

☞ **MATERIEL AUTORISE**

Calculatrice de poche sans aucun moyen de communication, non imprimante.

☞ **DOCUMENT REMIS AU CANDIDAT**

Le sujet se compose de 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.

Le candidat est prié de vérifier si le sujet est complet, dès sa distribution.

☞ **IMPORTANT**

L'usage du crayon à papier n'est pas autorisé. Les réponses inscrites au crayon à papier ne seront pas prises en compte.

	FEUILLES A RENDRE COMPLETEES	NOTE
PREMIERE PARTIE – Réception, mise en stock et suivi des famille de produits alimentaires		/76
1er travail		
2 ^{ème} travail - ANNEXE 1	Page 1/9	
3 ^{ème} travail		
- 3.1.	Page 2/9	
- 3.2.	Page 2/9	
4 ^{ème} travail - ANNEXE 2	Page 3/9	
5 ^{ème} travail	Page 4/9	
6 ^{ème} travail		
- 6.1. - ANNEXE 4	Page 6/9	
- 6.2. - ANNEXE 3	Page 5/9	
7 ^{ème} travail - ANNEXE 4	Page 6/9	
8 ^{ème} travail - ANNEXE 4	Page 6/9	
9 ^{ème} travail	Page 4/9	
DEUXIEME PARTIE – Application des règles d'hygiène et de conservation des produits		/44
1 ^{ère} question	Page 7/9	
2 ^{ème} question	Page 7/9	
3 ^{ème} question	Page 7/9	
4 ^{ème} question	Page 7/9	
5 ^{ème} question	Page 7/9	
6 ^{ème} question	Page 9/9	
7 ^{ème} question	Page 9/9	
8 ^{ème} question	Page 9/9	
TOTAL		/120
NOTE FINALE		/20

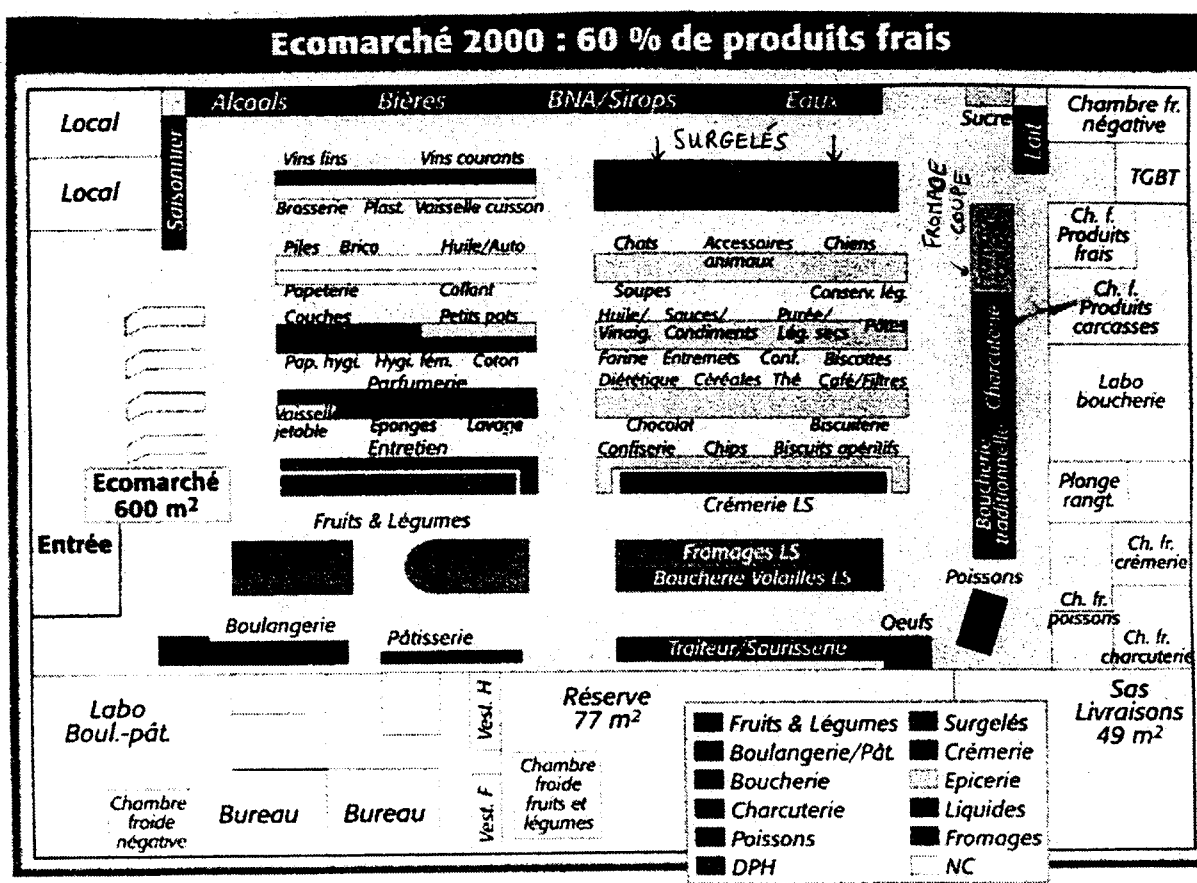
GROUPEMENT « EST »		SESSION 2002	BAREME	TIRAGE
EXAMEN :	C.A.P. EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE Option A – Produits alimentaires		Code examen : 50-31215	
Epreuve	EP2 A – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		Coef. : 6 Durée : 1 h. 30	Page 1/1

