

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Groupement "Est"	Session 2004	Corrigé	Tirages
CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPTION A		Code(s) examen(s) 31215	
Épreuve : EP2 A : – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à L'hygiène.		Coef : 6	
		Durée : 1 h 30	
		page : 1/7	

TOUT FRAIS

MISE EN SITUATION

Vous êtes salarié(e) dans le magasin « Tout Frais ». Ce magasin vend des produits à dominante Alimentaire et se trouve dans une région très touristique au bord de l'océan Atlantique.

Monsieur DUPERTEAU, responsable du magasin, vous a affecté au rayon poissonnerie, en vente traditionnelle.

PREMIÈRE PARTIE - RECEPTION – MISE EN STOCK SUIVI DES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

PREMIER TRAVAIL - LES TYPES DE POINTS DE VENTE

Le magasin de Monsieur DUPERTEAU offre actuellement une surface de vente de 2 000 m². Cette surface est insuffisante pour faire face à l'affluence des mois de juillet et août. Votre responsable a donc obtenu l'autorisation de faire une extension.

1.1 Complétez l'annexe 1 en cochant la case qui correspond au type de magasin.

→ 2

points

1.2 Indiquez, sur votre copie, la surface minimum que devra faire le magasin, après les travaux d'extension, pour appartenir à la catégorie des hypermarchés.

Le magasin de Monsieur DUPERTEAU devra faire au minimum 2500 m².

→ 2

points

DEUXIÈME TRAVAIL - LE CIRCUIT DE DISTRIBUTION

Monsieur Saint-Jacques est ostréiculteur (producteur d'huîtres). Il utilise trois canaux de distribution pour écouler ses huîtres.

2.1 Précisez dans le tableau (annexe2), quel est le canal direct, le canal court et le canal long.

→ 3 points

2.2 Citez sur votre copie un des avantages que le consommateur trouve à acheter des huîtres au marché.

- *Les huîtres sont plus fraîches*
- *Le consommateur achète des produits locaux*
- *Le consommateur a les conseils du producteur qui connaît bien son produit*

→ 3 points

2.3 Citez sur votre copie un des avantages que le producteur trouve à vendre ses huîtres à un grossiste

- *il ne perd pas de temps à chercher beaucoup de clients*
- *il garde du temps pour son exploitation*
- *il est sûr d'écouler toute sa production*

→ 3 points

Groupement "Est"	Session 2004	Corrigé	Tirages
CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPTION A		Code(s) examen(s) 31215	
Épreuve : EP2 A : – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à L'hygiène.		Coef : 6	
		Durée : 1 h 30	
		page : 2/7	

TROISIÈME TRAVAIL - LE CADENCIER

Vous assurez les opérations de réassortiment du rayon de poissons. Vous disposez du cadencier (annexe 3).

Calculez les ventes réalisées le mercredi 8 juin et déterminez les stocks en début de journée le 10 juin. Complétez l'annexe 3.

→ 9 points
(1,5 point par case)

QUATRIÈME TRAVAIL - LA RÉCEPTION

Monsieur DUPERTEAU vous charge aujourd'hui d'assurer la réception des livraisons en provenance du grossiste. Citez sur votre copie trois des contrôles que vous devez effectuer.

- Vérifier la température du véhicule de livraison
- S'assurer que la livraison nous est destinée
- Vérifier l'état des emballages
- Apprécier la fraîcheur des produits.
- Contrôler si les produits livrés correspondent au bon de livraison
- Comparer le bon de livraison avec le double du bon de commande
- Eventuellement établir des réserves

→ 3 points

CINQUIÈME TRAVAIL - LA MISE EN RAYON

Votre responsable vous demande maintenant de préparer l'étiquette du filet de lieu noir qu'il souhaite vendre 10 euros le kilogramme.

Cette étiquette sera placée sur le rayon.

Complétez l'étiquette annexe 4 en utilisant les documents 1 et 2.

Attention à la lisibilité de cette étiquette.

→ 5 points
(1 point par information et 2 points de présentation)

Groupement "Est"	Session 2004	Corrigé	Tirages
CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPTION A		Code(s) examen(s) 31215	
Épreuve : EP2 A : – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à L'hygiène.		Coef : 6	
		Durée : 1 h 30 page : 3/7	

DEUXIEME PARTIE – HYGIENE ET NUTRITION

Comme le prévoit la réglementation, l'hypermarché dans lequel vous êtes employé(e) au rayon « poissons », a mis en place une démarche HACCP afin d'analyser les risques pour maîtriser les points critiques.

1. Citer, à un nouveau collègue, le principal risque lié à une hygiène du rayon poisson non rigoureuse..

Le principal risque est un risque microbien.

→ 1 point

2. Compléter l'annexe 5 en indiquant dans chaque case une mesure de prévention permettant d'éviter la contamination du poisson ou la multiplication des micro-organismes dans cet aliment.

Ces mesures de prévention concernent :

- la main d'œuvre (le personnel), → 2 points
- le matériel, → 2 points
- les méthodes de travail, → 2 points
- le milieu de travail. → 2 points

3. Le poisson frais doit être conservé sur de la glace fondante entre 0 et 2°C.

Indiquer sur votre feuille de copie l'action du froid positif sur les micro-organismes.

Le froid positif ralentit la multiplication des micro-organismes

→ 2 points

4. Vous constatez en relevant la température de la chambre froide qu'elle indique 10°C.

Indiquer sur votre copie, les conséquences possibles d'une rupture de la chaîne du froid.

