

TOUT POUR TOUS

ORIGINAL

13 RUE DE L'ABONDANCE
38000 GRENOBLE
TELEPHONE 04.76.01.02.03
TELECOPIE 04.76.01.02.04

TELECOPIE

- URGENT
 POUR AVIS
 REPONSE SOUHAITEE

DESTINATAIRE:

EXPEDITEUR

SOCIETE:

DATE:

NUMERO DE FAX:

NOMBRE DE PAGES :

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 - Dossier 1				
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 8/22

PRODUIT **BEAUFORT**

OBJECTIF Contrôler la qualité

PROCEDURE A APPLIQUER:

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

FORME

HAUTEUR

DIAMETRE

POIDS

- 2-3 Dans quel terroir est-il fabriqué ?
- 2-4 Qu'est-ce qui identifie cet A.O.C. ?
- 2-5 Comment doit être la croûte de ce fromage en réception. ?

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 - Dossier 1				
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 9/22

PRODUIT SAUMON ENTIER LABEL ROUGE

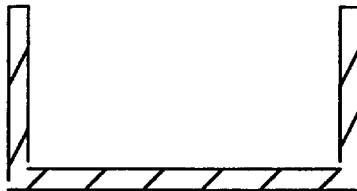
OBJECTIF Contrôler la qualité du poisson à son arrivée

PROCEDURE A APPLIQUER:

Respecter les étapes

Ci-dessous la coupe d'une caisse de poisson

- 3-1 Dessiner la caisse remplie de poissons , telle qu'elle devrait arriver et renseigner votre dessin



- 3-2 Quel doit être l'aspect de la glace à l'arrivée ?
- 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 ? oui non
- Pour quelle raison ?
- 3-4 Vous prenez la température à cœur du produit, Que devriez-vous lire sur le thermomètre pour agréer le saumon ?

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 - Dossier 1				
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 10/22

FICHE DE TRAVAIL
JOURNEE

N° 3 (Suite)
10.06.

ORIGINAL

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	
ŒIL	
BRANCHIES	
	ETAT
CHAIR	
	ODEUR
POISSON ENTIER	

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 - Dossier 1			
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°
			Feuille : 11/22

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
- 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 ?
- 4-3 Comment s'appelle en fruits et légumes la fraude qui consiste à mixer les catégories dans une même caisse ?
- 4-4 VOCABULAIRE : Expliquez

meurtrissure :

capitule :

pédoncule :

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 - Dossier 1

Echelle :

Nb. Tirages :

SUJET

N°

Feuille : 12/22

ARTICHAUTS

ORIGINAL

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 : <ul style="list-style-type: none"> • Légère altération due au gel (gerçure). • Très légère meurtrissure. • Les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification. 		
Défauts admis : <ul style="list-style-type: none"> • Légère malformation. • Altération due au gel (artichauts brusqués). • Légère meurtrissure. • Légères taches sur bractées extérieures. • Début de lignification des vaisseaux du fond. 		
TOLERANCE 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 5 cm exclu est admis pour les artichauts dits Poivrade 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.
TOLERANCE DE CALIBRAGE 10 %	- 10 %	- 10 %
Avec un minimum de 5 cm de diamètre pour les capitules classés dans le calibre le plus petit (6 x 7,5 cm). Aucune tolérance de calibre n'est accordée aux artichauts dits Poivrade 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				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 - Dossier 1					
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 13/22	