



**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 2019

Durée : 1h30

Coefficient : 6

Ce dossier sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
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 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	Durée : 1h30	SUJET
EP2 TP liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Session 2019	Coefficient : 6	Page 1/11

PREMIÈRE PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	DOCUMENTS	PAGES
<u>C 1.1.1</u> Aider à la réception des produits, à la vérification	Relever et reporter les anomalies Assurer le contrôle qualitatif	1 et 2	7 et 8
<u>C 2.2.4</u> Participer aux commandes de renouvellement	Compléter le cadencier	1 et 2	7 et 8
<u>C 2.2.6</u> Participer à la lutte contre la démarque	Compléter le cahier de démarque	1 et 3	7 et 9
<u>C 2.1.3</u> Relever les caractéristiques des produits, et les relier aux arguments de ventes	Dégager des arguments commerciaux	4	9
<u>C 2.2.1</u> Étiqueter, tenir à jour la signalétique	Calculer le prix de vente Réaliser l'affiche promotionnelle	4	9

DEUXIÈME PARTIE

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	DOCUMENTS	PAGES
<u>C.0.5</u> Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation, à la vente, à la présentation et au conditionnement des produits alimentaires	Décoder les mentions présentes sur une étiquette de produit alimentaire	5	10
<u>C.0.4</u> Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Identifier les altérations des produits Indiquer les mesures à prendre concernant les produits altérés	6 et 7	10 et 11
<u>C.0.1</u> Identifier les règles d'hygiène spécifiques 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	8	11
<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		

MISE EN SITUATION

L'HYPER FRAIS



Enseigne : **L'Hyper Frais**

Responsable du magasin : Monsieur Durand

Adresse : 18, Rue Jules Boucly 59650 Villeneuve-d'Ascq

Superficie de l'hypermarché : 9 065 m²

Tél : 03 20 64 44 44

Vous travaillez en tant que vendeur(euse) dans L'Hyper Frais situé à Villeneuve d'Ascq.

Vous êtes affecté(e) au rayon « fromage à la coupe » sous l'autorité de Madame Dupuis.

Ce lundi 20 mai 2019, votre responsable vous demande de l'assister dans différentes tâches :

- aider à la réception et à la vérification des produits,
- participer aux commandes de renouvellement,
- participer à la lutte contre la démarque,
- identifier les caractéristiques des produits et leurs avantages,
- étiqueter, tenir à jour la signalétique.

PREMIÈRE PARTIE

Activité 1 : Réceptionner et vérifier une commande

Madame Dupuis vous demande de l'aider à réceptionner la commande des fromages, livrés ce jour en provenance du grossiste « Les Bons Pâturages ».

1. Effectuer le contrôle quantitatif de la livraison, à partir des bons de commande et de livraison. Reporter les anomalies dans le tableau.

📄 **Consulter documents 1 et 2**

✍ **Compléter ANNEXE A**

Lors du déballage, vous constatez que certains cartons sont endommagés.

2. Citer deux mesures à adopter à la suite de ce constat.

✍ **Compléter ANNEXE B**

Activité 2 : Participer aux commandes de renouvellement

Votre responsable tient un cadencier qui lui permet de gérer ses commandes. Elle vous demande de le mettre à jour suite à la livraison du fournisseur « Les bons pâturages ».

3. Calculer les ventes de la semaine 20.

 **Compléter ANNEXE C**

4. Reporter les quantités commandées et les quantités livrées de la semaine 21 sur l'extrait du cadencier à l'aide des bons de commande et de livraison.

 **Consulter documents 1 et 2**

 **Compléter ANNEXE C**

Activité 3 : Participer à la lutte contre la démarque

Pour les 30 ans de L'Hyper Frais, Madame Dupuis a organisé la semaine dernière une dégustation de fromages du Nord. Elle vous demande de compléter la fiche de démarque pour les trois fromages concernés.

5. Compléter l'extrait du cahier de démarque à l'aide du bon de livraison et des notes de Madame Dupuis.

 **Consulter documents 1, 2 et 3**

 **Compléter ANNEXE D**

Activité 4 : Identifier les caractéristiques des produits et leurs avantages

Encouragée par les retombées positives de la dégustation de la semaine dernière, Madame Dupuis souhaite renouveler l'opération en mettant en avant un nouveau produit « dessert des trappistes ».

