

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ECRIRE	Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)
	Examen :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Note : <div style="border-top: 1px solid black; border-right: 1px solid black; width: 50px; height: 20px; margin-left: 10px; text-align: center;">20</div> </div>	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.		

Session 2002

**C.A.P. Employé de vente spécialisé
option A : Produits alimentaires**

***EP2 A : TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES
PRODUITS ALIMENTAIRES ET À L'HYGIÈNE***

Durée : 1 h 30 Coef : 6

2^{ème} PARTIE

Les réponses sont à rédiger sur les annexes 1, 2, 3, 4, 5.

Nombre de pages composant le sujet : 9

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

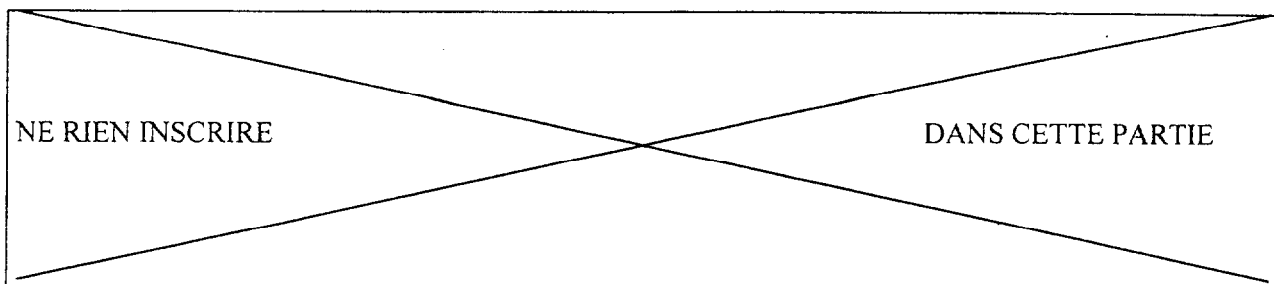
Epreuve EP 2 option A
Travaux professionnels liés au suivi
des produits alimentaires et à l'hygiène

Deuxième partie (coefficient 3)

C0 : Application des règles d'hygiène et de conservation

Compétences	Activités	Barème
C04 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	1er travail Identifier les températures réglementaires des produits	13 points
C01 Identifier les règles d'hygiène spécifiques aux personnes	2ème travail Identifier les causes d'altération et citer des mesures préventives. Rappeler les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire professionnelles	29 points
C02 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	3ème travail Identifier les règles d'utilisation des produits d'entretien Énoncer les mesures de sécurité à prendre lors de l'utilisation de l'eau de Javel et ses inconvénients	18 points
Total :		/ 60

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A	ÉPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	
TEMPS ALLOUÉ : 1h30	Coef. : 6	1/9



Vous travaillez dans la boulangerie de Madame DUMONT depuis quelques mois en tant qu'employé(e) de vente spécialisé(e).

1er Travail :

Satisfaite de votre travail en tant que vendeur(se), Madame DUMONT désire néanmoins tester vos connaissances sur la conservation de quelques produits.

Travail à faire :

Identifiez pour chaque produit donné sa température réglementaire de conservation en ANNEXE 1, à l'aide du document 1.

2ème Travail :

Juste après la reprise du travail, Madame DUMONT s'aperçoit qu'une de ses jeunes employées ne s'est pas lavée les mains et que ses vêtements de travail portent des tâches de crème pâtissière. Convaincue de vos connaissances en matière d'hygiène, elle vous charge de rappeler à cette jeune personne quelques règles élémentaires.

Travail à faire :

Identifiez sur L'ANNEXE 2, 4 éléments de contamination alimentaire et en déduire 4 mesures préventives d'hygiène en répondant sur cette même annexe.

Rappelez quelques règles sur le lavage hygiénique des mains en répondant aux questions de l'ANNEXE 3.

3ème Travail :

En fin de journée, vous êtes chargé(e) de nettoyer le meuble réfrigéré.

Travail à faire :

Identifiez les 4 paramètres de désinfection représentés par le cercle de Sinner sur l'ANNEXE 4 et citez une conséquence dans le cas où l'un de ces paramètres ne serait pas respecté.

