académie Dijon

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Établissement :

Candidat - Nom : **Prénom :**

Session :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A ❑ *Produits alimentaires*

EP2 - CCF

TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET À L'HYGIÈNE

L'épreuve apprécie la capacité du candidat à mobiliser ses compétences (C.0 – C.1 – C.2) et connaissances professionnelles en vue de la réalisation de travaux professionnels relatifs au suivi des produits alimentaires.

L'évaluation des acquis s'effectue à l'occasion de trois situations d'évaluation écrites, réalisées au cours de la dernière année de formation et mises en place en centre de formation.

RÉCAPITULATIF

Situation n° 1	**/ 40**
Situation n° 2	**/ 40**
Situation n° 3	**/ 40**
TOTAL S1 + S2 + S3	**/ 120**
NOTE PROPOSÉE	**/ 20***

Professeur de vente : **Visa :**

Professeur ayant en charge l'hygiène et la nutrition : **Visa :**

Appréciation globale :

**** Note à arrondir au ½ point supérieur. Ne pas la communiquer au candidat.***

CONTENU DU DOSSIER

À l'intérieur de ce dossier, les documents constitutifs de l'évaluation seront placés comme indiqué ci-après :

Numéro d'ordre	Document repéré par	Titre du document
1	EP2 – A	Situation n° 1 Réceptionner, stocker, expédier les produits alimentaires Suivre les familles de produits alimentaires Compétences : C.1.1.2 – C.1.1.3 C.2.1.1 – C.2.1.2 C.2.2.1 – C.2.2.2 – C.2.2.3. C.1.2.1 – C.1.2.2. – C.1.2.3 (éventuellement)
2	EP2 – B	Situation n° 2 Situation-problème liée à l'état sanitaire Compétences : C.0.1 – C.0.2 – C.0.3
3	EP2 – C	Situation n° 3 – Première partie Réceptionner, stocker, expédier les produits alimentaires Suivre les familles de produits alimentaires Compétences : C.1.1.1 – C.1.1.4 C.2.1.3 C.2.2.4 – C.2.2.5 – C.2.2.6 – C.2.2.7 C.1.2.4 – C.1.2.5. – C.1.2.6 – C.1.2.7 (éventuellement)
	EP2 - D	Situation n° 3 – Deuxième partie Situation-problème liée à l'état sanitaire Compétences : C.0.4 – C.0.5

Le professeur de vente et le professeur ayant l'enseignement des savoirs associés de méthodologie de la nutrition et de l'hygiène joignent à l'ensemble des évaluations un exemplaire des situations proposées pour chacune des évaluations, ainsi que le barème appliqué.

Session :		Document EP2 - A
NOM :	Prénom :	Classe :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A ❑ *Produits alimentaires*

EP2 en CCF : TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET À L'HYGIÈNE

SITUATION N° 1 (durée préconisée : 30 minutes) :

Elle porte sur un thème lié à la réception, à la mise en stock et au suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente spécialisé.

Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés [(1)]		
En commerce de détail et de gros :		
C.1.1.	C.1.1.2. Ranger les produits en fonction de leur nature à la place appropriée	☐
	C.1.1.3. Maintenir les réserves en état correct	☐
C.2.1.	C.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente	☐
	C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires	☐
C.2.2.	C.2.2.1. Étiqueter, tenir à jour la signalisation	☐
	C.2.2.2. Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	☐
	C.2.2.3. Mettre les produits en valeur	☐

En entrepôt ou en entreprise de distribution-grossiste *(en substitution d'une partie des précédentes si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE)* **:**		
C.1.2.	C.1.2.1. Manutentionner les colis en réception	☐
	C.1.2.2. Stocker les colis	☐
	C.1.2.3. Maintenir l'entrepôt (ou les réserves) en état correct	☐

(1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.

Date de l'évaluation :	**NOTE : / 40**
Observations du professeur de vente :	

Session :		Document EP2 - B
NOM :	Prénom :	Classe :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A ❑ *Produits alimentaires*

EP2 en CCF : TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET À L'HYGIÈNE

SITUATION N° 2 (durée préconisée : 30 minutes) :

Elle présente une situation-problème liée à l'état sanitaire qui implique la mise en application de règles d'hygiène et de conservation des produits.

