

CORRIGÉ

CAP Employé de vente spécialisé Option A : Produits alimentaires EP2

Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène Session 2017

PREMIÈRE PARTIE

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
C1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification (quantités, état...)	Contrôler une livraison et relever les anomalies	A	3	/ 15
C1.1.2 Ranger les produits en fonction de leur nature à la place appropriée	Codifier et ranger des produits	B	3	/ 12
C2.2.2 Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	Réapprovisionner des rayons à la suite d'une livraison	C	4	/ 9.5
C2.2.1 Étiqueter tenir à jour la signalisation	Réaliser les ardoises des produits en promotion	D	5	/ 10
C2.2.6 Participer à la lutte contre la démarque	Enregistrer la démarque connue dans le cahier de démarque	E	5	/ 2.5
		F	6	/ 11
			TOTAL	... / 60 pts

DEUXIÈME PARTIE

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
C0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception aux spécifiques aux produits alimentaires	Enumérer trois contrôles qualitatifs	G	7	/ 8
C0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Maintenir les produits fabriqués en état de conservation pour la vente	H	7 et 8	/ 23
C0.1 Indiquer les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnels	Lister des mesures à prendre pour éviter la contamination	I	9	/ 11
C0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente, la présentation et le conditionnement des produits alimentaires	Se repérer dans l'étiquetage du produit afin d'être capable de conseiller un client sur la valeur qualitative des aliments	J	10	/ 8
		K	10	/ 10
			TOTAL	... / 60 pts
			TOTAL GÉNÉRAL	... / 120 pts

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 1 / 7

PREMIÈRE PARTIE

Annexe A : Tableau des anomalies constatées dans le bon de livraison 15 points

Références produit <i>0.5 pt</i>	Désignations <i>0.5 pt</i>	Anomalies constatées <i>2 pts /case</i>
TH 001	Beurre de baratte ½ sel 250 g	C : 20 (<i>0.5 pt</i>) L : 25 (<i>0.5 pt</i>) Erreur : 5 en trop (<i>1pt</i>)
TH 076	Crème légère de Normandie	C : 4 lots L : 6 lots Erreur : 2 lots livrés en trop
TH 102	Desserts au chocolat	C : 10 lots L : 14 lots Erreur : 4 lots en trop
TH 201	Fromages blancs 0 %	C : 15 L : 17 Erreur : 2 pots livrés en trop
VRAC 410	Flocons d'avoine bio 10 kg	C : 1 L : 0 Erreur : 1 manquant

Annexe B : Codification des produits 12 points

➤ Codifier correctement les produits de cette marque.

Désignations des produits <i>0.25 pt</i>	Codes groupe <i>0.25 pt</i>	Codes famille <i>0.25 pt</i>	Codes sous famille <i>0.25 pt</i>	Codes produit <i>1 pt</i>
Beurre ½ sel	PF	1	01	PF101
Beurre doux	PF	1	02	PF102
Beurre à tartiner	PF	1	03	PF103
Desserts pralinés	PF	3	01	PF301
Crème légère	PF	4	01	PF401
Fromage blanc	PF	4	03	PF403

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 2 / 7

Annexe C : Mise en rayon des produits conformes livrés

9.5 points

➤ Effectuer les calculs nécessaires au réassort des produits en rayon et en réserve.

Références produits	Capacités du rayon	Stocks présent en rayon	Quantités livrées <i>0.5 pt / réponse</i>	Quantités de produits à implanter dans le rayon <i>0.5 pt / réponse</i>	Quantités de produits à ranger en réserve <i>0.5 pt / réponse</i>
VIT 001	10	4	10	6	4
VIT 004	17	12	10	5	5
RAP 112	10	5	5	5	0
RAP 113	10	7	5	3	2
VRAC 412	10 kg	4 kg	2kg	6 kg	0

Détail des calculs pour la référence VIT 001 (1 point / calcul)

- Quantités de produits à implanter dans le rayon :
 $10 - 4 = 6$
- Quantités de produits à ranger en réserve :
 $10 - 6 = 4$

Annexe D : Ardoises promotionnelles

10 points

➤ Préparer les ardoises annonçant les promotions des produits du terroir.