Enoncez sur l'ANNEXE 5, à partir du document 2, 4 mesures de sécurité à prendre lors de la manipulation de l'eau de Javel et citez 2 inconvénients lors de l'utilisation de ce produit.

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUE : 1h30	Coef. : 6	2/9

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1

Extrait de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs

**TEMPÉRATURES DE CONSERVATION
DE CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES**

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

Sur glace fondante (0 °C à +2 °C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4 °C maximum : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :

Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; abats, volailles, lapins ; découpes de viandes ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets) ; lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ; fromages découpés ou râpés préemballés ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

+ 8 °C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que :

Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait ; produits stables à base de viande tranchée.

- 18 °C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964 sus-visé.

- 15 °C : tout aliment congelé.

Supérieur à + 63 °C : plats cuisinés livrés chaud au consommateur.

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUE : 1h30	Coef. : 6	3/9

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

L'eau de Javel : quelques informations

L'EAU DE JAVEL LA CROIX TUE 100% DES MICROBES ET BACTERIES*

* A ce jour aucune souche microbienne résistant à l'eau de Javel n'a été trouvée.

L'utilisation de l'eau de Javel LA CROIX permet d'éliminer non seulement la totalité des bactéries mais aussi les moisissures, virus et spores, toutes sortes de microbes qui peuvent être dangereux pour la santé (résultats validés par les normes : EN 1276, EN 1650, NF T 72-180, NF T 72-230).

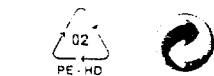
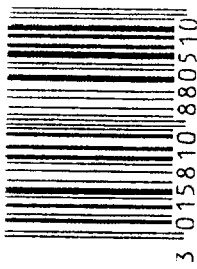
L'eau de Javel LA CROIX s'utilise dans la maison pour désinfecter, désodoriser, détacher et blanchir.

Attention ! Ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits : des gaz dangereux (chlore) peuvent se libérer.

- Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique.
- Conserver hors de portée des enfants.
- En cas de contact avec la peau ou les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
- En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, appeler le médecin ou le Centre Anti-Poisons.
- A conserver au frais et à l'abri de la lumière et du soleil.

- Maintenir le flacon en position verticale.
- Contient (recommandation 89/542 CEE) : moins de 5% : agents de blanchiment chlorés.

NOUVELLE CONCENTRATION
2L à 2,6% de chlore actif



Service Consommateurs :
55, bd de la Mission Warocqué
92401 COURBEVOIE Cedex

N° Azur 0 801 63 27 20

COLGATE-PALMOLIVE

Une mauvaise solution

pour l'eau de Javel

Depuis le mois de juin, l'eau de Javel est passée d'une solution de 48 ° chlorométriques, soit 12,5 % de chlore actif, à une solution de 35 à 36 ° chl. (9,6 % de chlore actif). La raison ? Les fabricants ont préféré cette solution à la modification des emballages. En effet, les berlingots d'eau de Javel ont vu leur avenir compromis par une nouvelle directive européenne visant à améliorer les fermetures de sécurité. Comme un enfant

est capable d'ouvrir les fameuses recharges, les fabricants auraient dû modifier les emballages. À moins de 10 % de chlore, l'eau de Javel change de catégorie : de "corrosive" elle devient "irritante" et le berlingot se voit de nouveau toléré. La nouvelle concentration a été étendue à l'eau de Javel vendue en bouteille, pour rester en accord avec la concentration obtenue après dilution du berlingot.

