

DOSSIER 1

COMPETENCES	TACHES A REALIS~ER	C.A.P	B.E.P.
C.1.1. Recueillir des informations écrites	<u>1er travail :</u> - identifier les informations sur un emballage	/ 10	/ 05
C.6.4. Expédier	<u>2ème travail :</u> - préparer des palettes	/ 22	/ 10
C.2.2. Contrôler les marchandises	<u>3ème travail :</u> - Contrôler la réception		/ 06
C.3.3. Transmettre des informations	Rédiger une télécopie		/ 06
	TOTAL	/ 32	/ 27

**CE BAREME SERA COLLE SUR LA PREMIERE PAGE
DE LA COPIE D'EXAMEN**

DOCUMENTS A RENDRE AVEC LA COPIE : annexes A, B, C, D.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 1/8	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°1)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

DOSSIER 1

En juin N, vous êtes employé(e) aux Etablissements EXTRA FOODS, spécialisés dans la vente aux détaillants et particuliers de produits alimentaires. Ces établissements sont situés à La GLACERIE (50140).

Afin de tester vos connaissances sur les produits, on vous remet l'emballage d'un produit (annexe A)

1er TRAVAIL A FAIRE

1.1 Indiquez sur l'annexe A, en face des flèches, la signification des informations utiles au consommateur.

Le 2 juin, on vous remet le bon de commande en annexe 1

Les boîtes de haricots verts 4/4 VERDY sont conditionnées en carton de 12.
La dimension d'une boîte est : diamètre 9,5 cm, hauteur 11 cm.
La dimension d'un carton est : longueur 30 cm, largeur 20 cm, hauteur 24 cm

La commande est expédiée sur palette filmée EUROP 80 x 120 cm
La hauteur d'une palette est de 0,10 m.
La hauteur de la charge + la palette = 1, 80 m.

2ème TRAVAIL A FAIRE

2.1 Compléter le tableau annexe B afin de déterminer le nombre de palettes nécessaires à l'expédition (vous indiquerez le détail de vos calculs).

CANDIDATS AU B.E.P. UNIQUEMENT

Vous êtes chargé(e) de la réception de deux palettes.
A partir du double de la commande n° 1066 (annexe 3), du bon de livraison (annexe C) et du détail du contenu des palettes (annexe 2), vous contrôlez cette réception.
Vous ne devez accepter que les marchandises commandées.

3ème TRAVAIL A FAIRE

3.1 Notez vos remarques dans la colonne « Observations » du bon de livraison (annexe C), et de la partie « réserves » si besoin est.
3.2 Rédigez le message à envoyer par télécopie (fax) au fournisseur pour lui faire part des problèmes relatifs à cette livraison (annexe D).

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°1)	Feuille 2/8	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE

ANNEXE 1

MAGASINS 7 j / 7		C O - E n° N 5 4			
26 chemin du Port 50760 BARFLEUR SIREN : B 753 514 236 Tél : 02.33.95.85.74		Etablissements EXTRA FOODS Z.I. des Marettes 50140 LA GLACERIE			
Livraison : le matin à partir de 7 H Mode de transport : route Conditions : franco de port et d'emballages Règlement : par chèque à réception de facture		Barfleur le 29 mai N			
Réf.	Désignation	Unité de vente	Quant.	P.U. H.T.	Obsevations
77002	Haricots verts VERDY	boîte 4/4	1 440	8,55	

ACADEMIE DE CAEN	BEP -CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 3/8	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°1)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

CONTENU PALETTE n° 1

1 carton de 8 l d'huile d'olive OVAO
 2 cartons de 15 l d'huile d'arachide
 1 carton de 6l de vinaigre d'alcool
 1 carton de 12 boîtes de sucre en morceaux n° 3
 2 cartons de 15 paquets de sucre semoule
 2 cartons de 2 boîtes de purée mousseline
 2 cartons de 5 boîtes de macédoine de légumes
 1 carton de 48 pots de compote de pommes

CONTENU PALETTE n° 2

2 cartons de 12 boîtes de chocolat Poulain
 1 carton de 5 paquets de sucre glace POLLY
 2 l dl-mile d'olive OVAO
 4 cartons de 500 dosettes de Ketchup
 1 carton de 10 boîtes de gateau de semoule
 2 cartons de 2 boîtes de purée mousseline
 1 carton de 4 boires de terrine de saumon
 1 carton de 5 boîtes de thon au naturel

