

FICHE DE TRAVAIL
JOURNEEN°3
10.06.

18,50

Votre supérieur hiérarchique vous confie la mise en conformité du balisage informatif du magasin.

Ce balisage est destiné à dispenser un certain nombre d'informations utiles pour le consommateur et à lui expliquer des sigles, des logos.

Vous devez compléter le balisage des 3 planches suivantes pour les produits frais.

C O R R I G E S

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 : 17/23

PLANCHE N°1 : LES FRUITS ET LES LEGUMES

13,75

- 3-4 Les légumes se conservent à la température de
- 3-5 Les vitamines ne vivent que quelques jours au maximum :
- 3-6 Que signifient les indications suivantes:

+ 6°C 0,25

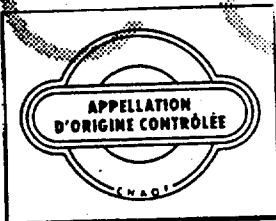
2 jours 0,25

La catégorie : correspond au classement par rapport à la forme, la coloration, la qualité 0,25 0,25 0,25

Le calibre : correspond à la taille du produit 0,25

L'origine : Le lieu de production - 0,25

CORRIGES



- 3-7 Ce logo indique. 0,25

Appellation d'Origine Contrôlée

Ce logo veut dire 0,25

Issu d'agriculture biologique

- 3-8 L'Appellation d'Origine Contrôlée garantit pour le consommateur : - Un produit dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains (terroir, mode de production ou de fabrication) 0,25
- 3-9 L'agriculture biologique c'est : il s'agit des produits non transformés ou transformés dont la teneur en ingrédients d'origine agricole biologique est supérieure à 95% et contrôlée officiellement. 0,25 0,25

| | | | |
|--|---------------|--|----|
| 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 18/23 | |

ORIGINAL

16,75

PLANCHE N°2 : LES LAITAGES

• 3-10 Le lait

Lorsqu'il n'a subi aucune transformation, s'appelle :

Le lait cru

0,25

Le lait pasteurisé est chauffé à $+75^{\circ}\text{C}$ et se conserve en

meuble froid

0,25

Le lait stérilisé se conserve pendant 120 jours après la date d'emballage, avant ouverture.

U.H.T. veut dire : --ULTRA HAUTE TEMPERATURE--

0,25

• 3-11 La crème

Elle contient au minimum 35% de matière grasse.

La matière grasse est calculée sur le poids TOTAL

0,25

• 3-12 Le beurre

Définition : --fabriqué à partir de lait d'origine animale, il contient 82% de matière grasse, 16% de matières sèches et 2% d'eau

0,25

• 3-13 Le fromage frais

Il se conserve à la température de $+4^{\circ}\text{C}$, la quantité de matière grasse se calcule sur l'

EXTRAIT SEC. Sur l'emballage on peut lire une D.L.C. (Date Limite de Consommation)

0,25

0,25

• 3-14 Le fromage sec

| Les fromages dans leur famille | 1 | 2 | 3 | 4 |
|------------------------------------|--------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| 1. Pâtes pressées cuites | COMTE | BEAUFORT | EMMENTAL | XXXX |
| 2. Pâtes pressées non cuites | TOMME | SAINTE NECTAIRE | CANTAL MIMOLETTE | MORBIER |
| 3. Pâtes molles à croûtes fleuries | CAMEMBERT | BRIE | COULOM- MIERS | CHAOURCE |
| 4. Pâtes molles à croûtes lavées | LIVAROT | EPOISSES | MUNSTER | MAROILLES |
| 5. Pâtes fraîches | PETIT SUISSE | FAISSELLE | CARRE GERVAIS | KIRI |
| 6. Pâtes fondues | VACHE QUI RIT | RAMBOL | XXXX | XXXX |
| 7. Pâtes persillées | BLEU D'Auvergne | ROQUEFORT | BLEU DE BRESSE | FOURME |
| 8. Chèvres | CHABICHOU | CROTTIN DE CHAVIGNOL | PICODON | SAINTE MAURE |

0,25 par réponse juste sur 29 réponses

CORRIGES

| | | | |
|--|---------------|--|-----------------|
| 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 : 19/23 |

