

## CORRIGE

E.P. 1 1 ère partie

Consignes au jury

1 - Les anomalies à relever par le candidat

- erreur de colisage pour la référence 8595, purée Mousline 1 kg , livrée par 10 et non par 12
- stock insuffisant pour la référence 8577, purée Mousline au lait 375 g
- un colisage périmé sur cette même référence

2- Le candidat doit compléter un bon de préparation et un bon de livraison .

Remarques :

Veiller à avoir près de l'aire de préparation des fiches recettes Maggi ( gratuits )

Ref 0011

Préciser au candidat les emplacements respectifs des différents produits dans l'entrepôt

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 1999</b>	
<b>EXAMEN :B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE</b>			Durée : 30 min	
option <b>DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES</b>			Coefficient : <b>BEP 5 - CAP 7</b>	
<b>Epreuve : EP 1 T.P. de Magas. et de Com. des produits - Phase 1</b>				
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>CORRIGE</b>	N°	Feuille : 1/2

## CORRIGE

ORIGINAL

BON DE LIVRAISON

Systeme U  
 115, Rue Paul Guichon  
 73280 - La Motte-Servolex

--	--

Livraison n°  
 Commande n°

Date :

du

Références	Désignation	Quantité Commandée	Quantité Livrée	Observations
8601	Purée Mousline carottes 125 g	48	48	
8595	Purée Mousline 1 kg	72	70 ou 80	colisage de 10
8577	Purée Mousline au lait 375 g	50	30	rupture momentanée
8544	Purée Mousline au lait 125 g	30	30	
0011	Fiches recettes cuisine Mousline : Maggi		1000	gratuit
				Promotion Mousline urgent

EXPÉDITION LE  
 NOMBRE DE COLIS :

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE			Durée : 30 min	
option DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES			Coefficient : BEP 5 - CAP 7	
Epreuve : EP 1 T.P. de Magas. et de Com. des produits - Phase 1				
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°	Feuille : 2/2

**DÉTAIL DES NOTES**

ÉPREUVE E.P.1 - 1re partie : Réalisation de travaux liés au magasinage.

EXAMINATEURS :

.....  
 .....

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	ÉVALUATION * (mettre une croix par élément)			
	A	B	C	D
1. Respect des instructions données				
2. Respect des procédures concernant le matériel				
3. Gestes, postures et organisation du poste de travail				
4. Respect des règles de sécurité et/ou d'hygiène				
5. Respect des délais et gestion du temps				
6. Qualité du résultat				
				NOTE : _____ / 20

B.E.P. : \_\_\_\_\_ / 40

C.A.P. : \_\_\_\_\_ / 60

La note doit se trouver dans les fourchettes suivantes :  
 - situation maîtrisée : de 10 à 20  
 - situation non maîtrisée : de 0 à 10  
 La partie «ÉVALUATION» permet de tracer un profil qui sert à déterminer la note globale

Remarques éventuelles du jury :