

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 EP2 - D	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) 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	<input type="checkbox"/>
	C.1.1.3. Maintenir les réserves en état correct	<input type="checkbox"/>
C.2.1.	C.2.1.1. Repérer les caractéristiques du point de vente	<input type="checkbox"/>
	C.2.1.2. Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires	<input type="checkbox"/>
C.2.2.	C.2.2.1. Étiqueter, tenir à jour la signalisation	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.2. Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.3. Mettre les produits en valeur	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>
	C.1.2.2. Stocker les colis	<input type="checkbox"/>
	C.1.2.3. Maintenir l'entrepôt (ou les réserves) en état correct	<input type="checkbox"/>

(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	<ul style="list-style-type: none">• Identification des règles d'hygiène• Identification des règles de conservation	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyage des surfaces conformément aux règles et procédures• Respect des règles d'hygiène• Utilisation rationnelle des produits d'entretien et désinfectants	<ul style="list-style-type: none">• S.021 Les micro-organismes• S023 La toxicité des aliments	
	C.0.3. METTRE EN ŒUVRE LES PROCÉDURES DE RÉCEPTION SPÉCIFIQUES AUX PRODUITS ALIMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none">• Réception des produits conformément à la réglementation• Tests d'agrément conformes aux procédures• Renseignement d'une fiche contrôle• Transmission des informations au responsable	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<input type="checkbox"/>
	C.1.1.4. Transporter les produits vers la surface de vente ou la vitrine	<input type="checkbox"/>
C.2.1.	C.2.1.3 Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente	<input type="checkbox"/>
C.2.2.	C.2.2.4. Participer aux commandes de renouvellement	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.5. Maintenir l'attractivité du point de vente	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.6. Participer à la lutte contre la démarque	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.7. Participer à l'inventaire	<input type="checkbox"/>
C.0.	C.0.4. Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	<input type="checkbox"/>
	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	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>
	C.1.2.5. Confectionner les colis	<input type="checkbox"/>
	C.1.2.6. Établir les documents d'expédition	<input type="checkbox"/>
	C.1.2.7. Mettre à disposition les colis	<input type="checkbox"/>

(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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Respect des procédures• Choix judicieux du conditionnement et/ou des emballages• Etiquetage correct	<ul style="list-style-type: none">• 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 + S3

/ 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 ci-après :

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.

Session :

Document EP2 – A

NOM :

Prénom :

Classe :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option B *Produits d'équipement courant*

EP2 en CCF : PRATIQUE DE LA GESTION D'UN ASSORTIMENT

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

Elle 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.	C.1.3. Stocker les produits selon leur spécialité	<input type="checkbox"/>
	C.1.4. Maintenir la surface de stockage dans un état correct	<input type="checkbox"/>
	C.1.5. Acheminer les produits vers la surface de vente	<input type="checkbox"/>

(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 B *Produits d'équipement courant*

EP2 en CCF : PRATIQUE DE LA GESTION D'UN ASSORTIMENT

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

Elle présente une situation liée au suivi de l'assortiment dans un point de vente spécialisé.

Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés ⁽¹⁾		
C.2. Aider au suivi de l'assortiment		
C.1.	C.2.1.1. Identifier l'assortiment	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.1. Étiqueter, tenir à jour la signalisation	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.2. Approvisionner le rayon et/ou le linéaire	<input type="checkbox"/>
	C.2.3.1. Réaliser des comptages de produits	

(1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.

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

Session :

Document EP2 - C

NOM :

Prénom :

Classe :

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option B *Produits d'équipement courant*

EP2 en CCF : PRATIQUE DE LA GESTION D'UN ASSORTIMENT

SITUATION N° 3 (durée préconisée : 45 minutes) :

Elle comporte deux parties d'égale importance (réception et mise en stock des familles de produits – suivi de l'assortiment dans un point de vente spécialisé).

Compétences évaluées dans le ou les thèmes proposés ⁽¹⁾		
C.1. Réceptionner et tenir les stocks		
C.1.	C.1.1. Aider à la réception et à la vérification des produits	<input type="checkbox"/>
	C.1.2. Enregistrer les entrées	<input type="checkbox"/>

C.2. Aider au suivi de l'assortiment		
C.2.1.	C.2.1.2. Dégager des avantages de vente	<input type="checkbox"/>
C.2.2.	C.2.2.3. Mettre les produits en valeur	<input type="checkbox"/>
	C.2.2.4. Maintenir l'attractivité du point de vente	<input type="checkbox"/>
C.2.3.	C.2.3.2. Participer à la lutte contre la démarque	<input type="checkbox"/>
	C.2.3.3. Aider à la passation des commandes	<input type="checkbox"/>

(1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.

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