

FICHE DE TRAVAIL
JOURNEE

N°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



- 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

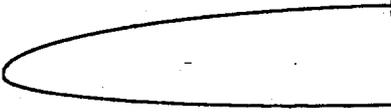
PLANCHE N°3 : LES PRODUITS DE LA MER

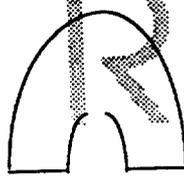
• 3-15 Les poissons maigre ou gras

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