N°353/SEPTEMBRE 2001 <<< 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUE : 1h30	Coef. : 6	4/9

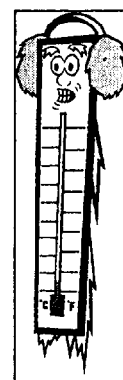
NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1

Températures réglementaires d'un échantillonnage
des produits vendus dans la boulangerie de Mme DUMONT

Produits vendus :	Températures de conservation conseillées :
Pain au chocolat	
Eclair au chocolat	
Mille feuilles	
Sablés	
Café	
Croissants	
Crème caramel	
Chouquettes	
Biscottes	
Choux à la crème	
Flan nature	
Baguette	
Fraisier	



(Annexe à rendre avec la copie)

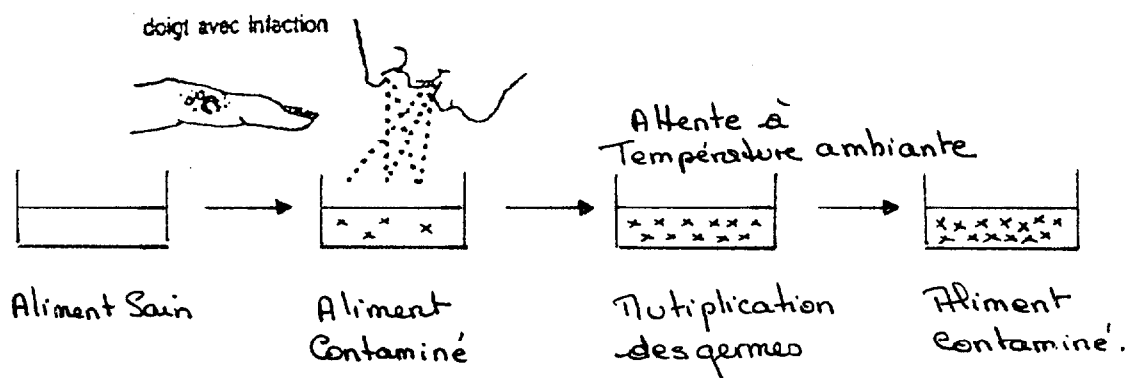
Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUE : 1h30	Coef. : 6	5/9

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2

Les micro-organismes et leurs risques



Les 4 éléments contaminants représentés sont :

Les 4 mesures préventives sont :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

(Annexe à rendre avec la copie)

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUÉ : 1h30	Coef. : 6	6/9

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

Le Lavage Hygiénique des Mains

Hygiène du personnel

Le lavage des mains : un geste préventif

Le lavage des mains est souvent considéré comme le geste de base de l'hygiène. C'est à la fois le signe du respect du produit alimentaire, manipuler un produit avec des mains propres, mais aussi le respect de l'autre, du client, du consommateur. Le lavage des mains est avant tout un geste préventif; se laver les mains après coup n'empêche

pas la contamination de se développer. Nous sommes bien là au cœur de l'hygiène qui cultive l'adage « mieux vaut prévenir que guérir ». Le lavage des mains participe à la culture hygiène d'une entreprise et par conséquent à son organisation. Le poste de lavage des mains et ses accessoires jouent un rôle important dans l'hygiène du personnel. [..]

Extrait du n° 1143 Novembre 1998 - Process



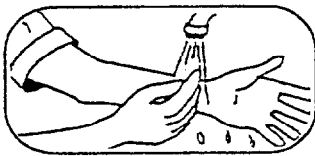
+ D'après l'article ci-contre, citer 2 raisons pour lesquelles les règles d'hygiène doivent être respectées :

Vos réponses :

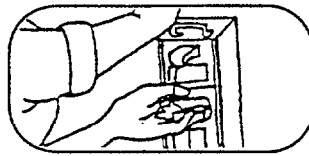
1ère raison :

2ème raison :

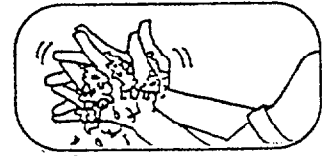
+ Identifier chaque étape du lavage des mains en écrivant un titre en dessous de chaque vignette :



1:



2:



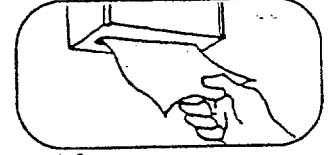
3:



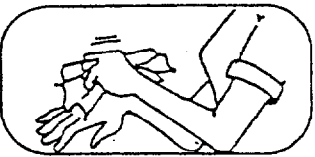
4:



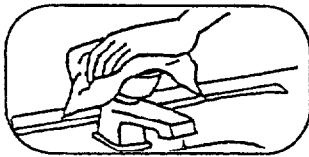
5:



6:



7:



8:



9:

(Annexe à rendre avec la copie)

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUE : 1h30	Coef. : 6	7/9

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4

Les 4 paramètres de la désinfection

+ Retrouver le nom des 4 paramètres de désinfection représentés par le cercle de Sinner :

Paramètre n°1 :

.....

