

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 CAP :6 Durée : 1h30	
		page : 1/9	

TOUT FRAIS

**Attention : Les annexes 1 à 5 sont à rendre avec la copie.
Machines à calculer autorisées.**

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

(4 points)

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 à ce type de magasin.
- 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.

DEUXIÈME TRAVAIL - Le circuit de distribution

(9 points)

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

- 2.1 Précisez dans le tableau (annexe 2), quel est le canal direct, le canal court et le canal long.
- 2.2 Citez sur votre copie un des avantages que le consommateur trouve à acheter des huîtres au marché.
- 2.3 Citez sur votre copie un des avantages que le producteur trouve à vendre ses huîtres à un grossiste.

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 CAP :6	
		Durée : 1h30	
		page : 2/9	

TROISIÈME TRAVAIL - le cadencier

(9 points)

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.

QUATRIÈME TRAVAIL - la réception

(3 Points)

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.

CINQUIÈME TRAVAIL - la mise en rayon

(5 Points)

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.

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 CAP :6 Durée : 1h30 page : 3/9	

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.

1. Citer, à un nouveau collègue, le principal risque lié à une hygiène du rayon poisson non rigoureuse. *(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),
 - Le matériel,
 - Les méthodes de travail,
 - Le milieu de travail. *(8 points)*
3. Le poisson frais doit être conservé sur de la glace fondante entre 0 et 2°C. Indiquer sur votre copie l'action du froid positif sur les micro-organismes. *(2 points)*
4. Vous constatez en relevant la température de la chambre froide que le thermomètre indique 10°C. Indiquer sur votre copie, les deux conséquences possibles d'une rupture de la chaîne du froid. *(4 points)*
5. L'entreprise utilise le produit XX pour l'entretien du matériel de vente et de préparation (document 4). *(7 points)*
 - 5.1. Préciser si l'entreprise a le droit d'utiliser ce produit au rayon poisson. Justifier votre réponse.
 - 5.2. Identifier les salissures et les micro-organismes sur lesquelles agit le produit XX.
 - 5.3. Indiquer les différentes opérations à effectuer pour garantir l'efficacité du produit XX.
6. Citer sur votre copie, à l'aide du document 3 les constituants alimentaires du poisson qui le rendent particulièrement intéressant pour votre santé et celle de vos clients. *(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 copie, qui peuvent remplacer le poisson dans un repas. Justifier votre réponse. *(5 points)*

Groupelement "Est"	Session 2004	Sujet	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 CAP :6 Durée : 1h30 page : 4/9	

DOCUMENT1



**Info
Conso**

L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

La réglementation communautaire encadrant et organisant le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture a été réformée récemment. Sous la pression notamment de la France, elle contient aujourd'hui des dispositions obligatoires en matière d'information des consommateurs et d'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture, qui s'appliquent depuis le 1er janvier 2002.

Ainsi, les produits de la pêche et de l'aquaculture ne peuvent être proposés à la vente au détail au consommateur final, quelle que soit la méthode de commercialisation, que si un affichage ou un étiquetage approprié indique :

- la dénomination commerciale de l'espèce,
- la méthode de production (capture en mer ou en eaux intérieures, ou élevage),
- la zone de capture.

LA MÉTHODE DE PRODUCTION ET LA ZONE DE PÊCHE OU D'ÉLEVAGE

Les produits pêchés en mer doivent comporter la mention "pêchés...", suivi de la zone de capture. Une zone de capture plus précise peut être mentionnée (exemple : pêché en Atlantique Nord -Ouest / golfe de Gascogne).

Les produits pêchés en eau douce doivent comporter la mention "pêché en eaux douces...", suivi de la mention de l'Etat membre ou du pays tiers d'origine du produit.

Les produits issus de l'aquaculture doivent comporter la mention "élevé...", suivi de la mention de l'Etat membre ou du pays tiers d'élevage dans lequel la phase de développement final du produit s'est déroulée.

DOCUMENT 2 : Bordereau de livraison d'un fournisseur de Mr Duperteau

Au Requin
Marché de gros
77542 Rungis cédex

Code client : 41842

Magasin « Tout Frais »
Rue E. Zola
17 630 La Flotte en Ré

BON DE LIVRAISON DU 19 / 07 / 2003

Code	Nombre de colis	désignation	Poids net en kg	Prix unitaire en €
FLN23	1	Filet de lieu noir Pêche Atlantique Nord-Est	5	3,03
FLOUP	1	Filet de loup de mer Pêche Atlantique Nord-Est	6	9,13
FPERC	1	Filet de perche Pêche eau douce Tanzanie	6	8,06
TRASA	1	Tranche de saumon Élevé en Ecosse	6	6,24

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 CAP :6	
		Durée : 1h30	
		page : 5/9	

DOCUMENT 3

Le poisson, un plaisir léger

Cet aliment qui possède bien des vertus alimentaires a toujours été l'objet d'appréciations plus que réservées. L'origine en remonte fort loin : le poisson mal conservé dans le sel, servait souvent de nourriture aux gens du peuple, et dans la religion chrétienne, il symbolise le jeûne. Pourtant il mérite un réel intérêt :

Sa richesse en protéines qui varie de 18 à 19 g pour 100 g, constitue une bonne alternative aux œufs ou à la viande ; ne parle-t-on pas de steak de la mer pour le thon qui peut apporter jusqu'à 30 g de protéines pour 100g !