Les micro-organismes présents dans l'aliment se multiplient et peuvent être à l'origine de l'altération de l'aliment (modification de l'odeur, de la texture, du goût) et /ou d'une toxoinfection alimentaire chez le consommateur

→ 4 points

5. L'entreprise utilise le produit XX pour l'entretien du matériel de vente et de préparation (document 3).

→ 7 points

5.1. Préciser si l'entreprise a le droit d'utiliser ce produit au rayon poisson. Justifier votre réponse.

Oui car XX est conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (décret du 17/06/98).

→ 2

points

5.2. Identifier les salissures et les micro-organismes sur lesquelles agit le produit XX

XX est efficace sur les salissures grasses et les bactéries

→ 2 points

Groupement "Est"	Session 2004	Corrigé	Tirages
CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPTION A		Code(s) examen(s) 31215	
Épreuve : EP2 A : – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à L'hygiène.		Coef : 6	
		Durée : 1 h 30	
		page : 4/7	

5.3. Indiquer les différentes opérations à effectuer pour garantir l'efficacité du produit XX.

- *Débarrasser les surfaces et matériels à nettoyer des salissures importantes.*
- *Diluer XX à la concentration désirée*
- *Laisser agir 5 minutes.*
- *Frotter.*
- *Rincer.*
- *Laisser sécher.*

→ 3 points

6. Citer sur votre copie, à l'aide du document 4, les constituants alimentaires du poisson qui le rendent particulièrement intéressant pour votre santé et celle de vos clients.

Le poisson est riche en protéines, les lipides du poisson contiennent des acides gras poly-insaturés, le poisson est riche en vitamines, en sels minéraux et oligo-éléments.

→ 3

points

7. Un client dont un des enfants est allergique au poisson vous demande quel aliment il peut proposer à cet enfant pour remplacer le poisson qu'il vient d'acheter pour le reste de la famille. Citer deux aliments sur votre feuille de copie, qui peuvent remplacer du poisson dans un repas. Justifier votre réponse.

Le poisson peut être remplacé par de la viande ou par des œufs car ils sont équivalents en protéines (protides) ou car ils appartiennent au même groupe d'aliment.

(2X2) + 1 → 5 points

Groupement "Est"	Session 2004	Corrigé	Tirages
CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPTION A		Code(s) examen(s) 31215	
Épreuve : EP2 A : – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à L'hygiène.		Coef : 6	
		Durée : 1 h 30	
		page : 5/7	

ANNEXE 1 : TYPE DE MAGASIN DE M. DUPERTEAU

Une épicerie de quartier	<input type="checkbox"/>
Une supérette	<input type="checkbox"/>
Un supermarché	<input checked="" type="checkbox"/>
Un hypermarché	<input type="checkbox"/>

ANNEXE 2 : LE CIRCUIT DE DISTRIBUTION

Notez dans ce tableau quelle case correspond au canal direct, au canal court et au canal long.

Description	Canal de distribution
Monsieur Saint-Jacques vend ses huîtres à un grossiste qui les revend à une centrale d'achat. Cette dernière les vend à ses magasins.	CANAL INTEGRE Ou CANAL LONG
Monsieur Saint-Jacques va vendre au marché les huîtres qu'il a récoltées le matin même.	CANAL DIRECT
Monsieur Saint-Jacques vend ses huîtres à Monsieur DUPERTEAU, commerçant de son village.	CANAL COURT

Groupement "Est"	Session 2004	Corrigé	Tirages ⇄
CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPTION A		Code(s) examen(s) 31215	
Épreuve : EP2 A : - Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène.		Coef : 6	
		Durée : 1 h 30	
		page : 6/7	

A RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe 3 (A rendre avec la copie)

CADENCIER

Rayon : poisson

Semaine : du 6 juin au 10 juin

Produits	Mardi 7 juin				Mercredi 8 juin				Jeudi 9 juin				Vendredi 10 juin				
	SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V	
SAUMON	8	40	40	46	2	40	40	34	8	60	60	57	11				
CABILLAUD	15	30	30	37	8	20	20	28	0	60	60	49	11				
LIEU NOIR	3	30	30	32	1	30	30	26	5	60	40	45	0				

SI : Stock initial

C : Commande

L : Livraison

V : Ventes exprimées en kilos

Groupement "Est"	Session 2004	Corrigé	Tirages
CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPTION A		Code(s) examen(s) 31215	
Épreuve : EP2 A : – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à L'hygiène.		Coef : 6	
		Durée : 1 h 30 page : 7/7	

ANNEXE 4 : ETIQUETTE

<p>FILET DE LIEU NOIR 10 Euro le kilo Pêché en Atlantique NORD -EST</p>
--

ANNEXE 5

Les sources de contamination	Prévention
- la main d'œuvre (le personnel)	<i>hygiène des mains ou port d'une tenue professionnelle ou ne pas contaminer les aliments avec la salive (toux, éternuements...) ...</i>
- le matériel	<i>Nettoyer et désinfecter le matériel utilisé pour les préparations (notamment les couteaux et les planches à découpe) après utilisation sur un premier poisson afin de ne pas contaminer un autre poisson</i>
- les méthodes de travail	<i>Il faut respecter la marche en avant, les déchets ne doivent pas croiser les aliments préparés. Les aliments doivent toujours être stockés aux températures réglementaires, la chaîne du froid ne pas être rompue. La durée de stockage des produits frais doit être limitée.</i>
- le milieu de travail (locaux, murs, sols)	<i>Les locaux, murs et sols doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés pour ne pas servir de refuge aux saletés et aux micro-organismes qui pourraient proliférer.</i>