

Établissement :	
Candidat - Nom :	Prénom :
Session:	

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A D 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 ciaprès :

Numéro d'ordre	Document repéré par	Titre du document
		Situation n° 1
1	EP2 – A	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)
		Situation n° 2
2	EP2 – B	Situation-problème liée à l'état sanitaire
		Compétences : C.0.1 – C.0.2 – C.0.3
	EP2 – C	Situation n° 3 – Première partie
		Réceptionner, stocker, expédier les produits alimentaires
		Suivre les familles de produits alimentaires
3		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.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A Produits alimentaires EP2 en CCF : TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES PROF 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 alimentaire un point de vente spécialisé. Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1) En commerce de détail et de gros : 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.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente 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.1.2.1. Maintentir 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 :	ssior	ı:		Document EP2 -
Option A Produits alimentaires EP2 en CCF : TRAVAUX PROFESSIONNELS LIÉS AU SUIVI DES PROF 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 alimentaire un point de vente spécialisé. Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1) En commerce de détail et de gros : 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.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente C.2.2.1. Étiqueter, tenir à jour la signalisation 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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE) : 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	NOM: Prénom: Class		Classe :	
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 alimentaire un point de vente spécialisé. Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1) En commerce de détail et de gros : 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.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires 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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE) : 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	P2 er	Option A n CCF : TRAVAUX PROFE	<i>Produits aliment</i>	<i>taires</i> U SUIVI DES PRODU
Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1) En commerce de détail et de gros : 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.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires 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 i le candidat y travaille ou y effectue ses PFE) : 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	TUAT			NE
En commerce de détail et de gros : 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.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires 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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE) : 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	porte s	sur un thème lié à la réception, à la mi		nilles de produits alimentaires d
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.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires 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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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		Compétences évaluée	es dans le ou les thèmes pro	posés ⁽¹⁾
C.1.1.3. Maintenir les réserves en état correct C.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires C.2.2.1. 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 i le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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	En cor	mmerce de détail et de gros :		
C.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires C.2.2.1. 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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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	- :	C.1.1.2. Ranger les produits en foncti	on de leur nature à la place ap	propriée
C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires 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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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	2.	C.1.1.3. Maintenir les réserves en éta	t correct	
C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires 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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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	- :	C.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente		
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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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	C.2	C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les fa	milles de produits alimentaires	
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 précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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		C.2.2.1. Étiqueter, tenir à jour la signa	alisation	
En entrepôt ou en entreprise de distribution-grossiste (en substitution d'une partie des précédente si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE): 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	3.2.2	C.2.2.2. Compléter l'assortiment en ra	Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	
si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE) : 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		C.2.2.3. Mettre les produits en valeur	2.2.3. Mettre les produits en valeur	
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				d'une partie des précédentes
C.1.2.2. Stocker les colls 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		C.1.2.1. Manutentionner les colis en r	éception	
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	.1.2	C.1.2.2. Stocker les colis		
Date de l'évaluation : NOTE : / 40	0			
NOIL. 140	(1) Cc	ocher les cases correspondant aux cor	mpétences évaluées.	,
Observations du professeur de vente :	Date	de l'évaluation :	NOTE:	/ 40
	Obse	rvations 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.

CON	COMPÉTENCES EVALUÉES CRITÈRES D'ÉVALUATION SAVOIRS ASSOCIÉS *		SAVOIRS ASSOCIÉS *	NOTE
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 	
RÈGLES D'HYGIÈNE ET DI	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 APPLIQUER LES R	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

 $\textbf{SITUATION N}^{\textbf{o}} \textbf{ 3} \ \, (\text{durée préconisée}: 1 \ \, \text{heure}):$

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 con	nmerce de détail et de gros :	
C.1.1.	C.1.1.1. Aider à la réception des produits, à la vérification (quantité, état)	
ပ်	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.2.2.4. Participer aux commandes de renouvellement	
C.2.2.	C.2.2.5. Maintenir l'attractivité du point de vente	
C.2	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.1.2.4. Préparer les produits en vue de leur expédition		
7.	C.1.2.5. Confectionner les colis		
C.1	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

CON	MPÉTENCES EVALUÉES	CRITÈRES D'ÉVALUATION	SAVOIRS ASSOCIÉS *	NOTE
CO 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



Établissement :	
Candidat - Nom :	Prénom :
Session:	

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option B Produits d'équipement courant

EP2 - CCF PRATIQUE DE LA GESTION D'UN ASSORTIMENT

L'épreuve apprécie la capacité du candidat à mobiliser ses compétences (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	+ \$3		/ 120
	NOTE PROPOSÉE		/ 20*
Professeur de vente :		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 ciaprès :

Numéro d'ordre	Document repéré par	Titre du document
1	EP2 – A	Situation n° 1 Réceptionner et tenir les stocks Compétences : C.1.3. – C.1.4. – C.1.5.
2	EP2 – B	Situation n° 2 Aider au suivi de l'assortiment Compétences : C.2.1.1. – C.2.2.1. – C.2.2.2. – C.2.3.1.
3	EP2 – C	Situation n° 3 Réceptionner et tenir les stocks Aider au suivi de l'assortiment Compétences: C.1.1. – C.1.2. C.2.1.2. – C.2.2.3. – C.2.2.4. – C.2.3.3.

