

CORRIGÉ

CAP Employé de vente spécialisé, Option A : Produits alimentaires

EP2

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

Session 2020

PREMIÈRE PARTIE

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
C 1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification	Contrôler une livraison et relever les anomalies.	A	2	... / 9 points
C 1.1.4 Transporter les produits vers la surface de vente ou la vitrine	Choisir le bon matériel de manutention.	B	3	... / 10 points
C 1.5 Acheminer les produits vers la surface de vente	Déterminer la quantité de produits à mettre en rayon.	C	4	... / 18 points
C 2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement	Compléter le document de commande.	D	4	... / 13 points
C 2.2.3 Mettre les produits en valeur.	Réaliser une affiche promotionnelle.	E	5	... / 10 points
			Total	... / 60 points

DEUXIÈME PARTIE

Compétences	Activités	Annexes	Pages	Barème
C0.1. Identifier les règles d'hygiène spécifique au point de vente, aux produits, aux personnes de conservation applicables aux produits	Identifier les règles d'hygiène spécifiques liées aux produits.	F	6	... / 9 points
C.0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires	Réceptionner les produits conformément à la réglementation.	G	7	... / 16 point
C.0.4 Veiller à la conservation des produits alimentaires	Maintenir les produits fabriqués en état de conservation pour la vente.	H	8	... / 18 points
C.0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation, la vente, la présentation et le conditionnement des produits alimentaires	Se repérer dans l'étiquetage des produits.	I	9	... / 17 points
			Total	... / 60 points

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code C 2006-CAP EVSA EP2 1 Code C AP2006-CAP EVSA EP2 1	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2020
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 1 / 9

PREMIÈRE PARTIE

ANNEXE A : tableau des anomalies

9 points

Références	Désignations	Anomalies de livraison
CAR10 <i>0,5 pt</i>	Carottes <i>0,5 pt</i>	C : 4 L : 3 E : 1 manquant <i>2 points</i>
AUB5 <i>0,5 pt</i>	Aubergines <i>0,5 pt</i>	C : 3 L : 1 E : 2 manquantes <i>2 points</i>
OIG8 <i>0,5 pt</i>	Oignons <i>0,5 pt</i>	C : 3 L : 5 E : 2 en trop <i>2 points</i>

Annexe B : le matériel de manutention**10 points = (8 x 1 pt) + 2 pts**

Matériels de manutention		Matériels adaptés	Permis CACES obligatoire
Chariot élévateur		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Gerbeur		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Transpalette électrique		<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Transpalette manuel		<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<p>Justification de votre (vos) choix : (2 pts)</p> <ul style="list-style-type: none">- Les transpalettes électriques et manuels sont adaptés pour transporter une seule palette. <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none">- Leur utilisation ne nécessite pas le permis CACES.			

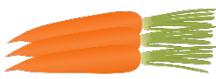
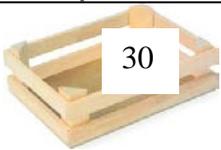
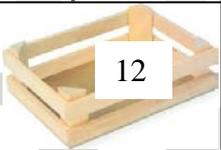
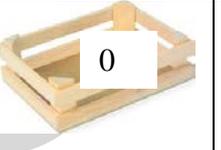
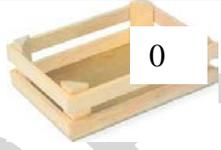
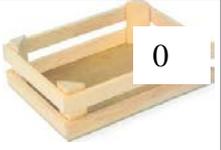
Annexe C : relevé des quantités à mettre en rayon et en réserve

18 points

1 pt par produit manquant (1x9)

1.5 pts par total produit manquant (1.5 x3)

1,5 pts par nombre de cagette à prévoir (1.5 x 3)

	Courgettes 		Carottes 		Aubergines 	
	Capacité de stockage maximale par cagette : 30 produits	Produits manquants	Capacité de stockage maximale par cagette : 60 produits	Produits manquants	Capacité de stockage maximale par cagette : 12 produits	Produits manquants
Niveau 3	 30	0	 35	25	 12	0
Niveau 2	 28	2	 25	35	 0	12
Niveau 1	 2	28	 0	60	 0	12
	Total produits manquants	30	Total produits manquants	120	Total produits manquants	24
	Nombres de cagettes à prévoir	1	Nombres de cagettes à prévoir	1	Nombres de cagettes à prévoir	2