MISE EN SITUATION

Vous travaillez dans le magasin ECOMARCHE situé dans la zone commerciale "VAL DE MURIGNY" de REIMS.

Ce magasin d'une surface de 600 m² est aménagé de la façon suivante :

ANNEXE 1



GROUPEMENT « EST »	SESSION 2002	SUJET	TIRAGE
EXAMEN : C.A.P. EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE Option A – Produits alimentaires		Code examen : 50-31215	
Epreuve	EP2 A – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Coef. : 6 Durée : 1 h. 30	Page 1/9

Vous êtes employé(e) de vente spécialisé à la fromagerie et charcuterie à la coupe. Les travaux que vous devez réaliser sont les suivants :

PREMIERE PARTIE : Réception, mise en stock et suivi des familles de produits alimentaires

1er travail :

Justifiez l'emplacement des rayons frais traditionnels.

.....
.....
.....
.....

2ème travail :

Tracez le sens de circulation des clients, sur le plan du magasin en ANNEXE 1.

3ème travail :

3.1. Donnez la signification des trois initiales suivantes :

- A :
- O :
- C :

3.2. Dites ce que garantit l'A.O.C. à un consommateur (au moins deux éléments de réponse).

.....
.....
.....
.....

4ème travail :

Votre responsable organisera du 1^{er} au 10 octobre 2002 une opération raclette conjointement dans les rayons fromagerie et charcuterie à la coupe.

Cette promotion porte sur un panier "SAVOYARD" pour 6 personnes au prix de 19,99 € au lieu de 24 € .

