

DOSSIER 2

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 2				
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 14/22

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.

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 2			
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°
			Feuille : 18/22

PLANCHE N°1 : LES FRUITS ET LES LEGUMES ORIGIN.

ORIGINAL

- 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:

La catégorie :

Le calibre :

L'origine :



- 3-7 Ce logo indique.

Ce logo veut dire

- 3-8 L'Appellation d'Origine Contrôlée garantit pour le consommateur :

.....

- 3-9 L'agriculture biologique c'est :

.....

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 2					
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 19/22	

PLANCHE N°2 : LES LAITAGES

ORIGINAL

• 3-10 Le lait

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

Le lait ----

Le lait pasteurisé est chauffé à ----°C et se conserve en meuble ----.

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

U.H.T. veut dire :

• 3-11 La crème

Elle contient au minimum ----% de matière grasse.

La matière grasse est calculée sur le poids -----

• 3-12 Le beurre

Définition : -----

• 3-13 Le fromage frais

Il se conserve à la température de ----°C, la quantité de matière grasse se calcule sur l'

----- . Sur l'emballage on peut lire une D.L.C. (-----)

• 3-14 Le fromage sec

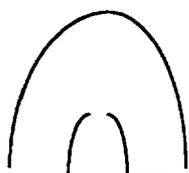
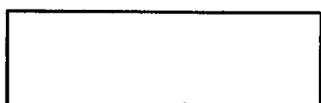
Les fromages dans leur famille	1	2	3	4
1. Pâtes pressées cuites				
2. Pâtes pressées non cuites				
3. Pâtes molles à croûtes fleuries				
4. Pâtes molles à croûtes lavées				
5. Pâtes fraîches				
6. Pâtes fondues				
7. Pâtes persillées				
8. Chèvres				

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 2				
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 20/22

- 3-15 Les poissons maigres ou gras

LES POISSONS MAIGRES	LES POISSONS GRAS
1	1
2	2
3	3
4	4

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



• 3-17 L'étiquette de salubrité aux normes européennes atteste du contrôle sanitaire s'exerçant sur

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

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

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 2				
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 21/22

FICHE DE TRAVAIL N°4
JOURNEE 10.06.

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 : 6,57947** (Ce taux donné est de)

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	FF TTC		
Un kilo de beaufort	FF TTC		
Un kilo de saumon frais label rouge	59.90 FF TTC		

Indiquer à chaque fois le sigle qui représente l'euro

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 3					
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 22/22	