Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP EPC, veuillez visiter :
capepc.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE

SESSION 2026

ÉPREUVE EP2 : MISE EN VALEUR ET APPROVISIONNEMENT

Coefficient : 5 Durée : 45 minutes

Portfolio numérique du candidat comprenant au moins quatre fiches d'activités réalisées en entreprise, justificatifs administratifs relatifs à la formation en entreprise, documents et matériel professionnel mis à disposition sur le lieu de l'épreuve.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Contrôler le rayon et repérer les anomalies (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Déterminer les quantités à mettre en rayon et à commander (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Réapprovisionner et mettre en valeur les produits (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Justifier les choix et rendre compte (3 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : ÉPICERIE DES TERREAUX, LYON (RHÔNE)

Organisation de l'épreuve : l'épreuve ponctuelle se déroule en entreprise pendant 45 minutes au maximum : jusqu'à 30 minutes d'activités pratiques, puis jusqu'à 15 minutes d'entretien oral. L'évaluation porte sur les activités réalisées, les gestes professionnels observés et l'entretien. Le candidat présente son portfolio numérique, qui comporte au moins quatre fiches d'activités réalisées en entreprise, ainsi que les justificatifs administratifs demandés.

Vous intervenez dans le rayon épicerie de l'Épicerie des Terreaux. À la date du 15 juin 2026, la responsable vous demande de contrôler et réapprovisionner le rayon « thés et confitures », de vérifier la conformité des produits et de la signalétique, puis de lui transmettre un relevé fiable. Les produits sont conditionnés et conservés à température ambiante selon les indications de leurs emballages.

Les données de stock, de vente, de capacité et de prix figurent dans le dossier technique. Réalisez les tâches demandées en respectant les procédures du magasin, les consignes d'hygiène et de sécurité et les informations portées sur les produits. Signalez tout écart ou produit impropre à la vente. Les points indiqués constituent la grille de cotation de cette épreuve sur 20.

PARTIE 1 : Contrôler le rayon et repérer les anomalies (4 points)

Approvisionner, contrôler les produits et maintenir un espace de vente conforme

Activité pratique, intégrée aux 30 minutes : prenez connaissance du rayon et des documents DT 1 à DT 3. Contrôlez les produits, leur état, leur date et leur emplacement. Toute anomalie doit être isolée et signalée conformément aux consignes du magasin.

Données disponibles pour le contrôle du rayon

Référence	Désignation	Stock rayon vendable	Stock réserve vendable	Anomalie relevée	Date indiquée sur le lot le plus proche
T01	Thé noir, boîte de 100 g	6	8	Aucune	30/08/2026 en réserve
C02	Confiture de fraise, pot de 350 g	4	3	1 pot avec opercule endommagé, séparé du stock vendable	10/07/2026 en rayon

Situation arrêtée au 15 juin 2026. Les stocks de vente et de réserve sont des quantités vendables, sauf mention contraire.

1.1 (2 points) Effectuez le contrôle visuel des deux références. Indiquez le traitement à appliquer au pot de confiture dont l'opercule est endommagé et les informations à transmettre à la responsable. Ne remettez pas ce produit en vente.

1.2 (2 points) Contrôlez les dates des lots et expliquez comment organiser la rotation du thé et de la confiture. Précisez les vérifications à effectuer avant de mettre les produits en rayon.

PARTIE 2 : Déterminer les quantités à mettre en rayon et à commander (6 points)

Évaluer les besoins à partir des ventes, des stocks et des capacités du linéaire

Utilisez les données du DT 1. La couverture cible est fixée à trois jours de ventes moyennes. Le stock vendable correspond au stock vendable en rayon ajouté au stock vendable en réserve. La quantité à commander est égale au besoin pour atteindre la couverture cible, sans quantité négative. Pour le réassort immédiat, la responsable demande de porter chaque référence au niveau de présentation indiqué dans le DT 1, sans dépasser la capacité du linéaire.

Formules de travail : $\text{stock vendable total} = \text{stock rayon vendable} + \text{stock réserve vendable}$; $\text{couverture cible} = \text{ventes moyennes journalières} \times 3$; $\text{quantité à commander} = \max(0, \text{couverture cible} - \text{stock vendable total})$.