MIEL DE FORET BIO 1 pt
Origine MARDINIAC 0.5 pt

4.80 € le pot 1 pt
Au lieu de 6.10 € 1 pt

Soit - 20 % 0.5 pt

Du 29 / 05 au 3 / 06 0.5 pt

GATEAU AUX NOIX 1 pt
Origine Puy l'Évêque (46) 0.5 pt

9.60 € l'unité 1 pt
Au lieu de 12 € 1 pt

Soit - 20 % 0.5 pt

Du 29 / 05 au 3 / 06 0.5 pt

+ 1 point pour le soin et la présentation des deux ardoises

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 3 / 7

Annexe E : La démarque**2.5 points**

Dans le cadre de la dégustation, s'agit-il : (cocher la bonne réponse) (1pt)

- d'une démarque connue
- d'une démarque inconnue

➤ Justifier votre réponse (1.5 pts)

Ces produits ayant été utilisés pour la dégustation, nous pouvons justifier le fait qu'ils ne soient plus présents dans notre stock/ou lors de notre inventaire.

Annexe F : Le cahier de démarque**11 points**

Date :5/06/2017 (1 pt)	Code démarque :				
	- Article abîmé : AB		- Dégustation : D		
	- Article ouvert : AO		- Autre : 00		
Références (0,5 pt / élément)	Désignations (0,5 pt / élément)	Codes démarque (0,5 pt / élément)	Prix unitaire € (1 pt / élément)	Quantités (0,5 pt / élément)	Total € (1 pt / élément)
Réf : 1456	Miel de forêt bio	D	6.10	2	12.20
Réf : 0903	Gâteau aux noix	D	12	4	48
Total €					60.20

Détail des calculs 1^{ère} référence :

$$6.10 \times 2 = 12.20 \text{ (1 pt)}$$

Accepter :

$$12 \times 4 = 48 \text{ (1 pt)}$$

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 4 / 7

DEUXIÈME PARTIE

Annexe G : La réception des produits

8 points

- G1 Indiquer trois contrôles afin d'estimer la qualité des produits réceptionnés. **(6 pts)**
2 pts / élément
- Contrôle des dates : DLC ou DDM
 - Contrôle des températures
 - Contrôle état emballages (produits non fuités, boîtes de conserves non déformées...)
- G 2 Identifier un appareil utilisé lors de la réception des produits frais. **(2 pts)**
- Pistolet infrarouge
Toute réponse cohérente sauf thermomètre-sonde (car la prise de température à cœur du produit perce l'emballage).

Annexe H : La conservation des produits

23 points

H1 Cocher les réponses correctes. *Réponses exactes exigées*

La pasteurisation :

- est un traitement thermique à une température supérieure à 100°C
- est un traitement thermique à une température autour de 70°C **(1,5 pt)**
- détruit l'ensemble des micro-organismes

La stérilisation :

- est un traitement thermique à une température supérieure à 100°C **(1,5 pt)**
- est un traitement thermique à une température autour de 70°C

H2 Cocher les réponses exactes dans le tableau : **(12 pts)**

Produits réceptionnés	Procédé de conservation	Température de stockage	Type de date de péremption
Foie gras pasteurisé sous vide	<input checked="" type="checkbox"/> Pasteurisation 2 pts <input type="checkbox"/> Stérilisation	<input type="checkbox"/> - 18°C <input checked="" type="checkbox"/> + 3°C 2 pts <input type="checkbox"/> Température ambiante	<input checked="" type="checkbox"/> DLC 2 pts <input type="checkbox"/> DDM
Boîte de conserve de confits de canard	<input type="checkbox"/> Pasteurisation <input checked="" type="checkbox"/> Stérilisation 2 pts	<input type="checkbox"/> - 18°C <input type="checkbox"/> + 3°C <input checked="" type="checkbox"/> Température ambiante 2 pts	<input type="checkbox"/> DLC <input checked="" type="checkbox"/> DDM 2 pts

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 5 / 7

H3 Placer les produits réceptionnés dans leurs zones de stockage respectives : **(4 pts)**
2 pts / Élément