Elle vous demande de travailler sur l'argumentaire.

6. Relever deux caractéristiques de ce fromage et dégager les deux avantages correspondants.

 **Consulter document 4**

 **Compléter ANNEXE E**

Activité 5 : Etiqueter, tenir à jour la signalétique

Cette opération promotionnelle se déroule du 21 au 24 mai 2019. A cette occasion, le prix du fromage est réduit de 25%.

7. Calculer le prix promotionnel du « dessert des trappistes », sachant que le prix habituel est de 34,85 euros le kg.

 **Compléter ANNEXE F**

8. Créer l'affiche promotionnelle en vous aidant de la fiche du produit.

 **Consulter document 4**

 **Compléter ANNEXE G**

DEUXIÈME PARTIE

Activité 1 : Mettre en œuvre les procédures relatives à la vente des produits alimentaires

Votre responsable vous demande de vérifier l'étiquetage du fromage « Mont d'Or ».

1. Décoder l'étiquette du fromage.

 **Consulter document 5**

 **Compléter ANNEXE H**

Activité 2 : Veiller à l'état de conservation des fromages

Madame Dupuis remarque que le Mont d'Or a été laissé à température ambiante.

2. Indiquer les différentes altérations de la Mont d'Or et la démarche à suivre dans ce cas.

 **Consulter document 6**

 **Compléter ANNEXE I**

Activité 3 : Identifier les fromages ne répondant plus aux critères de qualité

Un avis de rappel de Monts d'Or a été émis par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Madame Dupuis vous demande de retirer les lots de Monts d'Or concernés par ce rappel.

3. Caractériser les critères de qualité des fromages.

 **Consulter document 7**

 **Compléter ANNEXE J**

Activité 4 : Identifier les règles d'hygiène spécifiques au personnel

Vous vous lavez les mains après avoir éliminé les Monts d'Or concernés par le rappel.

4. Justifier la nécessité du lavage des mains et en identifier les paramètres d'efficacité.

📄 **Consulter document 8**

✍ **Compléter ANNEXE K**

Activité 5 : Appliquer les méthodes de nettoyage et désinfection

A la fin de votre journée, vous effectuez l'entretien des vitrines réfrigérées du rayon fromage.

5. Indiquer les différentes étapes de l'entretien des vitrines réfrigérées, et les justifier.

✍ **Compléter ANNEXE L**

DOCUMENT 1 : Bon de commande

L'Hyper Frais
18, Rue Jules Boucly
59650 Villeneuve d'Ascq
Tél : 03 20 64 44 44
Courriel : hyperfrais@free.fr

BON DE COMMANDE N° 761

Les Bons Pâturages
345 Rue Léon Gambetta
59 000 LILLE

Villeneuve d'Ascq, le 13 mai 2019

Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Transport : Franco port

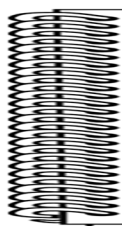
Délai de livraison : 7 jours

Références	Désignations	Unité de commande	Quantités	Prix unitaire d'achat hors taxes en €
MFLC	Maroilles fermier au lait cru	Le quart	12	4,24
MF22	Mimolette française 22 mois d'affinage	200 g	8	9,82
VLFB	Vieux Lille à la fleur de bière	Le quart	5	6,50
VL	Vieux Lille	Le quart	15	5,04
BA	Boulette d'Avesnes	Pièce	3	5,80
CDAF	Cœur de l'Avesnois fermier	Pièce	9	6,05
FDMC	Flamay du Mont des Cats	250 g	4	8,74
MF12	Mimolette française 12 mois d'affinage	200 g	8	7,25

