

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 2005		Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 1/8			R

Barème

	Barème	Note de l'élève
Première partie : réception, mise en stock et suivi des familles de produits alimentaires	60 points	
1^{er} travail :	10 points	
Question 1.1	/3	
Question 1.2	/4	
Question 1.3	/3	
2^{ème} travail :	8 points	
Question 2.1	/8	
3^{ème} travail :	26 points	
Question 3.1	/14	
Question 3.2	/12	
4^{ème} travail :	16 points	
Question 4.1	/16	
Deuxième partie : Appliquer les règles d'hygiène et de conservation	60 points	
1^{er} travail :	9 points	
2^{ème} travail :	5 points	
3^{ème} travail :	28 points	
Question 3.1	/2.5	
Question 3.2	/10	
Question 3.3	/8	
Question 3.2	/7.5	
4^{ème} travail :	18 points	
Question 4.1	/3	
Question 4.2	/3	
Question 4.3	/3	
Question 4.4	/3	
Question 4.5	/6	

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillelet : 2/8			R

ANNEXE 1 : Le circuit de distribution

Le supermarché MAGALI est un :

- PRODUCTEUR
- GROSSISTE
- DETAILLANT (3 points)*
- CONSOMMATEUR

Justifiez votre réponse : *Vente de produits en petite quantité aux particuliers (2 points)*

ANNEXE 2 : Méthodes de vente

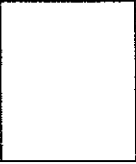

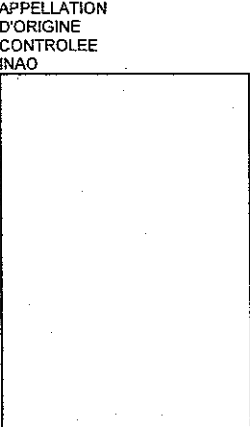
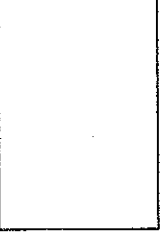
- *Vente de contact ou vente traditionnelle (2 points)*
- *Vente en libre service (2 points)*

ANNEXE 3 : Assortiment du magasin

- L'assortiment est large et profond.
- L'assortiment est large et peu profond. (3 points)*
- L'assortiment est étroit et profond.
- L'assortiment est étroit et peu profond.

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6		Durée : 1H30	Feuillelet : 3/8		R

ANNEXE 4 : Logos (4* 2 points = 8 points)

			
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	LABEL ROUGE	A.O.C.	ATOUT QUALITE CERTIFIE
Définition n° 4	Définition n° 3	Définition n° 1	Définition n° 2

ANNEXE 5 : Entête du bon de livraison

*(2 points par rubrique renseignée = 2 * 7 = 14 points)*

Expéditeur : <i>Groupe 3 B Grossiste Alimentaire 18 avenue Jean Jaurès 68 000 Mulhouse</i>	BON DE LIVRAISON	
	N° 55	Du 17/05/05
	Commande n° : 156	
Destinataire : <i>Supermarché MAGALI ZAC de la Justice 99 000 Belfort</i>		
Mode de transport : <i>route</i>	Conditions de paiement : <input checked="" type="checkbox"/> A la livraison <input checked="" type="checkbox"/> Règlement 30 jours <input checked="" type="checkbox"/> Règlement 60 jours	

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6		Durée : 1H30	Feuillet : 4/8		R

ANNEXE 6 : Fiche d'anomalies

*Toute réponse judicieuse peut être acceptée.
(3 points par cellule soit 3*4 = 12 points)*

Références produits	Erreurs relevées	Solutions à envisager
15 896	DLUO dépassée	Retourner le colis
56897	Produit manquant	Demander complément de commande
41 278	Livrées sucettes fraise (41 279) au lieu de sucettes cerises	Demander remplacement ou Demande de complément de livraison
15 897	Un carton abîmé	Demander un rabais ou refuser le colis

ANNEXE 7 : Pancarte du filet de 2,5 kg

ORANGE
Variété : Navel
Origine : Espagne
Catégorie : Extra
Calibre : I
Traitement : Non traité après récolte
Prix : 2,74 € le filet de 2,5 kg
Prix au kilogramme : 1,64 €
 7 rubriques à 2 points = 14 points
 Remarques : Les précisions de l'énoncé imposent de noter les rubriques facultatives. De plus se sont des arguments de vente 2 points pour les rubriques facultatives

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 5/8			R

Correction

DEUXIEME PARTIE : méthodologie de la nutrition et de l'hygiène

(60 points)

Afin de faire face à une éventuelle inspection de la part de la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes votre responsable vous demande de préparer des documents pour vos collègues.

1^{er} Travail :

1 Compléter l'**annexe 8** concernant les températures de conservation de différents produits, aider vous du **document 6**.

