

# CAP Employé de vente spécialisé

## Option A : Produits Alimentaires

### EP2

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

# DOSSIER SUJET

## Session 2017

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 6

Ce dossier sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.

Assurez-vous que cet exemplaire soit complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

**Vous composerez sur le dossier réponses qui est à rendre dans son intégralité.**

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé,  
conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999.

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 1 / 11  |

### PREMIÈRE PARTIE

| Compétences  | Activités   | Documents | Pages        | Barème              |
|--|---|-----------|--------------|---------------------|
| C1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification (quantités, état...) | Contrôler une livraison et relever les anomalies          | 1<br>2    | 7<br>8       | <b>/ 15</b>         |
| C1.1.2 Ranger les produits en fonction de leur nature à la place appropriée      | Codifier et ranger des produits                           | 3<br>4    | 9<br>10      | <b>/ 12</b>         |
| C2.2.2 Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine                              | Réapprovisionner des rayons à la suite d'une livraison    | 2<br>3    | 8<br>9       | <b>/ 9,5</b>        |
| C2.2.1 Étiqueter, tenir à jour la signalisation                                  | Réaliser les ardoises des produits en promotion           | 5         | 10           | <b>/ 10</b>         |
| C2.2.6 Participer à la lutte contre la démarque                                  | Enregistrer la démarque connue dans le cahier de démarque | 5         | 10           | <b>/ 13,5</b>       |
|  |   |           | <b>TOTAL</b> | <b>... / 60 pts</b> |

### DEUXIÈME PARTIE

| Compétences  | Activités  | Documents | Pages                | Barème                    |
|--|--|-----------|----------------------|---------------------------|
| C0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception aux spécifiques aux produits alimentaires   | Enumérer trois contrôles qualitatifs   | 6         | 11                   | <b>/ 8</b>                |
| C0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires  | Maintenir les produits fabriqués en état de conservation pour la vente   | 6 et 7    | 11                   | <b>/ 23</b>               |
| 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  |           |                      | <b>/ 11</b>               |
| 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 | 6         | 11                   | <b>/ 8</b><br><b>/ 10</b> |
|  |  |           | <b>TOTAL</b>         | <b>... / 60 pts</b>       |
|  |  |           | <b>TOTAL GÉNÉRAL</b> | <b>... / 120 pts</b>      |

|   |                    |       |                 |              |
|---|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                         | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 2 / 11  |

## MISE EN SITUATION



**Les Grandes Surfaces Vertes**  
de Cazals

**Nouvelle Alimentation Générale**  
**Epicerie Rurale Bio**

**Consommations en terrasse**

Lundi : de 8h15 à 12h30 / après-midi fermé  
Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi :  
de 8h15 à 12h30 / de 16h00 à 19h00  
Dimanche (Zone Touristique Internationale oblige) :  
de 8h15 à 12h30

05 65 21 48 28

A Cazals, près de l'Office de Tourisme

Vous êtes salarié(e) dans l'épicerie rurale « Les Grandes Surfaces Vertes » à Cazals dans le Lot (46). Le magasin est spécialisé en alimentation générale et en productions locales Bio. Le magasin dispose d'un rayon traditionnel et d'un rayon libre-service voué à guider le consommateur vers une alimentation responsable. Certains des produits proposés peuvent être dégustés en terrasse.

Monsieur GUERPILLON, votre responsable, vous confie différentes tâches.

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 3 / 11  |

## PREMIÈRE PARTIE

### Activité n°1 : Aider à la réception des produits et à sa vérification

*Aujourd'hui, 26 mai 2017, vous réceptionnez des marchandises.*

1. Vérifier la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison, reporter les anomalies dans le tableau prévu à cet effet.

 **A consulter : Documents 1 et 2**

 **A compléter : ANNEXE A**

### Activité n°2 : Ranger les produits en fonction de leur nature à la place appropriée

*Monsieur GUERPILLON vous demande de ranger les produits de la marque « Tante Hélène » arrivés ce matin.*

*Attention, les produits laitiers sont rangés selon une codification propre au point de vente.*

2. Codifier correctement les produits de cette marque.

 **A consulter : Documents 3 et 4**

 **A compléter : ANNEXE B**

### Activité n° 3 : Compléter l'assortiment en rayon

*Vous devez maintenant procéder au rangement de l'autre partie de la livraison (boissons, pâtes et produits frais).*

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

 **A consulter : Documents 2 et 3**

 **A compléter : ANNEXE C**

### Activité n° 4 : Etiqueter, tenir à jour la signalétique

*Le magasin étant situé dans une zone touristique, Monsieur GUERPILLON souhaite valoriser les produits du terroir. Il propose une sélection de produits à mettre en avant afin de dynamiser ses ventes et attirer les clients potentiels la semaine du 29 mai au 3 juin 2017.*