Ventes et paramètres de réassort

Référence	Ventes moyennes par jour	Présentation cible en rayon	Capacité maximale du linéaire	Délai habituel de livraison
T01	5 boîtes	10 boîtes	18 boîtes	2 jours
C02	4 pots	8 pots	10 pots	2 jours

Les ventes journalières sont des moyennes calculées par le magasin sur les 14 derniers jours.

2.1 (3 points) Pour chaque référence, calculez le stock vendable total, la couverture cible à trois jours et la quantité à commander. Présentez les calculs sur le document réponse DR 1.

2.2 (3 points) Déterminez la quantité à déplacer depuis la réserve pour atteindre la présentation cible en rayon. Vérifiez que la capacité maximale du linéaire est respectée. Si le stock de réserve ne permet pas d'atteindre la cible, indiquez la quantité réellement disponible à déplacer et le besoin restant à signaler.

PARTIE 3 : Réapprovisionner et mettre en valeur les produits (7 points)

Mettre en rayon, assurer la rotation, présenter les produits et contrôler la signalétique

Activité pratique, intégrée aux 30 minutes : réapprovisionnez les deux références à partir des quantités calculées et des produits réellement disponibles. Respectez la rotation des lots, la présentation cible et la capacité du linéaire. Réalisez le facing et maintenez l'espace propre et accessible.

Contrôlez les prix affichés à partir du DT 2. En cas d'écart entre l'étiquette et le prix de référence, ne modifiez pas une information de prix sans appliquer la procédure du magasin : signalez l'écart à la responsable et demandez la mise à jour nécessaire.

Prix de référence et étiquettes présentes

Référence	Prix de référence TTC	Prix affiché sur l'étiquette en rayon	Action attendue
T01	4,22 €	4,22 €	Vérifier la lisibilité et l'association à la bonne référence
C02	3,38 €	3,28 €	Signaler l'écart et demander la correction selon la procédure du magasin

Les prix de référence sont les prix de vente toutes taxes comprises transmis par la responsable.

3.1 (3 points) Réalisez le réassort physique. Décrivez ou montrez les gestes retenus pour respecter la rotation des lots et la présentation cible, sans placer le pot endommagé en rayon.

3.2 (2 points) Contrôlez le balisage des deux références. Indiquez l'anomalie de prix constatée et la transmission à effectuer. Vérifiez que chaque étiquette est lisible et associée au bon produit.

3.3 (2 points) Après le réassort, réalisez le facing et remettez en état la zone de vente. Renseignez sur le DR 2 les quantités réellement déplacées et les anomalies restant à traiter.

PARTIE 4 : Justifier les choix et rendre compte (3 points)

Entretien oral à partir de l'activité observée et du portfolio

Entretien oral, jusqu'à 15 minutes : l'évaluateur s'appuie sur l'activité pratique observée et sur le portfolio numérique du candidat comprenant au moins quatre fiches d'activités réalisées en entreprise. Le candidat explique ses choix, les contrôles effectués et les informations transmises. Les questions portent sur les situations professionnelles présentées et sur les activités observées.

4.1 (1 point) Expliquez comment vous avez déterminé les quantités à réassortir et à commander, et quelles limites vous avez prises en compte.

4.2 (1 point) À partir d'une fiche de votre portfolio, présentez une activité de mise en valeur ou d'approvisionnement que vous avez réalisée et les outils ou informations utilisés.

4.3 (1 point) Présentez les informations fiables à transmettre à la responsable à l'issue de l'intervention, notamment sur le produit isolé, l'écart de prix et les besoins de commande.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : DONNÉES DE STOCK, DE VENTES ET DE RÉASSORT

Situation du rayon au 15 juin 2026. Les stocks indiqués dans le tableau de la partie 1 sont des stocks vendables ; le pot de confiture à l'opercule endommagé est isolé et n'est pas compris dans les quatre pots vendables en rayon. Les ventes moyennes journalières, présentations cibles, capacités du linéaire et délais de livraison sont fournis dans le tableau de la partie 2. La couverture cible est de trois jours de ventes moyennes. Pour calculer la commande, comparer cette couverture au stock vendable total. Pour le réassort physique, ne déplacer que les unités disponibles en réserve et ne jamais dépasser la capacité du linéaire.