En revanche, le taux de lipides oscille entre 0,5 g pour 100g pour le cabillaud, le lieu ou le merlan par exemple, à 10 g pour le thon, la sardine ou le saumon. Une moyenne faible, et souvent inférieure à la plupart des morceaux de boucherie.

De plus, les lipides du poisson contiennent des acides gras poly-insaturés (contrairement à la viande) qui sont des acides gras essentiels pour l'organisme. Leur consommation est recommandée par les nutritionnistes et les diététiciens, car ce sont des nutriments protecteurs contre les risques de survenue de maladies cardio-vasculaires.

Le poisson est également une bonne source de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments.

Parmi eux :

- Les vitamines A et D dont l'action est particulièrement déterminante pour la croissance et que l'on trouve en bonne quantité dans les poissons dits « gras », ou dans le foie de certains poissons dits « maigres ». Nos grands-parents se souviennent certainement de l'huile de foie de morue !
- Le phosphore, qui assure en relation avec le calcium, la rigidité et la solidité du squelette, et la dureté des dents.
- L'iode, indispensable à la synthèse des hormones thyroïdiennes.

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 CAP :6 Durée : 1h30	
		page : 6/9	

DOCUMENT 4

Détergent bactéricide XX

Description

- **XX** est un détergent bactéricide spécialement développé pour le lavage manuel de la vaisselle. Activité bactéricide en conformité avec la norme AFNOR T 72-301.

Avantages

- Grâce à ses tensioactifs, **XX** est très efficace sur les salissures grasses quelle que soit leur nature.
- Les agents mouillants de **XX** lui permettent de décoller aisément les salissures difficiles.
- La formule de **XX** a été étudiée pour ne pas être agressive vis-à-vis des métaux, même les plus fragiles (aluminium, argent,...).

Réglementation

- **XX** est conforme à la législation relative:
 - à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24/12/1987)
 - aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (décret du 17/06/98).

Conditions d'emploi

- Débarrasser les surfaces et matériels à nettoyer des salissures importantes.
- Diluer **XX** à la concentration désirée de 12 à 15 g/litre selon le degré de salissures.
- Laisser agir 5 minutes.
- Frotter.
- Rincer.
- Laisser sécher.

Caractéristiques physico-chimiques

- Nature: liquide limpide et incolore.
- Densité: $1,005 \pm 0,005$
- pH à 1%: 7 à 8

Stockage

- Dans des conditions normales de stockage, le produit reste stable au cours du temps.

Consignes de sécurité

- Produit dangereux; se référer aux mentions de sécurité de la Fiche de Données de Sécurité.
- Produit à usage strictement professionnel.
- Nos formules sont déposées dans les centres anti-poisons de France.

Propriétés désinfectantes

- L'activité bactéricide de **XX** a été déterminée selon la norme AFNOR T 72-301 à 1,2% spectre 4, en eau dure (30° TH) à 20°C, pendant 5 mn.

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 CAP :6	
		Durée : 1h30	
		page : 7/9	

RENDRE AVEC LA COPIE

Annexe 1 : Type de magasin de M. DUPERTEAU

Une épicerie de quartier	<input type="checkbox"/>
Une supérette	<input type="checkbox"/>
Un supermarché	<input 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.	
Monsieur Saint-Jacques va vendre au marché les huîtres qu'il a récoltées le matin même.	
Monsieur Saint-Jacques vend ses huîtres à Monsieur DUPERTEAU, commerçant de son village.	

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 A l'hygiène.		coef CAP :6	
		Durée : 1h30	
		page : 8/9	

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		8	60	60	57				
CABILLAUD	15	30	30	37	8	20	20		0	60	60	49				
LIEU NOIR	3	30	30	32	1	30	30		5	60	40	45				

SI : Stock initial

C : Commande

L : Livraison

V : Ventes exprimées en kilos

Groupement "Est"	Session 2004	Sujet	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 A l'hygiène.		coef CAP :6	
		Durée : 1h30 page : 9/9	

A RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE 4 : Etiquette

ANNEXE 5

Les sources de contamination	Prévention
- la main d'œuvre (le personnel)	
- le matériel	
- les méthodes de travail	
- le milieu de travail (locaux, murs, sols)	