

EPREUVE EP1

Travaux professionnels de magasinage et de commercialisation des produits

Cette épreuve est identique à l'épreuve EP1 du CAP choisi.

Cette épreuve comporte deux phases :

- ① *La réalisation des travaux liés au magasinage ;*
- ② *Une communication professionnelle liée :*
 - *soit à l'acte de vente,*
 - *soit à la maintenance d'un linéaire ou d'une allée d'entrepôt,*
 - *soit à des relations professionnelles internes.*

- ① *La première phase a pour but de vérifier que le candidat est capable de procéder à une réception de marchandises, préparer une expédition, déplacer, stocker des marchandises.*

Ces tâches mettent en oeuvre des compétences afférentes aux capacités suivantes : s'informer, contrôler, rendre compte, communiquer, expédier, exploiter.

Il appartient aux jurys de sélectionner les compétences à évaluer ; celles-ci pouvant varier d'une session d'examen à l'autre.

Pour tous les candidats, l'épreuve est évaluée par un enseignant et un professionnel. Le type de l'épreuve dépend des possibilités du lieu du stage. Le jury doit en tenir compte pour fixer les tâches à réaliser et pour conduire l'évaluation.

- ② *La seconde phase de l'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable, dans différentes situations de communication professionnelle : d'émettre, de recevoir, de transmettre un message oral, de participer à un dialogue, d'orienter un visiteur, d'accueillir un client, de donner toutes les informations utiles sur un ou plusieurs produits.*

L'épreuve se déroule sous la forme d'une simulation devant permettre d'évaluer l'expression orale du candidat, son comportement, ses connaissances technologiques et ses aptitudes commerciales, à partir :

- *d'une situation professionnelle, à titre d'exemples,*
- *arrivée d'un livreur,*
- *accueil d'un client,*
- *instructions reçues.*

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 -				
Echelle :	Nb. Tirages :		N°	Feuille : 1/2

Durée : - Simulation 25 min
- Entretien 10 min

<u>CAPACITES</u>	<u>COMPETENCES</u>
C 7-5 VENDRE	Réaliser une vente de produits alimentaires (1) Analyse critique
C 1-3 CARACTERISER UN PRODUIT	Reconnaitre les caractéristiques du produit, ses étapes de production ou de fabrication, ses conditions de commercialisation

(1) Secteur alimentaire à choisir en fonction du contenu des fiches techniques de chaque candidat

CONSIGNES AU JURY

L'épreuve de Vente se déroule sous la forme d'une simulation devant permettre au jury d'évaluer l'expression orale du candidat, son comportement, ses connaissances technologiques et ses aptitudes commerciales. Dans la mesure du possible, l'épreuve se déroule sur un lieu de stage connu et choisi par le candidat.

Un membre du jury donne la réplique au candidat.

Au début de l'épreuve, le candidat présente au jury un dossier support de l'épreuve constitué de 3 éléments :

- une fiche signalétique du magasin, entreprise, lieu de stage, précisant l'enseigne, la forme de commerce, l'implantation géographique, la surface, l'activité principale.
- 10 fiches produits, au minimum, représentant tout ou partie de l'assortiment du magasin.

Ces fiches de produits devront présenter les caractéristiques :

- * d'identification
- * techniques
- * commerciales
- * les modes de conservation, de manutention

- la liste des compétences mises en oeuvre pendant les 8 semaines de stage en entreprise visée par l'entreprise.

1ère partie : Déroulement de l'acte de vente

2ème partie : Analyse critique de l'acte de vente, au point de vue commercial et technologique

3ème partie : Analyse du dossier support

4ème partie : Analyse technologique d'un produit alimentaire

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