Annexe D : préparation manuelle de la commande

13 points

Bon de commande N° 28					
Référence	Désignation article	Nombre de produits par UC (unité de commande)	PAHT par UC	Quantités UC (3 x 1,5 point)	Montant total HT (3 x 1,5 point)
COU8	Courgettes	30 pièces	35,50 €	4	142,00 €
CAR10	Carottes	60 pièces	4,75 €	8	38,00 €
AUB5	Aubergines	12 pièces	9,62 €	6	57,72 €
Total HT					237,72 € (2 points)
Délai de livraison : 3 jours Condition de paiement : 30 jours fin de mois Transport : Franco de port					

Détails des calculs pour la référence AUB5

Quantité à commander : $3 \times 2 = 6$ (1 point)

Montant HT : $6 \times 9,62 = 57,72$ (1 point)

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code C 2006-CAP EVSA EP2 1 Code C AP2006-CAP EVSA EP2 1	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2020
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 4 / 9

Qualité de la présentation = 2 points

« TOMATES » 1 point

Origine Marmande France 1 point

PRIX avant promo: ~~3,10 € le kilo~~
1,5 point

- 40 % 1 point

PROMOTION 1 point

Samedi 6 juin 2020 1 point

PRIX promotionnel
1.86 € le Kilo 1,5 point

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code C 2006-CAP EVSA EP2 1 Code C AP2006-CAP EVSA EP2 1	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2020
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 5 / 9

DEUXIÈME PARTIE

Annexe F : contamination des produits de la mer

9 points

1. Repérer les aliments contaminés, indiquer les causes de contamination et cocher le type de contamination. (6 points = 3 points par ligne)

Aliments contaminés	Cause de contamination	Nature de la contamination
<i>Poisson</i>	<i>Exemple : pointe de la lame de couteau</i>	<input type="checkbox"/> Chimique <input checked="" type="checkbox"/> Physique <input type="checkbox"/> Microbiologique
Moules - huîtres - palourdes	Novovirus	X Microbiologique
Poissons	Mercure	X Chimique

2. Lister les conséquences pour le consommateur s'il ingère : (3 points = 1 + 2 points)

- des coquillages venant de l'étang de Thau :
toxi-infection alimentaire, gastro-entérites

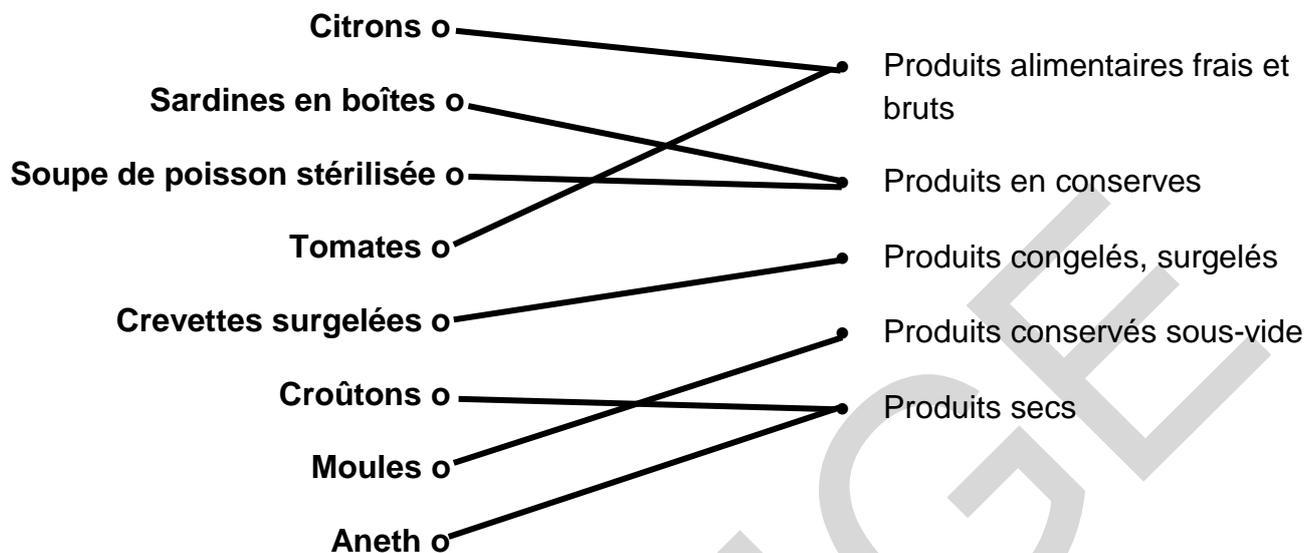
- des poissons contaminés par le mercure :
 - **Diabète**
 - **Maladies chroniques**
 - **Troubles neuropsychologiques**
 - **Troubles intestinaux**
 - **Déficiences auditives et visuelles**
 - **Troubles santé mentale**
 - **Taux de suicide élevé**

→ 2 réponses attendues

Annexe G : les modes de conservation

16 points

1. Relier les denrées réceptionnées, à leur famille de produits correspondants. (8 points)



2. Préciser le mode de traitement de conservation de la darne de saumon farci. (2 points)

Traitement sous atmosphère modifiée.

