

1/4

FICHE DE TRAVAIL N° 2
JOURNEE 10.06.

PRODUIT **BEAUFORT**

OBJECTIF Contrôler la qualité

PROCEDURE A APPLIQUER:

- 2-1 Reconnaître et identifier le produit : le décrire

FORME

CYLINDRIQUE grosse meule a talon concave

0,5

HAUTEUR

11 à 16 cm

DIAMETRE

35 à 75 cm

POIDS

20 à 70 kg

CORRIGES

- 2-3 Dans quel terroir est-il fabriqué ?

Beaufortin Tarantaise Maurienne

3 x 0,25

- 2-4 Qu'est ce qui identifie cet A.O.C.

Marque de caséine sur le talon, bleue et de forme elliptique.

3 x 0,25

- 2-5 Comment doit être la croûte de ce fromage en réception.

Non fissurée, non écorchée.

0,5

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE		Durée : B.E.P. 3 heures - C.A.P. 2 heures	
option DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES		Coefficient : BEP 5 - CAP 7	
Epreuve : EP 2 T.P. d'Analyse de Travail et Technologie - Doss. 1 et 2			
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°
			Feuille : 8/23

FICHE DE TRAVAIL JOURNEE	N° 3 10.06.
/4	
PRODUIT	SAUMON ENTIER LABEL ROUGE
OBJECTIF	Contrôler la qualité du poisson à son arrivée
PROCEDURE A APPLIQUER:	
Respecter les étapes	
Ci dessous la coupe d'une caisse de poisson	
<ul style="list-style-type: none"> • 3-1 Dessiner la caisse remplie de poissons, telle qu'elle devrait arriver et renseigner votre dessin 	
<ul style="list-style-type: none"> • 3-2 Quel doit être l'aspect de la glace à l'arrivée ? En paillettes, 0,25 • 3-3 Le bon de livraison stipule 15 kilogrammes, la pesée révèle 14,3 kilogrammes, le taux de freinte admis est de 5 %. • Acceptez - vous la marchandise ? x oui 0,25 • Pour quelle raison ? $15 \times 0,95 = 14,25$ 14,30 > 14,25 0,25 • 3-4 Vous prenez la température à cœur du produit, Que devriez-vous lire sur le thermomètre pour agréer le saumon ? + 2°C 0,25 	

CORRIGES

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE			Durée : B.E.P. 3 heures - C.A.P. 2 heures	
option DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES			Coefficient : BEP 5 - CAP 7	
Epreuve : EP 2 T.P. d'Analyse de Travail et Technologie - Doss. 1 et 2				
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°	Feuille : 9/23

FICHE DE TRAVAIL
JOURNEE

N° 3 (Suite)
10.06.

PRODUIT

SAUMON ENTIER LABEL ROUGE

- 3-5 Vous devez exécuter un contrôle par sondage sur l'arrivage des saumons entiers label rouge.

Noter dans le tableau selon les critères définis comment doivent être les poissons pour correspondre à la côte 3 du barème d'acceptation ?

ASPECT	
ECAILLES	Collées à la peau 0,5
ŒIL	vif, convexe 0,5
BRANCHIES	rouge vif 0,5
ETAT	
CHAIR	ferme, 0,25
ODEUR	
POISSON ENTIER	odeur d'iode ou d'algues ou marée 0,5

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE		Durée : B.E.P. 3 heures - C.A.P. 2 heures	
option DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES		Coefficient : BEP 5 - CAP 7	
Epreuve : EP 2 T.P. d'Analyse de Travail et Technologie - Doss. 1 et 2			
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°
			Feuille : 10/23

FICHE DE TRAVAIL JOURNEE	N° 4 10.06.	(14)
PRODUIT	ARTICHAUTS DE BRETAGNE	
OBJECTIF	Agréage des artichauts	
PROCEDURE A APPLIQUER:	Respecter les étapes	
Description du produit reçu:	L'ensemble des feuilles sont bien serrées. Ils ont un diamètre de 15 cm , une longueur de tige de 9 centimètres.	
• 4-1 Ces artichauts correspondent-ils à la catégorie EXTRA ? Vous disposez de la fiche de norme	(oui) 0,5	
• 4-2 La deuxième couche d'artichauts dans la caisse portent des meurtrissures et des tâches, les feuilles sont légèrement ouvertes. A quelle catégorie correspondent ces artichauts ?	(catégorie 2) 0,5	
• 4-3 Comment s'appelle en fruits et légumes la fraude qui consiste à mixer les catégories dans une même caisse ?	(le fardage) 1	
• 4-4 VOCABULAIRE : Expliquez	meurtrissure : (taches sur des fruits ou des légumes endommagés au cours de la manutention) 1	
capitule :	(fleur) 0,5	
pédoncule :	(queue d'une fleur) 0,5	