ANNEXE3

Etablissements EXTRA FOODS					
Z.I. des marettes 50140 LA GLACERIE SIREN : B 475 501815 Téi : 02.33.05.89.74 Fax : 02.33.05.89.00			ENTREPOT GENERAL DE L'OUEST 358 rue des métiers 14001 CAEN Cedex		
Transports : par vos soins Franco de port Règlement : par LCR à 30 jours			Commande n° 1066 Le 29 mai N		
Réf.	Désignation	Unité de vente	Quant.	P.U.	Observations
76004	Sucre glace POLLY	boîte 1 kg	5	12,49	
11705	Mousseline aux 2 saumons	boîte 250 g	4	1325	
12015	Chair de crabe	boîte 750 g	2	9,70	
95001	Dosettes de Ketchup (12 g)	par 500	4	96,00	
72001	Compote d'entrepot de 125 g)	par 12	4	1320	
33001	Huile d'arachide	1 litre	30	8,04	
41002	Purée mousseline	boîte 4,5 kg	8	45,90	
48043	Gateau de semoule (200 g)	boîte	10	2230	
61005	Macédoine de légumes (4/4)	boîte 1,5 kg	10	15,80	
76002	Sucre semoule	1 kg	30	7,83	
76000	Sucre en morceaux n° 4	boîte 1 kg	12	13,61	
77000	Chocolat en poudre Poulain	boîte 1 kg	24	26,64	
94000	Vinaigre d'alcool	1 litre	15	1,77	
33002	Huile d'olive OVAO	1 litre	10	18,40	

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°1)	Feuille 4/8	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

FACE 3

FACE 2

FACE 1

FACE 4

Sylphide

Fondant au gruyère®

Atteindre et maintenir son poids idéal, un élément indispensable pour être en forme, serene et épatante.

Pour cela, la meilleure recette: manger équilibré et varié.



Le fromage est un aliment indispensable au bon équilibre alimentaire.

Par sa composition judicieusement adaptée on se retrouve le meilleur du fromage (protéines, calcium et vitamines) associé à une teneur réduite en calories et en matière grasse. Sylphide est un allié particulièrement approprié pour vous aider dans cette quête du poids idéal.

De plus, 2 portions de Sylphide vous apportent 15% des AJR en calcium et 8% des AJR en vitamines A, B2, B5 et B12.

Le calcium est indispensable pour préserver le capital osseux. Les vitamines A, B2, B5 et B12 participent à la forme.

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g			
Valeur énergétique	Lipides (mat. gr.)*		7,0 g
599 kJ ou 143 kcal	dont Acides gras saturés		4,6 g
Protéines	Acides gras mono-insaturés		2,0 g
13,0 g	Acides gras poly-insaturés		0,2 g
Glucides	Cholestérol		20,5 mg
7,0 g	Vitamine A	280 µg	soit 35% de l'AJR**
	Vitamine B2	0,41 mg	soit 20,5% de l'AJR**
	Vitamine B5 (acide panthothénique)	1,5 mg	soit 25% de l'AJR**
	Vitamine B12	0,24 µg	soit 20% de l'AJR**
	Calcium	360 mg	soit 45% de l'AJR**

* 7% de mat. gr. dans le produit fini, soit 20% de mat. gr. dans la matière sèche.
** L'AJR est l'Apport Journalier Recommandé.

Fromage fondu allégé à teneur garantie en vitamines A et B5
Ingrédients: lait écrémé, fromages (dont gruyère 3%, emmental 7% et autres fromages à pâte pressée), protéines de lait, sels de fonte: poly et di-phosphates, citrates, tri et ortho-phosphates de sodium, sel, beurre, vitamines A et B5 (acide panthothénique).

Sylphide c'est aussi Sylphide Terroir et Sylphide Campagne

A consommer de préférence avant la date figurant au recto
Fromageries DEL - service consommateurs - B.P. 292.08
75361 PARIS CEDEX 08 - FRANCE

718 110 821 C

200 g e



Sylphide

Fondant au gruyère®

12 PORTIONS

20%
MAT.GR.