Epicerie sèche
- Boîte de conserve de confits de canard

Chambre froide positive
- Foie gras pasteurisé sous vide

Chambre froide négative

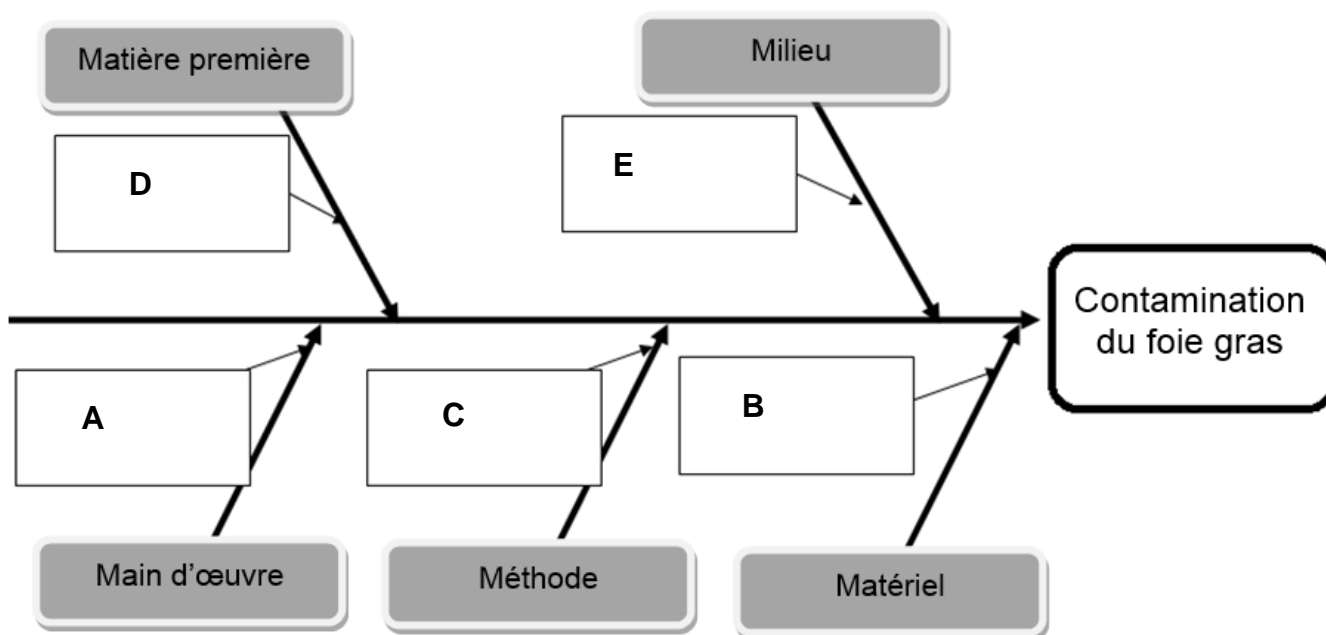
H4 Indiquer une conséquence microbiologique de cette situation.
 Il y a un risque de développement microbien. **2 pts**

H5 En déduire le risque encouru par le consommateur.
 Il risque un toxi-infection alimentaire, ou intoxication alimentaire **2 pts**
1 point si la réponse est « rendre malade »

Annexe I : Les sources de contamination 11 points

I1 Classer, dans le diagramme des 5 M, les sources possibles de la contamination du foie gras servi lors de la dégustation. Incrire uniquement les lettres dans le diagramme.
(1 pt / élément = 5 pts)

- A. Votre collègue ne s'est pas lavé les mains.
- B. Le couteau a déjà servi à découper du fromage.
- C. Le foie gras découpé est resté plus d'une heure à température ambiante.
- D. Le canard était porteur d'une maladie.
- E. Il y a des mouches dans l'épicerie.



I2 Proposer trois mesures permettant de limiter le risque de contamination du foie gras dégusté.
(2 pts / élément = 6 pts)

- Se laver les mains avant la dégustation, mettre des gants jetables
- Réserver le foie gras en vitrine réfrigérée
- Utiliser un couteau propre, laver le couteau à chaque changement d'activité, etc.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 6 / 7

Annexe J : L'étiquetage des produits**8 points**

J1 Repérer le DLC du canard du Périgord.
07/07/2017

(2 pts)

J2 La DLC et la DDM sont des informations obligatoires sur l'étiquette de produits alimentaires.
Citer deux autres mentions obligatoires :

(4 pts)

- Poids, liste des ingrédients, estampille sanitaire, etc.

J3 Identifier le label de qualité figurant sur l'étiquette du foie gras.
IGP

(2 pts)**Annexe K : La qualité organoleptique****10 points**

➤ Nommer le sens correspondant à chaque critère organoleptique du foie gras dégusté.

(2,5 pts / Élément = 10 pts)

Critère organoleptique du foie gras	Sens correspondant
Foie gras fondant en bouche	Le toucher
Foie gras poivré	Le goût (accepter odorat)
Foie gras dégageant des arômes de noisette	L'odorat (accepter le goût)
Foie gras dont l'aspect est rosé	La vue