

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## CAP Employé de vente spécialisé Option A : Produits Alimentaires

### EP2

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

# DOSSIER RÉPONSES

## Session 2017

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 6

Ce dossier réponses comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.

Assurez-vous que cet exemplaire soit complet.

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

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

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

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 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
			<b>TOTAL</b>	<b>... / 60 pts</b>

## 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
			<b>TOTAL</b>	<b>... / 60 pts</b>
			<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>... / 120 pts</b>

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER RÉPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 2 / 10

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PREMIÈRE PARTIE**

**ANNEXE A : Tableau des anomalies constatées dans le bon de livraison**

Références produit	Désignations	Anomalies constatées

**ANNEXE B : Codification des produits**

Désignations des produits	Codes groupe	Codes famille	Codes sous famille	Codes produit

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE C : Mise en rayon des produits conformes livrés

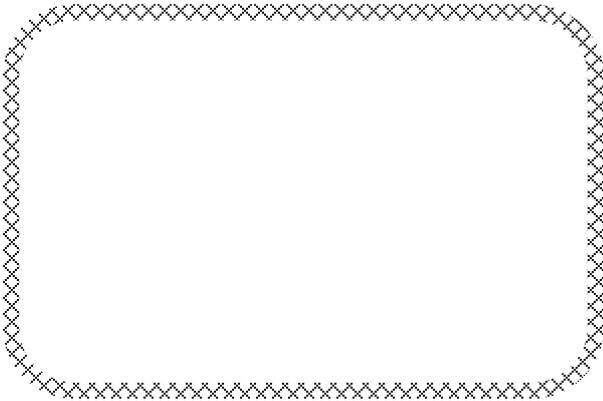
Références produits	Capacités du rayon	Stocks présent en rayon	Quantités livrées	Quantités de produits à implanter dans le rayon	Quantités de produits à ranger en réserve
VIT 001	10	4			
VIT 004	17	12			
RAP 112	10	5			
RAP 113	10	7			
VRAC 412	10 kg	4 kg			

### Détail des calculs pour la référence VIT 001

- Quantité de produits à implanter dans le rayon : .....
- .....
- Quantité de produits à ranger en réserve : .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE D : Ardoises promotionnelles



## ANNEXE E : La démarque

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

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

Justifier votre réponse :

.....

.....

.....

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER RÉPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 5 / 10

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE F : Le cahier de démarque

<b>Date :</b> .....	<b>Code démarque :</b>				
	- <i>Article abîmé : AB</i>	- <i>Dégustation : D</i>			
	- <i>Article ouvert : AO</i>	- <i>Autre : 00</i>			
<i>Références</i>	<i>Désignations</i>	<i>Codes démarque</i>	<i>Prix unitaire €</i>	<i>Quantités</i>	<i>Total €</i>
<b>Total €</b>					

*La démarque se calcule à partir du prix initial (avant remise).*

### Détail des calculs 1<sup>ère</sup> référence :

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **DEUXIÈME PARTIE**

### **ANNEXE G : La réception des produits**

G1. Indiquer trois contrôles afin d'estimer la qualité des produits réceptionnés.

- .....
- .....
- .....

G2. Identifier un appareil utilisé lors de la réception des produits frais.

.....

### **ANNEXE H : La conservation des produits**

H1. Cocher les réponses correctes.

La pasteurisation :

- est un traitement thermique à une température supérieure à 100°C
- est un traitement thermique à une température autour de 70°C
- détruit l'ensemble des micro-organismes

La stérilisation :

- est un traitement thermique à une température supérieure à 100°C
- est un traitement thermique à une température autour de 70°C

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER RÉPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 7 / 10

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

H2. Cocher les réponses exactes dans le tableau :

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

H3. Placer les produits réceptionnés dans leurs zones de stockage respectives :

- Foie gras pasteurisé sous vide
- Boîte de conserve de confits de canard

Épicerie sèche

Chambre froide positive

Chambre froide négative

*La température mesurée lors de la réception de certains foies gras était supérieure à la température réglementaire de conservation.*

H4. Indiquer une conséquence microbiologique de cette situation :

.....  
 .....

