

GROUPEMENT EST		Session 2005	Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé				A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires				L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 3/15		R

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 (DGCCRF), 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, en vous aidant du **document 6**.

2^{ème} travail :

Le **document 7** présente les contrôles pouvant être effectués par les agents de la DGCCRF.

2. Reporter sur l'**annexe 9**, à coté de chaque photographie, les mots soulignés dans le **document 7** correspondant aux différents contrôles.

3^{ème} travail :

Une boîte de 24 œufs est retrouvée cassée dans une allée du magasin.

Vous devez vous occuper du nettoyage de l'allée.

Vous disposez de différents produits :

- 1 détartrant
- 1 décapant
- 1 détergent désinfectant
- 1 abrasif

3.1. Relever sur votre copie, dans la liste précédente, le produit que vous devez utiliser pour nettoyer cette allée

3.2. Compléter sur l'**annexe 10**, le protocole correspondant à l'entretien manuel de cette allée salie.

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 4/15			R

3.3. Préciser sur votre feuille de copie, les quatre paramètres à respecter pour garantir l'efficacité maximum du produit.

Le nettoyage de l'allée est terminé, vous vous lavez les mains.

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

4^{ème} travail :

4. A partir de la composition quantitative de l'œuf **document 8** et de vos connaissances, répondre sur votre copie aux questions suivantes :

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

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

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

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

Certaines personnes, souffrant d'hypercholestérolémie, doivent contrôler leur consommation d'œuf.

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

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 5/15			R

DOCUMENT 1 : Signes de qualité

Définition n° 1 :

Ce label garantit le caractère typique d'un produit et son lien avec le terroir. Un produit bénéficiant de ce label ne peut pas être fabriqué ailleurs que dans sa région.

Définition n°2 :

Il s'agit de garantir la conformité à un cahier des charges établi par un ou plusieurs producteurs. Le logo atteste qu'un produit respecte des critères précis. Ce signe ne signifie pas une qualité supérieure du produit, cependant il met en avant certaines caractéristiques du produit.

Définition n°3 :

Ce label répond à un cahier des charges précis et assure une qualité supérieure aux produits agricoles et alimentaires auxquels il s'applique.

Définition n°4 :

Ce label assure que le mode de production a été respectueux du bien-être des animaux et de la qualité de la nature. Toutefois il correspond encore à une réalité marginale puisque seulement 0,3 % de la surface agricole française est exploitée selon des procédés spécifiques.

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6		Durée : 1H30	Feuillet : 6/15		R

DOCUMENT 2 : Bon de commande

Supermarché MAGALI Zac de la Justice 90 000 Belfort		COMMANDE N° 156		
		Groupe 3 B Grossiste alimentaire 18 avenue Jean Jaurès 68 000 Mulhouse		
Délais de livraison :	48 h			
Mode d'expédition :	route			
Destinataire :	Nous-mêmes	Le 15 mai 2005		
Facturation :	2 exemplaires			
Règlement :	30 jours			
Références	Désignation	Unité de vente	Quantité	Prix Unitaire
15896	Chips nature	40	3	0.40
15897	Chips salées	20	2	0.40
24566	Cake au chocolat	40	3	0.20
56897	Cacahuètes	20	3	0.82
36985	Barres chocolatées	24	3	0.55
41278	Sucettes cerise	100	2	0.18
02545	Boissons goût orange	24	3	0.35
02644	Eau de source	24	2	0.15

DOCUMENT 3 : Produits livrés

Références	Désignation	Unités de vente	Observations
02545	Boissons goût orange	3	
02644	Eau de source	2	
36985	Barres chocolatées	3	
41279	Sucettes fraise	2	
15896	Chips nature	3	DLUO 30 avril 05
15897	Chips salées	2	1 carton abîmé
24566	Cake au chocolat	3	

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6		Durée : 1H30	Feuillet : 7/15		R

DOCUMENT 4

Le marquage des fruits et légumes

Les règles à respecter concernant le pancartage des produits sur le rayon

Marquages obligatoires au détail

Pour tous les fruits et les légumes, normalisés ou non

- ◆ nom de l'espèce,
- ◆ origine du produit, nom du pays et éventuellement zone de production

Et en plus pour les produits normalisés notamment les agrumes

- ◆ catégorie : Extra, I ou II,
- ◆ variété ou type commercial s'il figure sur l'emballage,
- ◆ le marquage du calibre est facultatif,
- ◆ pour le poids, les seules abréviations légales sont, g pour le gramme et kg pour le kilogramme,
- ◆ les produits de traitement figurant sur les emballages et/ou le bordereau de livraison,
- ◆ la mention du prix au kilogramme est obligatoire pour la vente des UC (Unités de Conditionnement) d'un poids différent de 1 kg.

DOCUMENT 5 : Fiche technique

Les agrumes de Toujours

Sous la marque « Toujours », la société Louis Rosario, à Perpignan, propose des agrumes dont une gamme d'oranges, de qualité supérieure. Sélectionnés dans les meilleures orangeries d'Espagne, cueillis manuellement et non traités après récolte, ces fruits sont acheminés dans le respect de la chaîne du froid. Bref, de l'agrumes bien carré !

· PRIX DE VENTE INDICATIFS DES PRODUITS A ETIQUETER

2,74 € le filet 2,5 kg d'oranges, variété Navel, calibre I (87/100 mm), catégorie Extra
1,64 € le filet d'un kg variété, calibre et catégorie identiques.