COMPÉTENCES EVALUÉES		CRITÈRES D'ÉVALUATION	SAVOIRS ASSOCIÉS *	NOTE
C.0 APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE CONSERVATION	**C.0.1. IDENTIFIER LES RÈGLES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES AU POINT DE VENTE ET LES RÈGLES DE CONSERVATION APPLICABLES AU PRODUIT**	• Identification des règles d'hygiène • Identification des règles de conservation	• S.011 Les constituants alimentaires • S021 Les micro-organismes • S022 L'altération des aliments • S034 Les dispositifs réglementaires de contrôle	
	C.0.2. APPLIQUER LES MÉTHODES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION	• Nettoyage des surfaces conformément aux règles et procédures • Respect des règles d'hygiène • Utilisation rationnelle des produits d'entretien et désinfectants	• S.021 Les micro-organismes • S023 La toxicité des aliments	
	C.0.3. METTRE EN ŒUVRE LES PROCÉDURES DE RÉCEPTION SPÉCIFIQUES AUX PRODUITS ALIMENTAIRES	• Réception des produits conformément à la réglementation • Tests d'agréage conformes aux procédures • Renseignement d'une fiche contrôle • Transmission des informations au responsable	• S.031 Les composants de la qualité • S.032 Le maintien de la qualité lors de la commercialisation • S.034 Les dispositifs réglementaires de contrôle • S.111 La réception • S.3 La vente	
* LES LIMITES DE CONNAISSANCES SONT CELLES MENTIONNÉES DANS LE RÉFÉRENTIEL			NOTE PROPOSÉE	**...../40**

La note soulignée est à reporter dans le tableau récapitulatif

OBSERVATIONS DU PROFESSEUR	Date de l'évaluation :

Session :		Document EP2 - C
NOM :	Prénom :	Classe :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A ❑ *Produits alimentaires*

EP2 en CCF : TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET À L'HYGIÈNE

SITUATION N° 3 (durée préconisée : 1 heure) :

Elle comporte deux parties :

Partie 1 : Réception, mise en stock et suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente spécialisé
Partie 2 : Situation-problème liée à l'état sanitaire

PARTIE 1

Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1)		
En commerce de détail et de gros :		
C.1.1.	C.1.1.1. Aider à la réception des produits, à la vérification (quantité, état)	☐
	C.1.1.4. Transporter les produits vers la surface de vente ou la vitrine	☐
C.2.1.	C.2.1.3 Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente	☐
C.2.2.	C.2.2.4. Participer aux commandes de renouvellement	☐
	C.2.2.5. Maintenir l'attractivité du point de vente	☐
	C.2.2.6. Participer à la lutte contre la démarque	☐
	C.2.2.7. Participer à l'inventaire	☐
C.0.	C.0.4. Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	☐
	C.0.5. Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente, à la présentation et à l'emballage des produits alimentaires	☐

En entrepôt ou en entreprise de distribution-grossiste *(en sus des précédentes si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE)* **:**		
C.1.2.	C.1.2.4. Préparer les produits en vue de leur expédition	☐
	C.1.2.5. Confectionner les colis	☐
	C.1.2.6. Établir les documents d'expédition	☐
	C.1.2.7. Mettre à disposition les colis	☐

(1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.

Session :		Document EP2 - D
NOM :	Prénom :	Classe :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A ❑ *Produits alimentaires*

EP2 en CCF : TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET À L'HYGIÈNE

SITUATION N° 3 (durée préconisée : 1 heure) :

Elle comporte deux parties :

Partie 1 : Réception, mise en stock et suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente spécialisé
Partie 2 : Situation-problème liée à l'état sanitaire

PARTIE 2

COMPÉTENCES EVALUÉES		CRITÈRES D'ÉVALUATION	SAVOIRS ASSOCIÉS *	NOTE
C0 APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE CONSERVATION	**C.0.4. VEILLER À L'ÉTAT DE CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES**	• Surveillance de l'état de conservation des produits • Détection des altérations • Elimination des produits impropres à la consommation • Respect des règles en matière de température, d'hygiène et de sécurité • Respect des règles de manipulation	• S011 Les constituants alimentaires • S012 Les aliments • S022 : L'altération des aliments • S023 la toxicité des aliments • S031 Les composants de la qualité • S032 Le maintien de la qualité lors de la commercialisation	
	C.0.5. METTRE EN ŒUVRE LES PROCÉDURES RELATIVES À LA PRÉPARATION À LA VENTE, À LA PRÉSENTATION ET À L'EMBALLAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES	• Respect des procédures • Choix judicieux du conditionnement et/ou des emballages • Etiquetage correct	• S033 L'étiquetage des produits alimentaires • S034 Les dispositifs réglementaires de contrôle • S2 Le suivi des familles de produits alimentaires	
* LES LIMITES DE CONNAISSANCES SONT CELLES MENTIONNÉES DANS LE RÉFÉRENTIEL			NOTE PROPOSÉE	**..... /20**

La note soulignée est à reporter dans le tableau récapitulatif

Date de l'évaluation :	**NOTE partie 1 : ..... / 20**
Observations :	**NOTE partie 2 : ..... / 20**
	TOTAL : / 40