6 X 1,5 =

9 points

ANNEXE 8

PRODUITS	RAYONS	TEMPERATURE A RESPECTER EN RAYON
PAELLA prête à consommer et maintenue au chaud	Charcuterie-Traiteur traditionnel	+63 °C
CREVETTES	Marée	Entre 0°C et + 2°C
BATONNETS DE SORBETS	Surgelés	- 18°C
CAMEMBERT AU LAIT PASTEURISE	B.O.F.	+ 8°C
SALADE PRE-EMBALLEE	4 ^{eme} Gamme	+ 4°C
SANDWICH sous boîte plastique	Traiteur Libre Service	+ 4°C

GROUPEMENT EST		Session 2005	Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé				A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires				L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 6/8		R

2^{ème} travail :

**1 X 5 =
5 points**

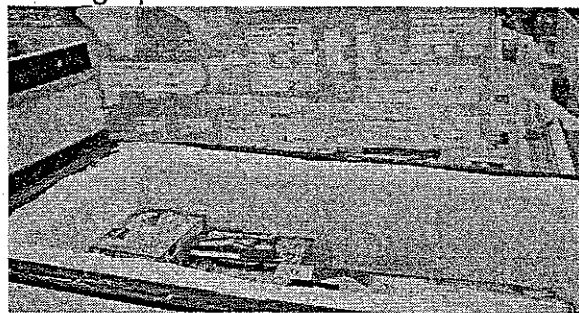
ANNEXE 9

Photographie n°1



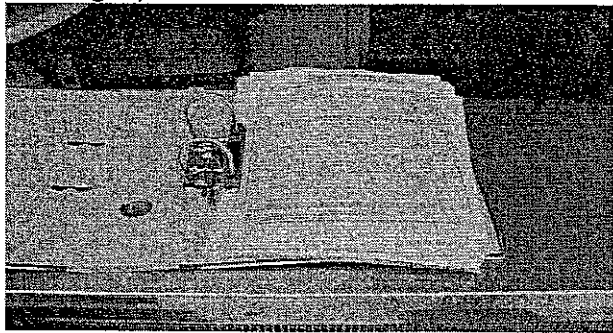
Contrôle effectué: Se laver les mains en sortant des toilettes.

Photographie n°2



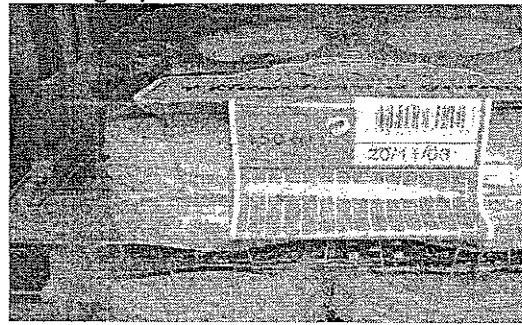
Contrôle effectué: Les séquences de dégivrage

Photographie n°3



Contrôle effectué : Historique des relevés des températures.

Photographie n°4



Contrôle effectué : Les dates limites de consommation.

Photographie n°5



Contrôle effectué: Munis d'une sonde...température.

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 7/8			R

3^{ème} travail :

- 3.1. Relever sur votre copie, dans la liste précédente le produit que vous devez utiliser pour nettoyer cette allée :
détergent – désinfectant **2.5 points**
- 3.2. Complétez sur l'**annexe 10**, le protocole correspondant à l'entretien manuel de cette allée salie.

ANNEXE 10

**1,5 X 6 = 10 points
+ 1 point (eau)**

Etapes	Produits	Techniques
Pré-nettoyage		<ul style="list-style-type: none"> • Eliminer les grosses salissures (coquilles d'œufs)
Nettoyage/Désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Détergent-désinfectant 	<ul style="list-style-type: none"> • Doser et diluer • Appliquer • Brosser • Laisser agir <p>(3 réponses exigées..)</p>
Rinçage	<ul style="list-style-type: none"> • Eau 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer abondamment

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Corrigé : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 8/8			R

3.3 Préciser les 4 paramètres à respecter pour garantir l'efficacité maximum du produit.

2 X 4 = 8 points

- La température de l'eau utilisée pour la dilution du produit
- Le temps d'action du produit sur la surface
- La concentration ou le dosage du produit
- L'action mécanique

3.4 Lister sur votre copie, 5 éléments caractéristiques d'un poste de lavage des mains hygiénique.

1.5 X 5 = 7.5 points

- commande d'arrivée d'eau non manuelle
- produits de nettoyage bactéricide
- essuie-mains à usage unique ou air pulsé
- poubelle à commande non manuelle
- brosse à ongles

4^{ème} travail :

4.1 Relever le constituant caractéristique de l'œuf qui lui donne son intérêt nutritionnel.

Les protides

3 points

4.2. Indiquer le rôle nutritionnel principal de ce constituant dans l'organisme.

Rôle constructeur ou plastique

3 points

4.3 Citer la partie de l'œuf la plus riche en lipides.

Le jaune

3 points

4.4. Nommer le constituant alimentaire présent dans l'œuf et non cité dans le document 8.

Les vitamines

3 points

4.5 Indiquer deux aliments susceptibles de remplacer les œufs dans un repas équilibré.

La viande et le poisson

6 points