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

 **A consulter : Document 5**

 **A compléter : ANNEXE D**

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 4 / 11  |

Activité n° 5 : Participer à la lutte contre la démarque

Monsieur GUERPILLON a choisi de faire déguster les produits en promotion, il a utilisé 2 pots de miel et 4 gâteaux aux noix. Il vous demande de :

5. Caractériser la démarque au 5 juin 2017.

 **A consulter : Document 5**

 **A compléter : ANNEXE E**

6. Enregistrer et valoriser la démarque dans le cahier de démarque.

 **A consulter : Document 5**

 **A compléter : ANNEXE F**

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 5 / 11  |

## DEUXIÈME PARTIE

### Activité n°6 : Participer à la réception des produits alimentaires

*Ce matin, 9 juin 2017, Monsieur GUERPILLON vous demande de réceptionner quelques produits régionaux : foie gras pasteurisé sous vide, conserve de confits d'oie, etc.*

7. A l'aide du document 6, répondre aux questions de l'annexe G.

 **A consulter : Document 6**

 **A compléter : ANNEXE G**

### Activité n°7 : Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires

*Vous devez ranger les produits réceptionnés dans leurs zones de stockage respectives.*

8. A l'aide des documents 6 et 7, répondre aux questions de l'annexe H.

 **A consulter : Documents 6 et 7**

 **A compléter : ANNEXE H**

### Activité n°8 : Identifier les règles d'hygiène liées au point de vente

*Monsieur GUERPILLON souhaite mettre en avant le foie gras du Périgord. Il vous demande de le faire déguster aux clients de l'épicerie dans le respect des règles d'hygiène.*

9. Répondre aux questions de l'annexe I.

 **A compléter : ANNEXE I**

### Activité n°9 : Mettre en œuvre les procédures relatives à la présentation et à la vente des produits alimentaires

*Dans le cadre de la dégustation, vous êtes chargé(e) de mettre en valeur les qualités du foie gras : origine du produit, propriétés organoleptiques, etc.*

10. Répondre aux questions des annexes J et K.

 **A consulter : Document 6**

 **A compléter : ANNEXES J et K**

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 6 / 11  |

## Document 1 : le bon de commande



### LES GRANDES SURFACES VERTES

Rue de la République  
46250 CAZALS

### LA VIE SAINTE

101 Avenue Carraz  
21300 CHENOVE

#### BON DE COMMANDE N °23 du 15/05/2017

| Références | Désignation   | Quantité | Prix unitaire/€ |
|------------|---|----------|-----------------|
| TH 001     | Beurre de baratte demi-sel 250 g Tante Hélène           | 20       | 2,80            |
| TH 002     | Beurre de baratte doux 250 g Tante Hélène               | 15       | 2,80            |
| TH 003     | Beurre de baratte doux 125 g Tante Hélène               | 15       | 1,75            |
| TH 076     | Crème légère de Normandie lot de 6 x 20 cl Tante Hélène | 4 lots   | 1,25            |
| TH 102     | Desserts au chocolat 4 x 115 g Tante Hélène             | 10 lots  | 2,60            |
| TH 103     | Desserts pralinés 4 x 115 g Tante Hélène                | 12 lots  | 2,70            |
| TH 201     | Fromages blancs 0 % 400 g Tante Hélène                  | 15       | 2,40            |
| VIT 001    | Nectar de mangues Vitamont 75 cl                        | 10       | 3,60            |
| VIT 004    | Nectar de bananes 75 cl                                 | 10       | 3,60            |
| RAP 112    | Abricots secs entiers bio équitable 250 g Rapunzel      | 5        | 6,10            |
| RAP 113    | Gingembre bio en bâtonnets confits 75 g Rapunzel        | 5        | 4,10            |
| VRAC 410   | Flocons d'avoine bio sac de 10 kg                       | 1        | 10,40           |
| VRAC 412   | Coquillettes bio sac de 10 kg                           | 2        | 11,50           |

**Patrick GUERPILLON**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'P. Guerpillon', written over a faint, large, rounded rectangular outline.