H5. En déduire le risque encouru par le consommateur :

.....

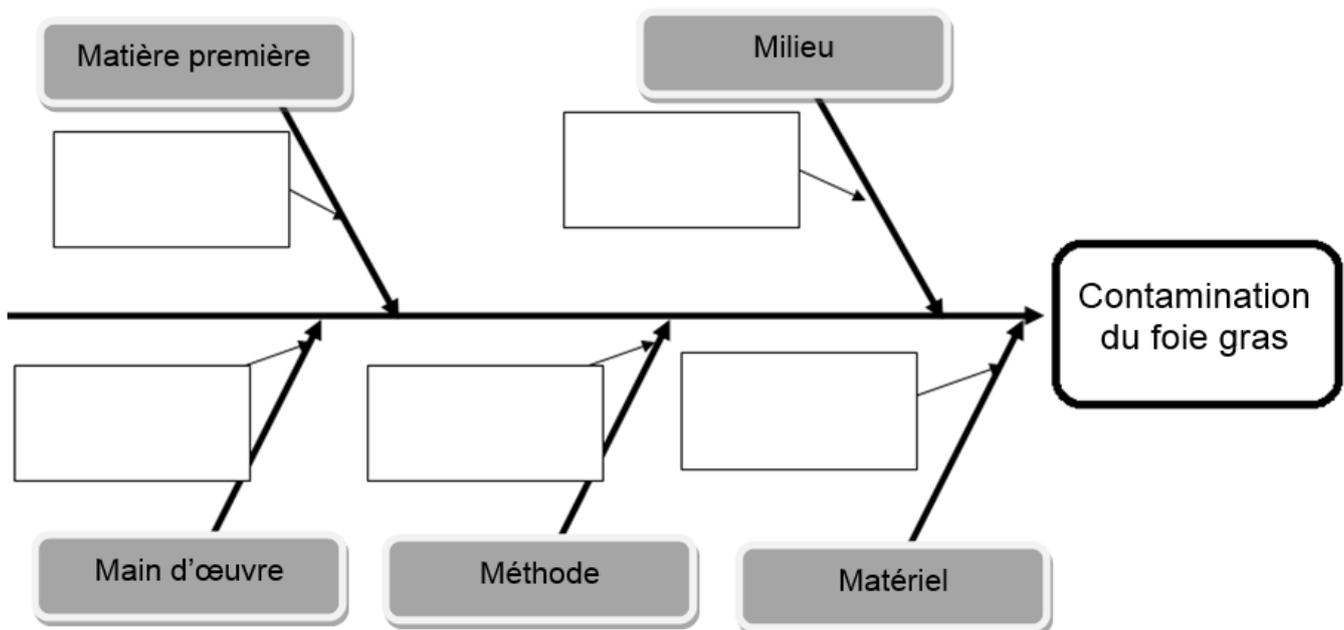
CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER RÉPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 8 / 10

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **ANNEXE I : Les sources de contamination**

I1. Classer, dans le diagramme des 5 M, les sources possibles de la contamination du foie gras servi lors de la dégustation. Inscrire uniquement les lettres dans le diagramme.

- 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 :

- .....
- .....
- .....

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code 500 312 15	DOSSIER RÉPONSES	Durée : 1 h 30	Session 2017
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 9 / 10

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **ANNEXE J : L'étiquetage des produits**

J1. Repérer la DLC du canard gras du Périgord :

.....

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

- .....

- .....

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

.....

## **ANNEXE K : La qualité organoleptique**

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

Critère organoleptique du foie gras	Sens correspondant
Foie gras fondant en bouche	.....
Foie gras poivré	.....
Foie gras dégageant des arômes de noisette	.....
Foie gras ayant un aspect rosé	.....

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