A consommer de préférence avant le: 25/08/97

Sylphide

12 PORTIONS

18.01

À TENEUR GARANTIE EN VITAMINES A ET B5
NATURELLEMENT RICHE EN CALCIUM
ET VITAMINES B2, B11, B12

Fromage fondu allégé



Sylphide
Fondant au gruyère®

12 PORTIONS

ACADEMIE DE CAEN

Durée BEP 3h00 CAP 2h00

S U J E T (dossier n°1)

RFP CAP

Feuille 5/8

Session 1999

Et 2 travaux professionnels d'analyse de l'avant et technologie

DISTRIBUTION ET MAGASINAGE
Distribution et commerc. des produits alimentaires

	Détail des calculs	Réponse
nombre de cartons à livrer		
nombre de cartons disposés sur la base d'une palette		
hauteur maximale de la palette + charge		
[hauteur de la charge		
nombre de cartons en hauteur		
nombre de cartons par palette		
nombre de palettes nécessaires pour servir la commande		

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 6/8	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°1)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

ENTREPOT GENERAL DE L'OUEST,

158 rue des métiers
 14001 CAEN cedex
 SIRET : k 895 471523 00014
 Tél : 023137.47.00
 Crédit Agricole : 951473.56
 FAX : 023137.4799

BON DE LIVRAISON n° 851
 Le 2 juin N

ETABLISSEMENTS EXTRA FOODS
 Z.I. des marettes
 50140 LA GLACERIE

Réf.	Désignation	Unité de vente	Quant.	Observations
11706	Terrine de saumon	boîte 250 g	4	
33001	Huile d'arachide	1 litre	30	
33002	Huile d'olive OVAO	1 litre	10	
41002	Purée mousseline	boîte 4,5 kg	8	
48043	Gateau de semoule (200 g)	boîte	10	
61005	Macédoine de légumes (4/4)	boîte 1,5 kg		
72001	Compote de pommes (pot de 125 g)	par 12		
76001	Sucre en morceaux n° 3	boîte 1 kg	12	
76002	Sucre semoule	1 kg	30	
76004	Sucre glace POLLY	boîte 1 kg	5	
77000	Chocolat en poudre Poulain	boîte 1 kg	24	
94000	Vinaigre d'alcool	1 litre	6	Solde de livraison sous 48 h
95001	Dosettes de Ketchup (12 g)	par 500	4	

Marchandises reçues le

Réserves :

Visa du magasinier :
 nom de l'entreprise)

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J ET (dossier n°1)	Feuille 7/8	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

<i>Fax émis par :</i>	
Etablissements EXTRA FOODS	50140 LA GLACEFUE Tél : 02.33.05.89.74 Fax : 02.33.05.89.00
<i>De la part de :</i>	<i>Lu Glacerie le :</i>
<i>A l'attention de : (nom d'un service)</i>	
<i>Société :</i>	
<i>N° de fax :</i>	
OBJET :	

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 8/8	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°1)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

DOSSIER 2

COMPETENCES	TRAVAUX A REALISER	C.A.P	B.E.P.
E.4.2. Tenir les stocks Codifier un article	<u>1er travail :</u> - Codifier des produits	/ 20	/ 05
C.7.4. Assurer la promotion des produits	<u>2ème travail :</u> - Calcul d'un coût d'animation	/ 04	/ 04
	- Calculs commerciaux	/ 06	/ 05
C.7.4. Présenter les produits	<u>3ème travail :</u> - Calculer la capacité de stockage	/ 27	/ 15
	- Présentation marchande des produits	/ 03	/ 02
C.4.2. Tenir les stocks	<u>4ème travail :</u> - Calcul du stock moyen	108	/ 04
	- Calculs de rotation des stocks		/ 06
C.7.5. Consolider la vente	<u>5ème travail :</u> - Calculs commerciaux - Présenter la facture		/ 14
			/ 15
C.7.5. Consolider la vente	- Schéma de circulation		/ 03
C.3.1. Analyser la situation			
	TOTAL	/ 68	/ 73