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE option DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES			Durée : B.E.P. 3 heures - C.A.P. 2 heures Coefficient : BEP 5 - CAP 7	
Epreuve : EP 2 T.P. d'Analyse de Travail et Technologie - Doss. 1 et 2				
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°	Feuille : 11/23

ARTICHAUTS

principales NORMES de QUALITE
suivant les catégories

CATEGORIE EXTRA	CATEGORIE 1	CATEGORIE 2
BRACTEE CENTRALE Bien serrée.	Bien serrée.	Légèrement ouverte.
DEFAUTS Exempts de tout défaut. Les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.	Défauts admis : • Légère altération due au gel (gerçure). • Très légère meurtrissure. • Les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.	Défauts admis : • Légère malformation. • Altération due au gel (artichauts brusqués). • Légère meurtrissure. • Légères taches sur bractées extérieures. • Début de lignification des vaisseaux du fond.
TOLEANCE DE QUALITE 5 %	10 %	10 %
CALIBRE Echelle de calibrage pour les catégories Extra et I : Diamètre de 13 cm et au-dessus. Diamètre de 11 cm à 13 cm exclu. Diamètre de 9 cm à 11 cm exclu. Diamètre de 7,5 cm à 9 cm exclu. Le diamètre de 3,5 cm à 6 cm exclu est admis pour les artichauts dits Poivrada et Bouquet.		Les capitules classés dans la cat. II ne correspondant pas à l'échelle de calibrage des cat. Extra et I, doivent être obligatoirement calibrés comme suit : Diamètres de 13 cm et au-dessus. Diamètres de 9 cm à 13 exclus. Diamètres de 6 cm à 9 exclus.
TOLEANCE DE CALIBRAGE 10 %	- 10 %	- 10 %
Avec un minimum de 5 cm de diamètre pour les capitules classés dans le calibre le plus petit (5 x 7,5 cm). Aucune tolérance de calibre n'est accordée aux artichauts dits Poivrada ou Bouquet.		

CONDITIONNEMENT

La longueur du pédoncule ne doit en aucun cas être supérieure à 10 cm et avoir une coupe franche.

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE option DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES			Durée : B.E.P. 3 heures - C.A.P. 2 heures Coefficient : BEP 5 - CAP 7	
Epreuve : EP 2 T.P. d'Analyse de Travail et Technologie - Doss. 1 et 2				
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°	Feuille 12/23

FICHE DE TRAVAIL
JOURNEE

N° 2
10.06

15

Correction CAP

PRODUIT

BEAUFORT

OBJECTIF :

Commercialiser le beaufort

Vous avez réceptionné le beaufort pour un poids de 50 kilogrammes, il a huit mois d'affinage
Vous devez le découper en ¼ de meule et mettre chaque morceau sous vide.

- 2-1 Quel sera le poids de chaque quartier ?

50 kg / 4 = 12.5 KG

- 2-2 Le prix de vente toute taxe comprise du beaufort est de 79,90 FF au kilogramme, vous devez réaliser l'étiquette avec les dix mentions, et le logo obligatoires.

Date du jour = date d'emballage

Date limite de vente = J+4

A consommer de préférence avant le : J+21

C O R R I G E S

N°agrément laboratoire	Dessin de l'estampille	
		0,25
Dessin du logo AOC		0,25
Prix du morceau	998,75 FF	(indication 0,5 et 0,5 si juste) / Prix
Prix au kilo	79,90 FF	0,25
Lieu d'emballage	GRENOBLE	0,25
Date d'emballage	10.06	0,25
Date limite de consommation	31.06	0,5 et 0,5 si juste
Désignation du produit	Beaufort huit mois d'affinage	0,25 et 0,25
Nom de l'emballleur	TOUT POUT TOUS	0,25
Date limite de vente	14.06.	0,5 et 0,5 si juste

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P.- C.A.P. DISTRIBUTION MAGASINAGE		Durée : B.E.P. 3 heures - C.A.P. 2 heures	
option DISTRIB. et COMMERC. DE PROD. ALIMENTAIRES		Coefficient : BEP 5 - CAP 7	
Epreuve : EP 2 T.P. d'Analyse de Travail et Technologie - Doss. 1 et 2			
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°
			Feuille 15/23