DOCUMENT 2 : Bon de livraison

Les Bons Pâturages 345 Rue Léon Gambetta 59 000 LILLE Tél : 03 20 40 23 05				L'Hyper Frais 18, Rue Jules Boucly 59650 Villeneuve-d'Ascq	
Lille, le 20 mai 2019					
BON DE LIVRAISON N° 341					
Date de commande du : 13 Mai 2019 Votre commande N° 761 Conditions de paiement : 30 jours fin de mois Transport : Franco port				Délai de livraison : 7 jours	
Références	Désignations		Unité de commande	Quantités	
FDMC	Flamay du Mont des Cats		250 g	4	
BA	Boulette d'Avesnes		Pièce	3	
VL	Vieux Lille		Le quart	15	
MFLC	Maroilles fermier au lait cru		Le quart	10	
MF12	Mimolette française 12 mois d'affinage		200 g	8	
VLFB	Vieux Lille à la fleur de bière		Le quart	8	
CDAF	Cœur de l'Avesnois fermier		Pièce	9	
GV22	Gouda vieux 24 mois d'affinage		250 g	5	

DOCUMENT 3 : Notes de Madame Dupuis



ANIMATION FROMAGERIE

- ❖ 2 de Flamay du Mont des Cats
- ❖ 3 Cœurs de l'Avesnois fermier
- ❖ 2 de Mimolette française 12 mois d'affinage

DOCUMENT 4 : Fiche produit du dessert des trappistes

Le dessert des trappistes

Fromage au lait de vache pasteurisé (30% MG)

Origine :

Produit typique du terroir du Nord

Le dessert des trappistes, le petit frère du « Mont des Cats », est fabriqué par les moines trappistes de l'Abbaye du Mont des Cats.

Fabrication :

Le lait est chauffé à la température voulue avant de le faire cailler lentement. Le fromager découpe ensuite le lait caillé, qui se divise en grains de fromage dont est séparé le sérum. Pressé ensuite dans une forme, le fromage est enfin plongé dans un bain de saumure, mélange naturel d'eau et de sel.

Informations commerciales :

- 1)- Lait en provenance de 24 fermes environnantes,
- 2)- Production à petite échelle,
- 3)- Circuit de distribution court,
- 4)- Achat en ligne possible, via le site de la fromagerie.

Rappel du décret du 27.04.2007 : l'indication de la teneur en matières grasses pour 100 g de produit fini et l'indication relative au traitement (pasteurisé, lait cru, etc.) sont obligatoires.

Source : www.henniart.com

DOCUMENT 5 : Étiquette du Mont d'Or

L'HYPER FRAIS





PATRIMOINE GOURMAND

Mont d'Or

Fabriqué le : 20/05/19

A consommer jusqu'au : 01/06/19

Prix à payer : 8.50 € la pièce

Poids net : 384 g

A conserver entre 0 °c et +4°c

Liste des ingrédients :
Lait cru de vache, ferments lactique, flores de surface, présure, sel.
Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :
Lait

Lieux de fabrication : France

Numéro de lot: 12345

Code barre : 
3 771473 968012



Source : Auteurs

DOCUMENT 6 : L'altération des produits

C'est une modification que subit un produit alimentaire par rapport à sa constitution spécifique, ce qui détermine sa valeur nutritionnelle et / ou le rend impropre à la consommation. Selon la composition de l'aliment et la nature des microorganismes dominants, on assistera à des altérations remarquables par les changements d'apparence, de texture, d'odeur et de saveur. L'altération peut toucher n'importe quelle partie d'un produit (odeur nauséabonde, suintement, développement de moisissures dessèchement, le rancissement, ramollissement de la texture...).

Source : d'après [scribd.com/Alterations-Alimentaires](https://www.scribd.com/Alterations-Alimentaires)

DOCUMENT 7 : Extrait du document du rappel de produits

Mont d'Or

Marque : Patrimoine Gourmand

Modèle : Commercialisé du 20/05 au 01/06/2019

Numéro d'identification vétérinaire : FR 25.041.001

EAN13 : 3 771473968012

N° lot : 12345

DLC : 01/06/2019

Motif du rappel : suspicion de la présence de **Escherichia coli 026:H11**

Modalités du rappel : il est recommandé de rapporter son produit au point de vente pour un remboursement.

Source : Auteurs

DOCUMENT 8 : Les paramètres d'efficacité du nettoyage (le cercle de Sinner)