**CE BAREME SERA COLLE SUR LA PREMIERE PAGE
DE LA COPIE D'EXAMEN**

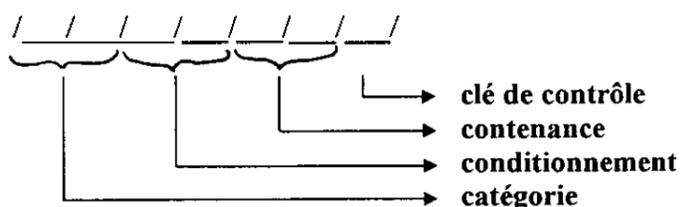
DOCUMENTS A RENDRE AVEC LA COPIE : annexes E, F, G, H, I.a, I.b, J, K, L.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 1/15	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

DOSSIER 2

Le chef de service envisage de modifier le système de codification de référence des produits.
Il vous remet le plan de codification et la structure du code ci-dessous :

PLAN DE CODIFICATION :



STRUCTURE DU CODE :

Catégorie :

Fruits :	01
Légumes :	02
Epicerie :	03
Liquides :	04
Bazar :	05

Conditionnement :

bouteille plastique :	11
bouteille en verre :	12
Pot en verre :	13
Paquet :	14
Botte :	15
Conserves :	16
Brick :	17
Sachet :	18
Barquette :	19

Contenance :

150 cl :	11
100 cl :	21
50 cl :	31
1 kg :	41
500 g :	51
250 g :	61
125 g :	71
100 g :	81

METHODE DE CALCUL DE LA CLE DE CONTRÔLE :

Additionner les 6 premiers chiffres de la référence.
Soustraire le total de la dizaine supérieure. Le résultat trouvé devient la clé de contrôle.

Exemple : référence 05 18 81

$$0 + 5 + 1 + 8 + 8 + 1 = 23$$

$$30 - 23 = 7 \text{ Ce résultat devient la clé de contrôle.}$$

La référence devient 05 18 81 7

1er TRAVAIL A FAIRE

1.1 Codifier les articles en annexe E.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 2/15	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

Une vente promotionnelle de terrine de Saint-Jacques au Riesling est envisagée. C'est un produit régional fabriqué par FISH .S.A • producteur local. Un stand de vente est installé le samedi

Le coût de revient de cette animation est composé des coûts suivants :

- * coût d'installation du stand : 500 F
- * coût de dégustation : 8 boîtes à 90 F = 720 F
pains toasts : 82 F
- * salaire fixe de l'animatrice : 586 F

Le prix de vente moyen hors taxe d'une boîte est évalué à 52,50 F.

Le taux de marque appliqué est de 42 %.

2ème TRAVAIL A FAIRE

2.1 Calculer le nombre de boîtes qu'il faut vendre pour que l'opération soit rentable (objectif minimal) (annexe F).

2.2 Si elle dépasse l'objectif, l'animatrice perçoit une prime de vente s'élevant à 5% du chiffre d'affaires hors taxe supplémentaire. Calculer sa prime avec 156 boîtes vendues dans la journée (annexe F).

Le chef de service désire revoir l'implantation du linéaire des terrines.

Il vous remet un extrait des règles du merchandising :

« Le client se dirige naturellement vers le centre du rayon pour une meilleure vue d'ensemble. On placera la marque du distributeur au centre du linéaire. Les produits « leader » à fort chiffre d'affaires seront placés à gauche dans le sens de circulation et les produits « standard » à chiffre d'affaires moyen seront à droite dans le sens de circulation »

Vous devez faire une présentation verticale par marque.

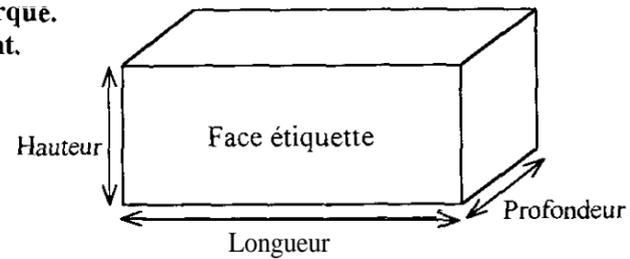
Les produits seront présentés étiquette face au client.

Le linéaire au sol est de 1,66 m.

La profondeur des étagères est de 40 cm.

La hauteur entre 2 étagères est de 30 cm.

Il y a 3 niveaux de présentation.



ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 3/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

On vous donne les renseignements suivants :

Produit	marque	Chiffre d'affaires
Terrine de saumon à l'oseille	Paul Bocuse	15%
Terrine de colin à l'aneth	Petit Navire	60%
Terrine de saint-jacques au riesling	Extra Foods (M.D.D)	25%

La dimension des produits vous est communiquée dans le tableau suivant :

Produit	Longueur (face étiquette)	Hauteur	Profondeur
Terrine de saumon à l'oseille	22 cm	13 cm	6 cm
Terrine de colin à l'aneth	23 cm	12 cm	6 cm
Terrine de saint-jacques au riesling	20 cm	14 cm	6 cm

3ème TRAVAIL A FAIRE

3.1 Compléter le tableau en annexe G.

Calculer la capacité de stockage de chacun des produits, sachant que la répartition des marques dans le linéaire sera proportionnelle au C.A. réalisé par chacun des produits.

3.2 Présenter, de façon simplifiée, l'implantation des terrines sur le linéaire en annexe H, en tenant compte du résultat à la question 3.1. Echelle 16,60 cm = 1,66 m

A la vue des résultats favorables obtenus par les terrines de Saint-Jacques au riesling, les établissements EXTRA FOODS décident de référencer ce produit toute l'année.
L'observation des ventes du produit et l'état de ses stocks sont donnés en *annexe I a*.

4ème TRAVAIL A FAIRE

4.1 Compléter le tableau en annexe I.a.

4.2 Calculer le stock moyen annuel, le coefficient de rotation des stocks et la durée de rotation du stock (une année = 360 jours) annexe I.b (Question pour les candidats au B.E.P. uniquement)

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 4/15	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

CANDIDATS AU B.E.P. UNIQUEMENT

On vous remet un bon de commande (annexe 4), un bon de livraison retourné par le client (annexe 5) et un tableau de calcul de prix (annexe J).

Il est appliqué un coefficient de marge sur le prix d'achat hors taxe qui donnera le prix de vente hors taxe
Les achats se font auprès du M.I.N. - Marché d'Intérêt National-

Les prix sont exprimés en francs par kilo pour un conditionnement en fruits ou légumes dans une caisse en bois, cependant :

- si le client prend une palette du même produit, il bénéficie d'une minoration (*% min (-)*),
- si le client demande un conditionnement en carton, il y a une majoration de prix (*% maj (+)*).

A) les coefficients de marge sont les suivants :

* légumes	1,30
* fruits	1,35

B) les conditions de facturation :

Produits	Présentation	Carton (majoration)	Caisse	Palette (minoration)
Légumes		+ 4 %		- 10 %
Fruits		+ 2 %		- 8 %

5ème TRAVAIL A FAIRE

5.1 Calculer le prix des articles livrés (annexe J).

5.2 Présenter la facture n° 1547 en date du 12 juin N (annexe K) - arrondir les calculs au centime le plus proche.

5.3 Présenter le schéma de circulation des différents documents en précisant le nom du client et du fournisseur, le nom et la date des documents ainsi que les flèches de direction sur l'annexe L.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 5/15	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

Etablissements **PRODUCT**
 20 rue Chasse Rivière
 50700 VALOGNES
 SIREN : B 414 711812

Valognes le 5 juin N

BON DE COMMANDE n° 618

Etablissements **EXTRA FOODS**
 Z.I. des marettes
 50140 LA GLACERIE

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Observations
CN1CT	Carottes Primeur (cat.1)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	4	
KI2PA	Kiwis	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
EN2PA	Endives Nord (cat.II)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
CT1CT	Citron Verna (cal. 45/50)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
CP0CT	Courgette (cal. 14/21)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
ARCPA	Artichaut Camus (11/13)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
CO2CS	Concombre (350/400 g)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	3	
PRDCS	Pommes Red Delicious	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	7	
PO3CT	Pomelos Rubyred (cal. 48/56)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	1	

RAPPEL DES CONDITIONS DE VENTE :

Transport par route en franco de port.
 Consignation des palettes au P.U. de 100 F une.
 Paiement par chèque à réception de la facture.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 6/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