Le professeur joint à l'ensemble des évaluations un exemplaire des sujets proposés pour chacune des évaluations, ainsi que le barème appliqué.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option B	essio	on:			Document EP2 -
Option B Produits d'équipement courant EP2 en CCF : PRATIQUE DE LA GESTION D'UN ASSORTIMENT TUATION N° 1 (durée préconisée : 30 minutes) : e porte sur un ou deux thèmes liés à la réception et à la mise en stock des familles de produits. Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1) C.1. Réceptionner et tenir les stocks C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.	OM :		Prénom :		Classe :
TUATION N° 1 (durée préconisée : 30 minutes) : e porte sur un ou deux thèmes liés à la réception et à la mise en stock des familles de produits. Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1) C.1. Réceptionner et tenir les stocks C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées. Date de l'évaluation : NOTE : / 40		Option B	□ Produits d'équi	pement co	urant
Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés (1) C.1. Réceptionner et tenir les stocks C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.		EP2 en CCF : PR	RATIQUE DE LA GESTIC	ON D'UN ASS	SORTIMENT
C.1. Réceptionner et tenir les stocks C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.	TUA	TION N° 1 (durée pr	éconisée : 30 minutes) :		
C.1. Réceptionner et tenir les stocks C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.				andradan Ganattian da	a mana da Ma
C.1. Réceptionner et tenir les stocks C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées. Date de l'évaluation : NOTE : / 40	e porte	e sur un ou deux thèmes I	ies à la réception et à la mise en st	ock des familles de	e produits.
C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées. Date de l'évaluation : NOTE : / 40		Compéte	ences évaluées dans le ou les thè	emes proposés ⁽¹⁾	
C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées. Date de l'évaluation : NOTE : / 40	C.1. I	Réceptionner et tenir les	s stocks		
C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente (1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées. Date de l'évaluation : NOTE : / 40		C.1.3. Stocker les produ	uits selon leur spécialité		
(1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées. Date de l'évaluation : NOTE : / 40	C.1.	C.1.4. Maintenir la surfa	ace de stockage dans un état corre	ct	
Date de l'évaluation : NOTE : / 40		C.1.5. Acheminer les pr	oduits vers la surface de vente		
NOTE: 740	. ,				/ 40
Observations du professeur de vente :			NOTE	<u>.</u>	7 40
	Obs	ervations du professe	eur de vente :		

Sessio	n :	Document	EP2 - E
NOM :	Prénom :	Classe :	
	CAP EMPLOYÉ DE VEN Option B		É
	EP2 en CCF : PRATIQUE DE LA GES	TION D'UN ASSORTIME	ENT
SITUA	TION N° 2 (durée préconisée : 30 minutes) :		
Elle prése	ente une situation liée au suivi de l'assortiment dans un p	point de vente spécialisé.	
	Compétences évaluées dans le ou les	s thèmes proposés ⁽¹⁾	
C.2.	Aider au suivi de l'assortiment		
	C.2.1.1. Identifier l'assortiment		
<u> </u>	C.2.2.1. Étiqueter, tenir à jour la signalisation		
C.1.	C.2.2.2. Approvisionner le rayon et/ou le linéaire		
	C.2.3.1. Réaliser des comptages de produits		
(1) C	ocher les cases correspondant aux compétences évalu	ées.	
Date	de l'évaluation :	DTE: / 4	. 0
Obs	ervations du professeur de vente :		

ssio)M :	n :	Prénom :	Document EP2 Classe:
comp	Option B EP2 en CCF : PRAT TION N° 3 (durée précon	Produits d'équipont d'	E SPÉCIALISÉ Dement courant N D'UN ASSORTIMENT Ock des familles de produits – suivi d
SOLILIII	ent dans un point de vente sp	ecialise). s évaluées dans le ou les thèr	mes proposés ⁽¹⁾
C.1. F	Réceptionner et tenir les sto		
		et à la vérification des produits	
C.1.	C.1.2. Enregistrer les entré	es	
C.2. 7 .:	Aider au suivi de l'assortime C.2.1.2. Dégager des avanta		
.2	C.2.2.3. Mettre les produits e	en valeur	
C.2	C.2.2.4. Maintenir l'attractivité du point de vente		
.2.3.	C.2.3.2. Participer à la lutte	2.3.2. Participer à la lutte contre la démarque	
C.2	C.2.3.3. Aider à la passation	des commandes	
(1) C	Cocher les cases correspondar	nt aux compétences évaluées.	
Date	de l'évaluation :	NOTE :	/ 40
Ohse	ervations du professeur d	le vente :	
Obse	ervations du professeur d	le vente :	