14

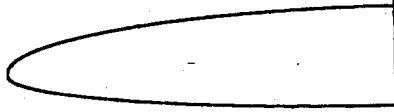
PLANCHE N°3 : LES PRODUITS DE LA MER

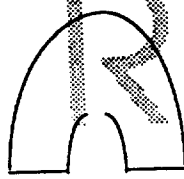
• 3-15 Les poissons maigre ou gras


0,25 per poisson. (medi H de chaque)

| LES POISSONS MAIGRES | LES POISSONS GRAS |
|-------------------------|-------------------|
| 1. CABILLAUD | 1. HARENG |
| 2. RAIE CARRELET TRUITE | 2. MAQUEREAU |
| 3. DORADE LOTTE | 3. SAUMON |
| 4. EGLEFIN BROCHET | 4. SARDINE |
| 5. SOLE | 5. THON |
| 6. FLETAN | 6. |
| 7. MERLAN | 7. |

3-16 Les poissons sont présentés sous différentes formes, elles se nomment :

0,25 FILET 

0,25 DARNE 

0,25 TRONCON 

CORRIGES

0,25 • 3-17 L'étiquette de salubrité aux normes européennes atteste du contrôle sanitaire s'exerçant sur La qualité sanitaire

0,25 • 3-18 Cette étiquette est obligatoire sur les coquillages-- (amande, coque, clam, etc...)

0,25 • 3-19 Les coquillages se conservent à la température de -5°C à 15 °C, en chambre froide, dans leur emballage d'origine, pendant 5 jours.

| | | | |
|--|---------------|---|-----------------|
| 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 : 20/23 |

ORIGINAL

FICHE DE TRAVAIL
JOURNEE

N°4
10.06

15

Correction CAP

Votre supérieur hiérarchique vous confie la mise en conformité du balisage prix du magasin.

La politique de l'entreprise est le double affichage pour familiariser les clients avec l'EURO, bien que ce soit facultatif.

Il vous remet les éléments suivants :

La règle :

Le prix en euro est le résultat rigoureux de la division du prix en francs par le taux de conversion officiel, qui sera fixé le

1er janvier 1999

Taux de conversion :

(Ce taux donné est de 6,57947**)

Règle impérative
d'arrondi :

si le troisième chiffre après la virgule est égal ou supérieur à 5
vous arrondissez au centimes supérieur

si le troisième chiffre après la virgule est inférieur à 5
vous arrondissez au centimes inférieur

| ARTICLES | PRIX EN FRANCS | CONVERSION EURO CALCUL | PRIX EN EURO ARRONDI |
|--|----------------|---------------------------|-------------------------|
| Un sac de 15 kg de riz basmati | 189.00 FF TTC | $189.00/6,57947=28,857$ | 28,86 € |
| Un kilo de beaufort | 79.90 FF TTC | $79,90/6,57947=12,143$ | 12,14 € |
| Un kilo de saumon frais label rouge | 59.90 FF TTC | $59,90/6,57947=9,104$ | 9,10 € |

Indiquer à chaque fois le sigle qui représente l'euro

1 par ligne
juste

0,5 par ligne
hâte

| | | | |
|--|---------------|--|----|
| 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 : 21 / 23 | |

GRILLE DE CORRECTION EP2

IDENTIFICATION DU CANDIDAT

Première partie

| | B.E.P. | C.A.P. |
|----------------------|--------|--------|
| FICHE DE TRAVAIL N°1 | /12.5 | /12.5 |
| FICHE DE TRAVAIL N°2 | /4 | /4 |
| FICHE DE TRAVAIL N°3 | /4 | /4 |
| FICHE DE TRAVAIL N°4 | /4 | /4 |
| Note première partie | /24,5 | /24.5 |

Deuxième partie

| | | |
|-------------------------------------|--------|-------|
| FICHE DE TRAVAIL N°1 | /10 | |
| FICHE DE TRAVAIL N°2 | /3.5 | /5 |
| FICHE DE TRAVAIL N°3 Planche N°1 | /3.75 | /3.75 |
| FICHE DE TRAVAIL N°3 Planche N°2 | /10.75 | 10.75 |
| FICHE DE TRAVAIL N°3 Planche N°3 | /4 | /4 |
| FICHE DE TRAVAIL N°4° | /3.5 | /5 |
| Note seconde partie | /35.5 | /28.5 |

Total des deux parties

/60.

153

Note sur 20

/20

/20

Signature des correcteurs

| 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 : 23/23 |