Etablissements EXTRA FOODS Z.I. des marettes 50140 LA GLACERIE Siren : B 475 501815 Tél : 02.33.05.89.74		Cherbourg le 10 juin N		
V/Réf : commande n° 618 du 5 juin N		Etablissements PRODUCT 20 rue chasse de la Rivière 50700 VALOGNES		
		BON DE LIVRAISON n° 327		
Code	Désignation	Unité de vente	Nbre unités de vente	Observations
CN1CT	Carottes Primeur (cat.1)	carton de 5 kg	4	
KI2PA	Kiwis	palette de 120 kg	2	
CP0CT	Courgette (cal. 14/21)	caisse de 10 kg	2	
CT1CT	Citron Verna (cal.45/50)	carton de 5 kg	2	
PO3CT	Pomelos Rubyred (cal. 48/56)	caisse de 10 kg	1	
ARCPA	Artichaut Camus (11/13)	palette de 120 kg	2	
CO2CS	Concombre (350/400 g)	caisse de 10 kg	3	
Marchandises reçues le : 10 juin N		Réerves : marchandises non livrées : Réf. EN2PA endives du Nord (cat II) 2 palettes de 120 kg Réf. PRDCS pommes Red Délicious 7 caisses de 10 kg		
Visa du magasinier : PRODUCT (nom de l'entreprise) PRDCS				

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 7/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

ARTICLES A CODIFIER :

Botte de poireaux de 1 kg	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/
Jus d'orange en brick de 50 cl	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/
Moutarde à l'ancienne, 100 g, pot en verre	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/
Fraises en barquette de 500 g	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/
Haricots verts en conserves, 250 g	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/
Eau minérale, bouteille plastique de 1 litre	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/
Sachet d'endives de 1 kg	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/
Paquet de café de 250 g	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/
Bouteille de Champagne 50 cl	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/ //
Soupe aux légumes variés, en brick de 100 cl	/_ / _ / _/ / _/ / _/ / _/ / _/

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 8/15	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

AD MIED		Se 99	
BF > 3h00		Trava : profes et tech ologie	
DI	IBUTI	NETN	AG
Di	ution	comm	proc

Détail des calculs		Réponse
<p>Nombre de boîtes à vendre - objectif minimal (arrondir à l'entier supérieur)</p>		
<p>Prime de l'animatrice pour 156 boîtes vendues</p>		
<p>Salaire total de l'animatrice</p>		

ANNEXE G

	Terrine de saumon à l'oseille	Terrine de colin à l'aneth	Terrine de saint-jacques au riesling
Surface au sol accordé (1)			
Surface frontale (1)			
Capacité de stockage en hauteur (1)			
Capacité de stockage en profondeur (1)			
Capacité totale du réfrigérateur(1)			

(1) Indiquer le détail des calculs avec le résultat

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 10115	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires



Sens de circulation

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 11/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

Période	Stock initial en quantité	Livraisons de la période	Stock final en quantité	Ventes de la période (1)	Stock moyen (1)
01/01/N - 28/02/N	230	0	72		
01/03/N - 30/04/N		50	24		
01/05/N - 30/06/N		0	12		
01/07/N - 31/08/N		18	27		
01/09/N - 31/10/N		250	234		
01/11/N - 31/12/N		500	180		
			TOTAL		

Les calculs se feront avec 2 décimales si nécessaire.

(1) JUSTIFICATION DES CALCULS (pour la 1ère période) :

CANDIDATS AU B.E.P. UNIQUEMENT

ANNEXE 1 b

	Détail des calculs	Réponses
Calcul du stock moyen annuel (2)		
Coefficient de rotation du stock (3)		
Durée de rotation du stock (2)		

(2) arrondir à l'entier le plus proche

(3) avec 2 décimales

Rappel : $\text{Stock moyen} = \frac{\text{stock initial} + \text{stock final}}{2}$

$\text{Coefficient de rotation du stock} = \frac{\text{ventes annuelles}}{\text{stock moyen annuel}}$

$\text{Durée de rotation du stock (en jours)} = \frac{\text{nombre de jours}}{\text{coef. de rotation}}$

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP-2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 12/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

CALCUL DU PRIX DES ARTICLES LIVRES

Réf.	Désignation	Cours du M.I.N. (1)	Coefficient de marge	Prix brut au kg	Unité de vente	Prix unitaire brut (2)
CN1CT	Carottes Primeur (cat.1)	2,70				
KI2PA	Kiwis	380				
CPOCT	Courgette (cal.14/21)	5,50				
CT1CT	Citron Vema (cal. 45/50)	3,20				
PO3CT	Pomelos Rubyred (cal. 48/56)	5,00				
ARCPA	Artichaut Camus (11/13)	3,30				
CO2CS	Concombre (350/400g)	2,80				