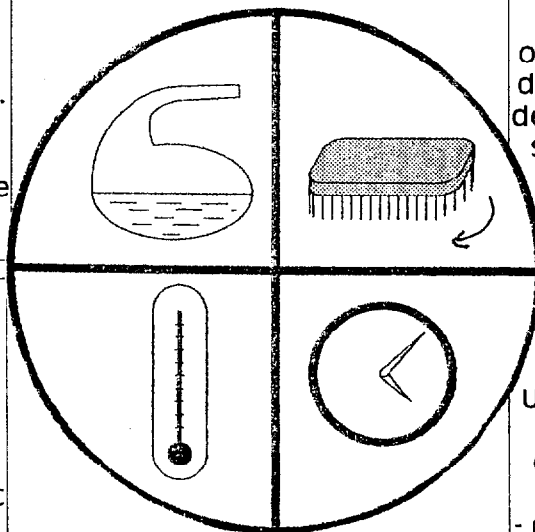
L'augmentation de la concentration accroît l'efficacité du produit jusqu'à une certaine limite. L'excès entraîne une surconsommation de produit, un rinçage difficile et des risques de traces.

Paramètre n° 2 :

.....

La destruction des micro-organismes est accélérée par des actions mécaniques. Elles décollent les bactéries de leur support et les rendent plus accessibles à l'action du produit.

Le cercle de Sinner



Paramètre n° 3 :

.....

Une élévation de température augmente l'activité germicide des désinfectants. Cependant cette règle a des limites pour certains types de désinfectants.

Paramètre n° 4 :

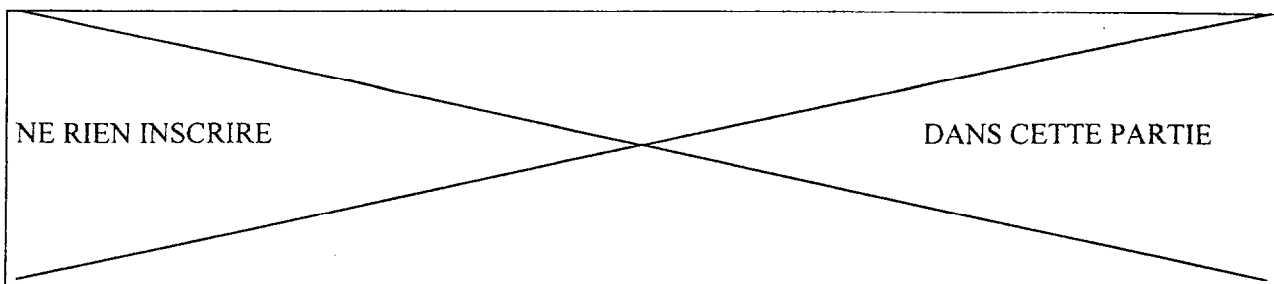
.....

Un certain temps de contact est nécessaire entre le désinfectant et la surface à traiter. Ce temps dépend :
- de la nature du désinfectant
- du degré de contamination de la surface.

+ Citer une conséquence si l'un de ces paramètres n'est pas respecté :

(Annexe à rendre avec la copie)

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUE : 1h30	Coef. : 6	8/9



ANNEXE 5

Les 4 mesures de sécurité à prendre lors de la manipulation de l'eau de Javel :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Les 2 inconvénients de l'utilisation de L'eau de Javel :

- 1.
- 2.

(Annexe à rendre avec la copie)

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Employé de Vente Spécialisé Option A		EPREUVE : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène
TEMPS ALLOUE : 1h30	Coef. : 6	9/9