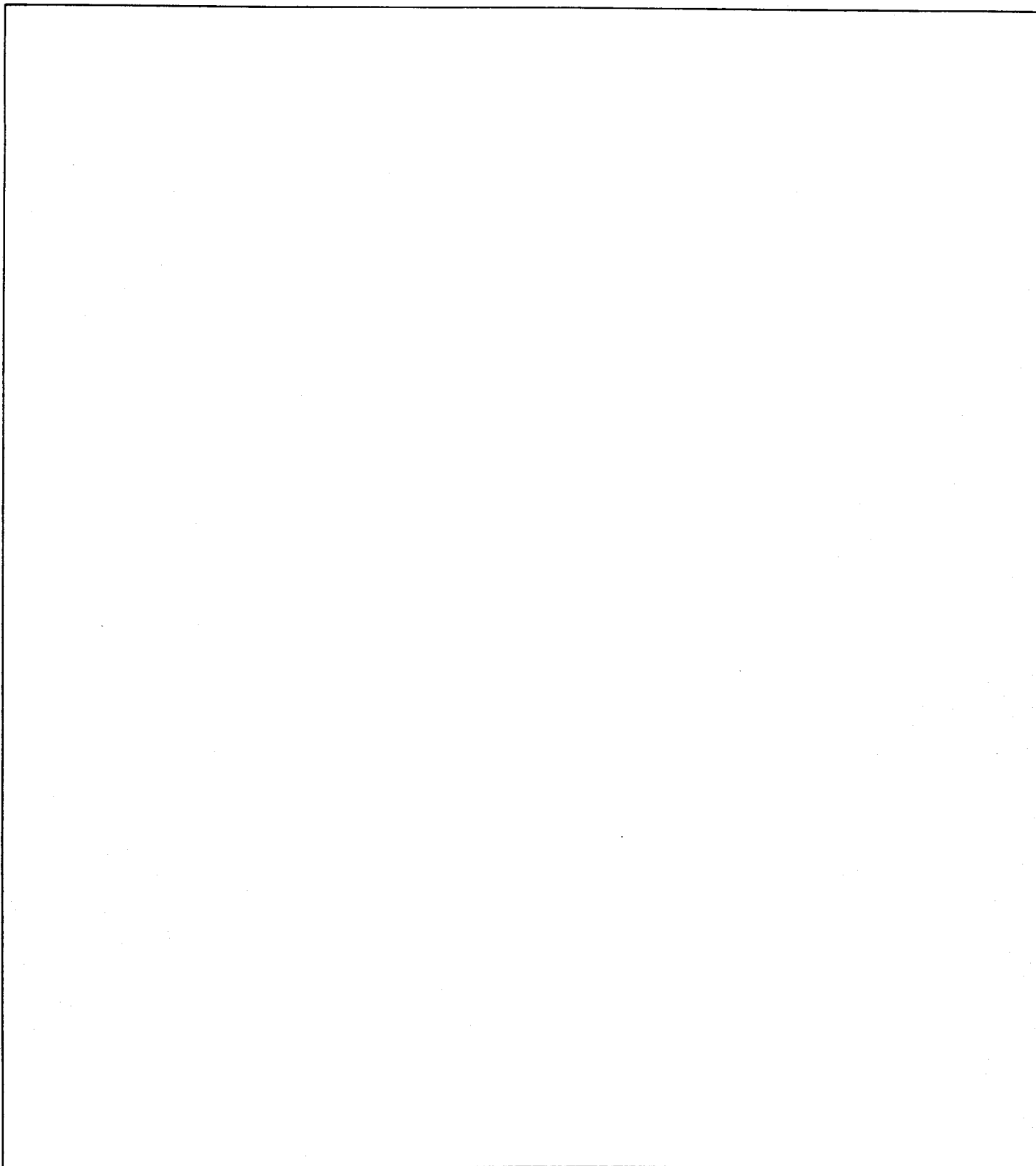
Le panier contient :

- 1,200 kg de fromage à raclette « STAR » au lait cru (affinage 8 semaines)
- 6 tranches de jambon blanc
- 6 tranches de jambon de montagne
- 12 tranches de saucisson
- 6 tranches de pavé au poivre
- 1 bouteille d'apremont offerte.

Réalisez sur l'ANNEXE 2, la pancarte correspondant à cette promotion.

ANNEXE 2

Pancarte promotionnelle



N.B. : Des couleurs sont souhaitables

5ème travail :

Où disposerez-vous cette pancarte ?

.....
.....
.....
.....

6ème travail :

Vous êtes chargé de réceptionner la livraison n° 146 -ANNEXE 3- du fournisseur « STAR ».

6.1. Enregistrez cette livraison sur le cadencier du mois d'avril -ANNEXE 4-.

Pour les autres références, complétez la colonne L de la semaine 4, de l' ANNEXE 4, en tenant compte de l'observation (1).

6.2. Notez vos observations sur le bon de livraison en ANNEXE 3.

7ème travail :

Complétez les informations manquantes dans le cadencier pour la référence 2125 et la référence 2865. -ANNEXE 4-

8ème travail :

Totalisez, sur le cadencier, les ventes de chaque référence pour les semaines 1, 2 et 3.

9ème travail :

Déterminez le produit qui a la plus forte rotation sur les 3 premières semaines de septembre.

.....
.....

Déterminez le produit qui a la plus faible rotation sur les 3 premières semaines de septembre.

.....
.....

ANNEXE 3

STAR S.A.

Z.A. Les Alpagnes
74000 ANNECY

RCS n° Annecy B 346 232 8222

ECOMARCHE

Val de Murigny

51100 REIMS

B.L. n° 146

Annecy, le 22.04.2002

Réf.	Désignation	Poids	U.C.	P.U.	Quantité	Observations
3245	Raclette « STAR » 1 ^{er} prix	15 Kg	1	98.39	7	
4824	Meule Emmental Lait Cru	30 Kg	1	134.89	3	
3240	Raclette lait cru	15 Kg	1	108.24	6	
1120	Comté Fermier	25 Kg	1	144.20	2	
4832	Meule Emmental Pasteurisé	30 Kg	1	112.48	4	
Reçu à Reims, le 23.04.2002						
Ecomarché (Signature)						