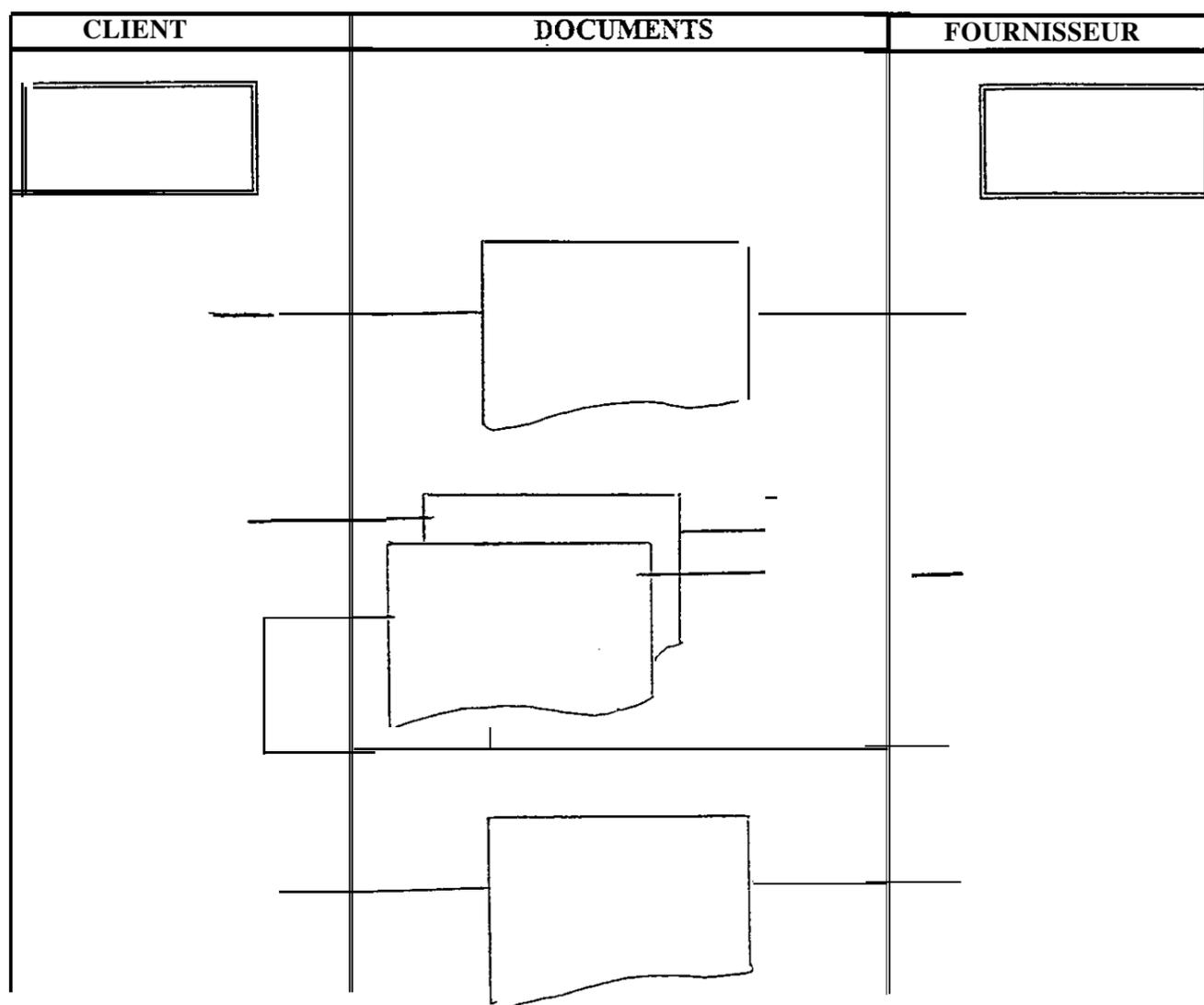
Les prix sont indiqués H.T.

(1) prix d'achat au kg

(2) Justifier le calcul pour le ler produit

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 13/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

SCHEMA DE CIRCULATION DES DOCUMENTS



ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J ET (dossier n°2)	Feuille 15/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires