter les anomalies	A	3	/ 16 points
	Assurer le contrôle qualitatif	B		/ 4 points
<u>C 2.2.4</u> Participer aux commandes de renouvellement	Compléter le cadencier	C	4	/ 10 points
<u>C 2.2.6</u> Participer à la lutte contre la démarque	Compléter le cahier de démarque	D	5	/ 8 points
<u>C 2.1.3</u> Relever les caractéristiques des produits, et les relier aux arguments de vente	Dégager des arguments commerciaux	E	5	/ 6 points
<u>C 2.2.1</u> Étiqueter, tenir à jour la signalétique	Calculer le prix de vente.	F	6	/ 6 points
	Réaliser l'affiche promotionnelle	G	7	/ 10 points
TOTAL				/ 60 points

DEUXIÈME PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
<u>C.0.5</u> Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation, à la vente, à la présentation et conditionnement des produits alimentaires	Décoder les mentions présentes sur une étiquette de produit alimentaire	H	8	/ 17 points
<u>C.0.4</u> Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Identifier les altérations des produits	I	9	/ 10 points
	Indiquer les mesures à prendre concernant les produits altérés	J	10	/ 7,5 points
<u>C.0.1</u> Identifier les règles d'hygiène spécifique au point de vente et les règles de conservation applicables au produit	Lister les mesures à prendre pour éviter la contamination des aliments par le personnel	K	11	/ 11 points
<u>C.0.2</u> Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	Indiquer le protocole de nettoyage et de désinfection d'un support Décoder les informations apportées par une étiquette de produit d'entretien	L	12 et 13	/ 14,5 points
TOTAL				/ 60 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PREMIÈRE PARTIE

ANNEXE A : Tableau des anomalies

Références	Désignations	Anomalies constatées et justifiées

ANNEXE B : Remédiation lors d'une réception de cartons endommagés

Mesures à adopter
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE C : Extrait du cadencier

FOURNISSEUR : Les bons pâturages													
Référence	Désignation	Semaine 19				Semaine 20				Semaine 21			
		du 13 mai au 18 mai				du 20 mai au 25 mai				du 27 mai au 1 ^{er} juin			
		S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V
MFLC	Maroilles fermier au lait cru	17	28	28	18	27	27	23	...	28	
MF22	Mimolette française 22 mois d'affinage	9	18	18	18	9	18	18	...	7	
CDAF	Cœur de l'Avesnois fermier	3	4	4	5	2	7	5	...	0	

S : Stock en début de période **C** : Quantité commandée **L** : Quantité livrée **V** : Ventes de la semaine

Le cadencier est tenu en unité de vente consommateur.

Détail des calculs du Maroilles fermier au lait cru.

Ventes de la semaine 20 :

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE D : Extrait du cahier de démarque

Rayon : fromagerie					
Réf.	Désignations	Quantités	Motifs	Prix unitaire	Total *
					Détail des calculs
					Résultats
					Détail des calculs
					Résultats
					Détail des calculs
					Résultats
				Total	Détail des calculs
					Résultats

* arrondir votre calcul à deux chiffres après la virgule

ANNEXE E : Fiche argumentaire du fromage « dessert des trappistes »

Caractéristiques	Avantages

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

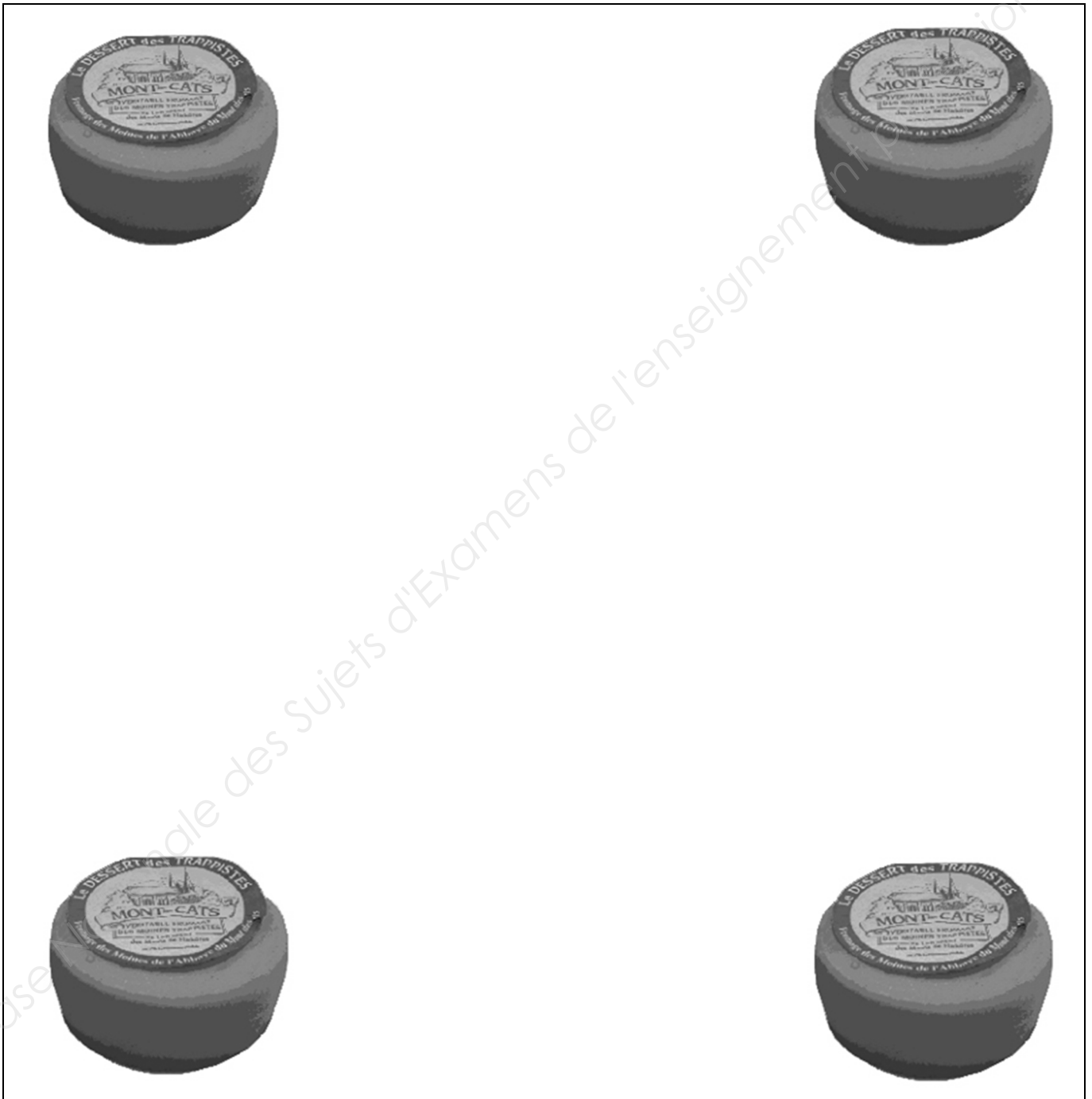
ANNEXE F : Calcul du prix promotionnel

Prix habituel	Remise	Montant de la remise*	Prix promotionnel*
Détail des calculs * :			
- Calcul du montant de la remise			
.....			
.....			
- Calcul du prix promotionnel			
.....			
.....			

* arrondir vos calculs à deux chiffres après la virgule.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G : Affiche promotionnelle



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE

ANNEXE H : L'étiquetage

H1. Relever la date de consommation du fromage « Mont d'Or » :

➤

H2. Préciser s'il s'agit d'une DLC ou d'une DDM et justifier votre réponse.

➤

Justifier :

.....
.....

H3. Identifier les mentions obligatoires figurant sur l'étiquette :

Mentions obligatoires	Mentions figurant sur l'étiquette du fromage
Dénomination du produit	
Composition du produit	
Conditions de conservation	
Poids net du produit ou la quantité nette	
Numéro du lot	
Allergènes	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

H4. Relever deux mentions non obligatoires sur l'étiquette :

-
-

H5. Identifier le label de qualité sur l'étiquette

-

ANNEXE I : L'altération des produits alimentaires

I1. Relever deux signes d'altération possibles du Mont d'Or :

-
-

I2. Entourer, dans la liste suivante, les facteurs pouvant favoriser la prolifération microbienne dans le Mont d'Or :

- L'eau présente dans le fromage
- La température entre +20°C et +40°C
- Le pH acide du fromage
- L'air
- Présence de nutriments
- La température de +80°C
- L'ajout d'agents de conservation dans le fromage.

I3. Indiquer la démarche à suivre, si vous remarquez des Monts d'Or altérés :

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE J : Les fromages ne répondant plus aux critères de qualité

J1. Relier les composantes de la qualité à leur définition.

Composantes de la qualité		Définitions
Qualité organoleptique	● ●	Aptitude de l'aliment à bien nourrir quantitativement et qualitativement.
Qualité sanitaire	● ●	Aptitude d'un aliment à ne pas nuire à la santé.
Qualité nutritionnelle	● ●	Aptitude d'un aliment à provoquer des sensations gustatives visuelles, olfactives et tactiles.

J2. Identifier la composante de la qualité qui n'est pas respectée, expliquant le rappel des Monts d'Or. Justifier votre réponse.

➤

Justification :

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








NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE K : Le lavage des mains

K1. Proposer quatre situations différentes qui rendent obligatoire le lavage des mains au rayon des fromages :

-
-
-
-

K-2 : Identifier, pour chaque étape du lavage des mains, les paramètres d'efficacité du cercle de Sinner.

Étapes du lavage des mains		Paramètres d'efficacité du cercle de Sinner
	Mouiller les mains avec de l'eau tiède.	
	Verser une dose de savon antiseptique dans le creux de la main	
	Frotter-vous les mains de 15 à 20 secondes : les doigts, les paumes, le dessus des mains et les poignets.	
	Entrelacer les mains pour nettoyer la zone entre les doigts.	
	Nettoyer les ongles en frottant.	
	Rincer les mains avec de l'eau tiède.	
	Sécher les mains avec du papier à usage unique	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE L : L'entretien de la vitrine réfrigérée du rayon

L1. Numéroté par ordre chronologique, de 1 à 7, les différentes étapes de l'entretien des vitrines réfrigérées du rayon fromages.

Numéros de l'étape	Étapes
	Rincer à l'eau claire
	Appliquer le produit détergent désinfectant alimentaire
	Vider et débrancher la vitrine réfrigérée
	Laisser agir le produit
	Sécher
	Prélaver à l'eau tiède
	Rebrancher la vitrine réfrigérée

L2. Énoncer deux rôles du détergent / désinfectant alimentaire, produit que vous utilisez pour effectuer l'entretien des vitrines réfrigérées :

-
-

L3. Justifier l'étape « laisser agir le produit » :

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L.4 Indiquer la signification des pictogrammes présents sur le produit d'entretien que vous venez d'utiliser en choisissant parmi les termes suivants :

- « matière explosive »
- « risque pour le milieu aquatique »
- « matière solide inflammable »
- « matière corrosive »
- « matière gazeuse sous pression »
- « danger de sensibilisation cutanée, d'irritation »
- « risque mutagène, cancérigène »