Récapitulatif des données de calcul

Référence	Stock rayon vendable	Stock réserve vendable	Ventes par jour	Cible rayon	Capacité rayon
T01	6	8	5	10	18
C02	4	3	4	8	10

Données communiquées par la responsable du rayon.

DT 2 : CONTRÔLE DES PRIX, DES DATES ET DE LA ROTATION

Les prix de référence TTC sont ceux communiqués par la responsable. La signalétique doit être lisible, visible et rattachée sans ambiguïté au produit concerné. En cas d'écart, le candidat le signale et applique la procédure du magasin ; il ne modifie pas seul un prix de référence. Les dates figurant sur les emballages doivent être contrôlées avant la mise en rayon. Organiser les produits selon la règle de rotation appliquée par le magasin et les dates indiquées sur les lots. Un produit dont l'emballage ou le conditionnement est détérioré est écarté de la vente et signalé.

Fiche de contrôle des lots et des prix

Référence	Lot en rayon	Lot en réserve	Prix de référence TTC	Prix affiché	Contrôle attendu
T01	Date au 30/10/2026	Date au 30/08/2026	4,22 €	4,22 €	Contrôle de la date, de la lisibilité et de l'association produit-étiquette
C02	Date au 10/07/2026	Date au 20/09/2026	3,38 €	3,28 €	Contrôle de la date, signalement de l'écart de prix et contrôle de l'étiquette

Relevé transmis par la responsable le 15 juin 2026.

DT 3 : CONSIGNES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ ET DE TRANSMISSION

Respecter les consignes de l'entreprise et les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité au travail, notamment les principes généraux de prévention prévus par le Code du travail et les exigences d'hygiène applicables aux denrées alimentaires. Pour ces produits préemballés conservés à température ambiante, suivre les conditions de conservation indiquées sur l'emballage et les procédures du magasin.

- Se laver ou se désinfecter les mains selon la procédure du magasin avant la manipulation des produits.
- Vérifier la stabilité des cartons et utiliser un moyen de manutention adapté si nécessaire. Ne pas porter une charge dans une posture à risque.
- Ne pas mettre en vente un produit endommagé ou dont la conformité est douteuse. L'isoler dans la zone prévue et signaler la référence, la quantité et le motif.
- Maintenir les circulations et l'accès aux équipements de sécurité dégagés. Retirer les emballages de la zone de vente et respecter les consignes de tri.
- Transmettre des données vérifiées : référence, quantité, emplacement, anomalie et action réalisée ou demandée.

Points de vigilance avant, pendant et après l'intervention

Moment	Vérifications ou actions attendues
Avant	Hygiène des mains, prise de connaissance des consignes, contrôle des références et dégagement de la zone
Pendant	Manipulation sûre, contrôle de l'état et des dates, rotation, respect des capacités du linéaire
Après	Facing, rangement, évacuation des emballages, isolement des produits non conformes et transmission fiable

Consignes opérationnelles de l'entreprise.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse : calcul des besoins et des quantités de réassort

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau pendant l'activité. Inscrire les calculs ou les résultats avec leur unité. Distinguer le stock vendable total de la quantité à déplacer en rayon.

Calcul des stocks et des besoins

Référence	Stock vendable total	Couverture cible à 3 jours	Quantité à commander	Quantité à déplacer depuis la réserve	Stock en rayon après réassort
T01	.....	.....	.....	.....	.....
C02	.....	.....	.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse : compte rendu de l'intervention en rayon **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau après le contrôle et le réassort. Indiquer uniquement les actions réellement réalisées et les anomalies qui restent à traiter. Ce document sert à rendre compte à la responsable.

Relevé des actions et anomalies

Référence	Action réalisée en rayon	Produit isolé et motif	Écart de signalétique ou de prix	Information transmise ou action à demander
T01	.....	.....	.....	.....
C02	.....	.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.