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 7 / 11  |


## Document 2 : le bon de livraison



**LES GRANDES SURFACES VERTES**  
Rue de la République  
46250 CAZALS

| BON DE LIVRAISON N °1956 du 26/05/2017 |   |          |                 |
|--|---|----------|-----------------|
| Références                             | Désignation   | Quantité | Prix unitaire/€ |
| TH 001                                 | Beurre de baratte demi-sel 250 g Tante Hélène           | 25       | 2,80            |
| TH 002                                 | Beurre de baratte doux 250 g Tante Hélène               | 15       | 2,80            |
| TH 003                                 | Beurre de baratte doux 125 g Tante Hélène               | 15       | 1,75            |
| TH 076                                 | Crème légère de Normandie lot de 6 x 20 cl Tante Hélène | 6 lots   | 1,25            |
| TH 102                                 | Desserts au chocolat 4 x 115 g Tante Hélène             | 14 lots  | 2,60            |
| TH 103                                 | Desserts pralinés 4 x 115 g Tante Hélène                | 12 lots  | 2,70            |
| TH 201                                 | Fromages blancs 0 % 400 g Tante Hélène                  | 17       | 2.60            |
| VIT 001                                | Nectar de mangues Vitamont 75 cl                        | 10       | 3,60            |
| VIT 004                                | Nectar de bananes 75 cl                                 | 10       | 3,60            |
| RAP 112                                | Abricots secs entiers bio équitable 250 g Rapunzel      | 5        | 6,10            |
| RAP 113                                | Gingembre bio en bâtonnets confits 75 g Rapunzel        | 5        | 4,10            |
| VRAC 412                               | Coquillettes bio sac de 10 kg                           | 2        | 11,50           |

Pris livraison le :

Signature 

OBSERVATIONS

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 8 / 11  |



**Document 3 : les produits commandés et livrés**

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  |  |
| Beurre baratte demi-sel 250 g   | Beurre baratte doux 125 g  | Beurre à tartiner 250 g  |
|    |   |   |
| Desserts pralinés 4 x 115 g   | Crème liquide de Normandie 20 cl   | Fromage blanc 0 % 400 g  |
|   |  |  |



Coquillettes



Nectar d'abricot et banane 75 cl



Abricots secs 250 g - Gingembre confit

|   |                    |       |                 |              |
|---|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                         | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 9 / 11  |

## Document 4 : extrait de la codification du magasin

| <b>Codes groupe :</b><br><b>PF : Produits Frais</b> | <b>Codes familles</b>              | <b>Codes sous familles</b>   |
|---|------------------------------------|--|
|   | <b>1. Beurre</b>                   | 01. Demi sel<br>02. Doux<br>03. A tartiner   |
|   | <b>2. Lait</b>                     | 01. Demi écrémé<br>02. Écrémé<br>03. Entier  |
|   | <b>3. Desserts et yaourts</b>      | 01. Desserts lactés<br>02. Yaourts à boire<br>03. Yaourts aromatisés<br>04. Yaourts aux fruits |
|   | <b>4. Crèmes et fromages frais</b> | 01. Crème liquide<br>02. Crème épaisse<br>03. Fromages blancs                                  |

## Document 5 : les promotions à organiser



Voici les produits que je souhaite mettre en promotion avant la dégustation de mercredi. Les clients goûteront et profiteront de nos prix les plus bas, soit – 20 % :

Réf : 1456 – miel de forêt bio, prix d'achat 2,50€ en provenance de Mardiniac (46) 250 gr, sera vendu 4.80 € au lieu de 6.10 €

Réf : 0903 - gâteau aux noix, prix d'achat 6 €, de Monsieur Nadal, pâtissier à Puy l'Évêque (46), pour 6 personnes sera vendu à 9.60 € au lieu de 12.00 €

|   |                    |       |                 |              |
|---|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                         | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 10 / 11 |

## Document 6 : canard gras du Périgord réceptionné le 09/06/17



**IGP**

**Date de réception : 09/06/17  
Température scannée : + 3°C  
A consommer jusqu'au : 07/07/17**

## Document 7 : la stérilisation et la pasteurisation

La stérilisation est une technique de conservation qui porte les aliments à haute température. Les températures appliquées sont supérieures à 100°C (des températures autour de 120°C en général).

La différence avec la pasteurisation se trouve dans la gamme de températures appliquées durant le traitement :

- supérieur à 100°C en stérilisation,
- autour de 70°C en pasteurisation.

La pasteurisation ne détruit donc pas tous les micro-organismes.

Ainsi, un aliment stérilisé n'a pas de DLC (Date Limite de Consommation) mais une DDM (Date de Durabilité Minimale)\*.

\*Ancienne DLUO

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ<br>Option A – Produits alimentaires                            | Code<br>500 312 15 | SUJET | Durée : 1 h 30  | Session 2017 |
| ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi<br>des produits alimentaires et à l'hygiène |                    |       | Coefficient : 6 | Page 11 / 11 |