3. Proposer un avantage de ce traitement de conservation sur la présentation du produit.

1 réponse attendue (2 points)

Evite d'écraser les produits fragiles ou de rendre difficile la séparation de produits tranchés.

4. Relever l'effet de ce mode de conservation sur les microorganismes. (2 points)

Ce mode de conservation ralentit le développement des microorganismes.

5. En déduire un avantage de ce mode de conservation sur la durée de conservation du produit. (2 points)

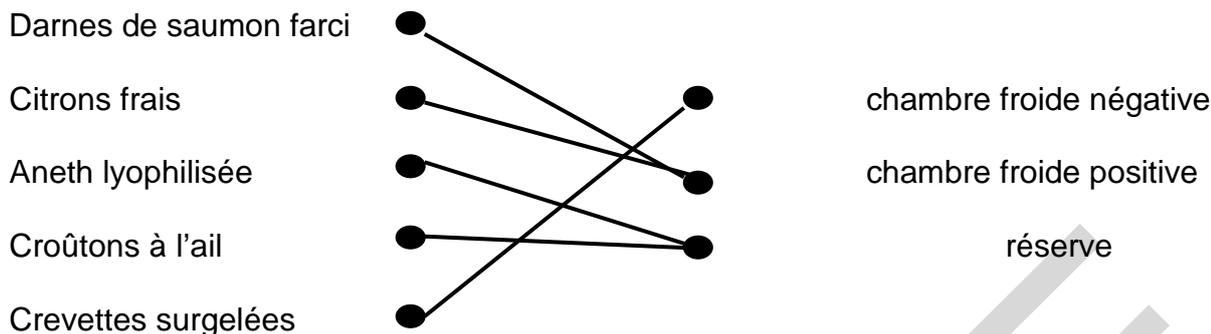
La durée de conservation augmente.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code C 2006-CAP EVSA EP2 1 Code C AP2006-CAP EVSA EP2 1	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2020
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 7 / 9

Annexe H : lieux de stockage

18 points

1. Relier chaque produit à son lieu de stockage. (5 points)



2. Indiquer la démarche à suivre si l'emballage des moules sous vide est altéré et justifier votre réponse. (4 points = 2 pts pour la démarche et 2 pts pour la justification)

Démarche : **avertir son responsable et refuser les moules.**

Justification : **l'air est rentré dans l'emballage et les microorganismes ont proliféré.**

3. Relever la date limite de consommation des darnes de saumon. (1 point)
18/06/2020

4. Relier chaque sigle à la mention correspondante. (2 points)



5. Indiquer trois mentions obligatoires présentes sur une étiquette de produits alimentaires. (3 réponses attendues : 6 points)

- La dénomination du produit ou le nom du produit
- La composition du produit
- La quantité nette : poids ou volume
- La date limite de consommation : « à consommer jusqu'au » ou date limite d'utilisation optimale « à consommer de préférence avant le »
- La température de conservation
- Les coordonnées du fabricant, du conditionneur ou du distributeur
- L'identification du lot de fabrication
- La marque de salubrité ou l'estampille vétérinaire

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A – Produits alimentaires	Code C 2006-CAP EVSA EP2 1 Code C AP2006-CAP EVSA EP2 1	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2020
ÉPREUVE EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient : 6	Page 8 / 9

Annexe I : les apports nutritionnels

17 points

1. Relever deux constituants alimentaires majoritaires dans les darnes de saumon farci. (2 points)

- **Protéines**
- **Lipides**

2. Rechercher la valeur énergétique de 100g de darne de saumon. (1 point)

Valeur énergétique : 795 kJ ou 190 kcal

3. Entourer si ce produit convient au client et justifier votre réponse. (3 points = 1 pt + 2 pts)

OUI

NON

Justification : **ce produit contient des blancs d'œufs et des épaississants.**

4. Classer les aliments contenant des protéines d'origine végétale et celles d'origine animale : *soja, bœuf, truite, haricot rouge, maïs, porc, pois chiche, blé, amande, dinde* (11 points)

Aliments contenant des protéines végétales	Aliments contenant des protéines animales
Soja Haricot rouge Maïs Pois chiche Blé Amande	Bœuf Truite Porc Dinde