ANNEXE 4

Cadencier « Fromages à la coupe » du mois d'avril

SI : Stock début de semaine C : Commande de la semaine L : Livraison de la semaine V : Ventes de la semaine

Réf.	Désignation	Sem. 1 (01 au 06)			Sem. 2 (08-13)			Sem. 3 (15-20)			Sem. 4 (22-27)					
		SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V			
1120	Comté Fermier	5	2	0	2	3	2	3	2	2	4	2	1	3	2	...
1340	Comté Jura Ecomarché	2	3	2	3	1	6	2	2	2	2	2	1	3	3	...
1850	Comté Lait cru « STAR »	6	0	2	4	4	0	6	2	2	0	0	2	0	6	...
2125	Cantal Ecomarché	1	3	2	0	3	1	2	3	2	0	2	...	4	1	...
2865	Cantal « STAR »	4	2	2	2	4	2	2	2	4	0	2	...	1	3	...
3240	Raclette Lait Cru	6	4	2	4	4	5	4	4	5	6	5	6	2	6	...
3245	Raclette « STAR » - 1 ^{er} prix-	8	6	6	8	6	5	7	6	7	7	5	7	3	6	...
4524	Emmental Ecomarché	6	0	2	4	4	1	6	4	2	0	1	2	1	3	...
4824	Emmental Lait Cru	2	3	2	3	1	4	2	3	2	4	3	4	1	3	...
4832	Emmental Pasteurisé	4	2	4	6	2	4	2	4	4	4	4	3	1	3	...

Observations :

(1) Les commandes passées en semaine 3 sont livrées en semaine 4. (2) Ventes des 3 premières semaines

DEUXIEME PARTIE : Application des règles d'hygiène et de conservation des produits

Votre Chef de rayon vous remet le DOCUMENT 1 sur la bactérie « Listéria ».

A l'aide de vos connaissances et du DOCUMENT 1, répondez aux questions suivantes :

1. Citez les aliments qui peuvent contenir la bactérie listéria.

.....
.....
.....
.....

2. Pourquoi recommande t-on de stocker séparément la viande non-cuite et les légumes crus ?

.....
.....
.....
.....

3. Enoncez les règles d'hygiène à respecter pour l'entretien d'un réfrigérateur.

.....
.....
.....
.....

4. Quels types de produit peut-on utiliser pour l'entretien du réfrigérateur ?

.....
.....
.....
.....

5. Pourquoi est-il déconseillé de consommer la croûte des fromages à pâte persillée ou molle ?

.....
.....
.....
.....

DOCUMENT 1

La bactérie listéria contamine les denrées alimentaires de grande consommation. Elle se plaît à des températures de 3° à 4°C (températures rencontrées dans les réfrigérateurs). La maladie s'attaque de préférence aux plus faibles et frappe au hasard et provoque des dysfonctionnements digestifs parfois très graves.

Les précautions à prendre :

En l'absence d'indice sur l'aliment contaminé, les soupçons se portent en priorité sur les produits à base de lait cru, les fromages à pâte molle et à pâte persillée, la viande crue, le poulet mal cuit, la charcuterie (et notamment celle vendue « à la coupe » dans les supermarchés), et les légumes crus lavés et préemballés (salade, carottes râpées, chou). La Direction Générale de la Santé rappelle les précautions à prendre pour les personnes à risques (femmes enceintes, personnes âgées, immuno-déprimées) :

- Cuire soigneusement les aliments d'origine animale.
- Eviter les fromages à pâte molle ou persillée. Ne pas consommer les croûtes.
- Conserver les viandes non cuites séparément des légumes crus et herbes aromatiques.
- Réchauffer soigneusement les restes alimentaires et plats cuisinés.
- Se laver les mains, nettoyer couteaux et planches à découper après manipulation d'aliments non cuits.

6. Quel est l'intérêt d'indiquer sur un produit la date limite de consommation ?

.....
.....
.....
.....

7. A chaque procédé de conservation, faites correspondre dans le tableau les données suivantes.

- La température utilisée : +120°C, -18°C, de 0 à 8°C, +70°C
- L'action de la température sur la vie des microbes :
 - Les microbes sont tués,
 - Les microbes et les spores sont tués,
 - La multiplication des microbes est ralentie,
 - La multiplication des microbes est stoppée.

	Température utilisée	Actions sur les microbes
Réfrigération		
Pasteurisation		
Surgélation		
Stérilisation		

8. Citez un procédé qui, en supprimant l'air autour de l'aliment, permet de prolonger sa conservation.

.....
.....
.....
.....