



Établissement :

Candidat - Nom :

Prénom :

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 d'hygiène :

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
2	EP2 – B	Situation n° 2
3	EP2 - C	Situation n° 3

Le professeur de vente et le professeur ayant en charge l'hygiène joignent à l'ensemble des évaluations un exemplaire des sujets proposés pour chacune des évaluations, ainsi que le barème appliqué.

Chantal CHAVIN-GAZALIER
IA IPR économie gestion
Responsable de la filière « vente »

Candidat :

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 (<i>en sus des précédentes si le candidat y travaille ou y effectue ses PFE</i>) :		
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 :		

Candidat :

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 évaluées dans le ou les thèmes proposés ⁽¹⁾

C.0.	C.0.1. Identifier les règles d'hygiène spécifiques au point de vente et les règles de conservation applicables au produit	<input type="checkbox"/>
	C.0.2. Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	<input type="checkbox"/>
	C.0.3. Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires	<input type="checkbox"/>

(1) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.

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

Candidat :

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 (réception, mise en stock et suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente spécialisé, et situation-problème liée à l'état sanitaire).

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"/>

(2) Cocher les cases correspondant aux compétences évaluées.

Date de l'évaluation :	NOTE en vente : / 20
Observations :	NOTE en hygiène : / 20
	TOTAL : / 40