



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## 1<sup>ère</sup> PARTIE

1. - Produit hors saison : la coquille St Jacques vivante  
- Absence des noms latins dans la colonne désignation 1 point

2. Vérifier :
- 1 - si le bon est à votre attention
  - 2 - s'il correspond à votre commande
  - 3 - la qualité des produits
  - 4 - la température des produits
  - 5 - l'étiquetage
  - 6 - le poids ou nombre de pièces
  - 7 - la taille des produits, le calibre
- 5 points

3. 6 points

Produits	Température
Huîtres	6 à 8 °
Crevettes cuites	0 à 2 °
Soupe de poisson appertisée	+ 18 ° <i>maxi</i>
Filet de panga surgelé	- 18 °
Salicorne	6 à 8 °
Maquereaux	0 à 2 ° <i>sur glace</i>

4. - Salage  
- Fumage  
- Appertisation (conserves, semi-conserves)  
- Congélation, surgélation  
- Sous vide réfrigéré  
- Sous glace réfrigéré 5 points

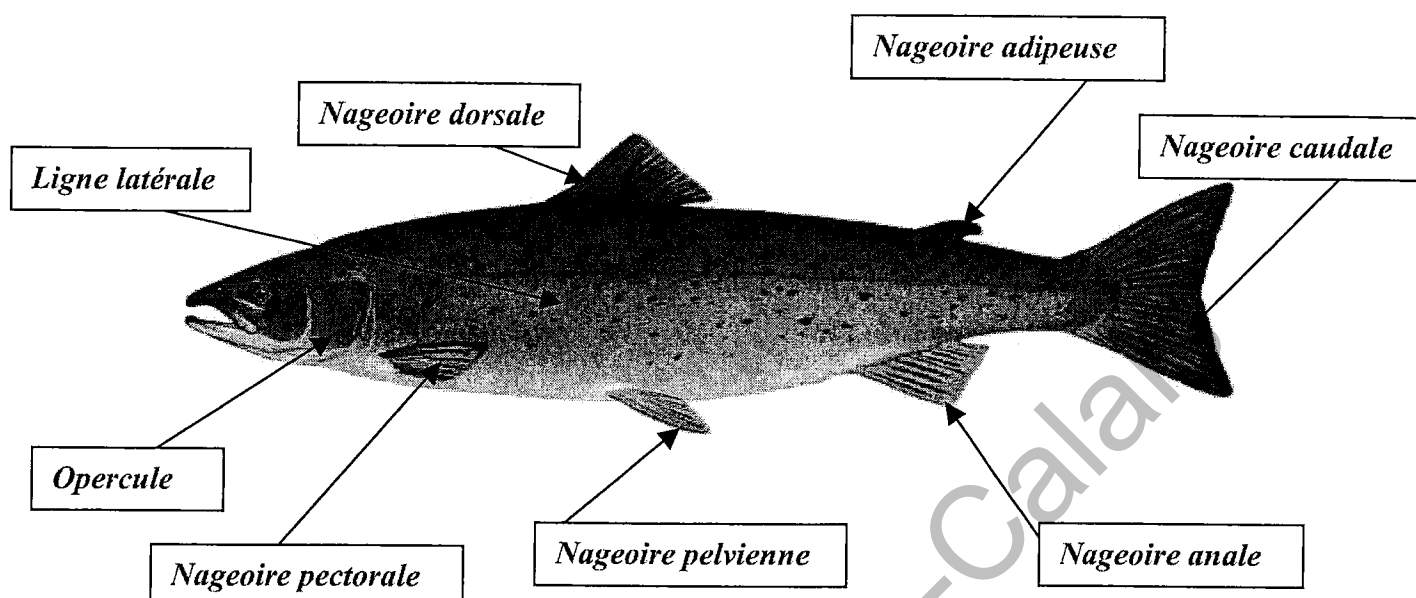
5. - Premier entré = premier sorti  
- Produits à forte rotation entreposés à l'entrée de la chambre froide  
- Toutes les bourriches et caisses doivent être obligatoirement isolées du sol  
- Les caisses les plus lourdes doivent être toujours positionnées près du sol  
- Ranger la chambre froide par type de caisses et par groupe d'espèces  
- Certains produits comme la seiche entière demandent à être stockés près de la bouche des eaux usées.  
- Toutes les caisses doivent être re-glacées avec une glace propre  
- Lors du rangement en chambre froide, laisser apparaître de façon lisible l'étiquette 3 points

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2009	
CAP POISSONNIER			
EP1 – Organisation et Préparation – 1 <sup>ère</sup> partie			
CORRIGE	Durée : 2 h 00	Coef. : 1	Page : 1/5

TECHNOLOGIE

1.

4 pts



2. \* Frais  
\* Surgelé  
\* Fumé  
\* Conserve 2 pts

3. \* La senne 3 pts  
\* Le chalut (de fond, pélagique)  
\* Le filet droit (trémail, maillant)  
\* La ligne, la palangre  
\* La drague  
\* Les casiers (nasses)

4. \* A la ligne 1 pt  
\* Au chalut pélagique  
\* A la mitraille

5. Le nombre de pièces au kilo (taille) 1 pt

6. \* Normandie (Isigny, St.Vaast,...) 2 pts  
\* Bretagne nord (Cancale)  
\* Bretagne sud (Belon)  
\* Ré centre ouest  
\* Marennes Oléron  
\* Arcachon  
\* Méditerranée (Bouzigues)

7. \* Cuits (légumes) 1 pt  
\* En condiments (au vinaigre)

8. 11 cm 1 pt

9. \* Le saumon est un poisson « **anadrome** » : poisson de mer qui se reproduit en rivière 5 pts  
\* Moules de « **bouchot** » : moules d'élevage élevées sur des pieux  
\* Huîtres « **fin de claire** » : huîtres affinées dans des bassins de claires  
\* Espèce « **pélagique** » : espèce vivant entre deux eaux ou en pleine eau  
\* « **mucus** » : sécrétion visqueuse lubrifiante et protectrice recouvrant les poissons (raie, truite...)

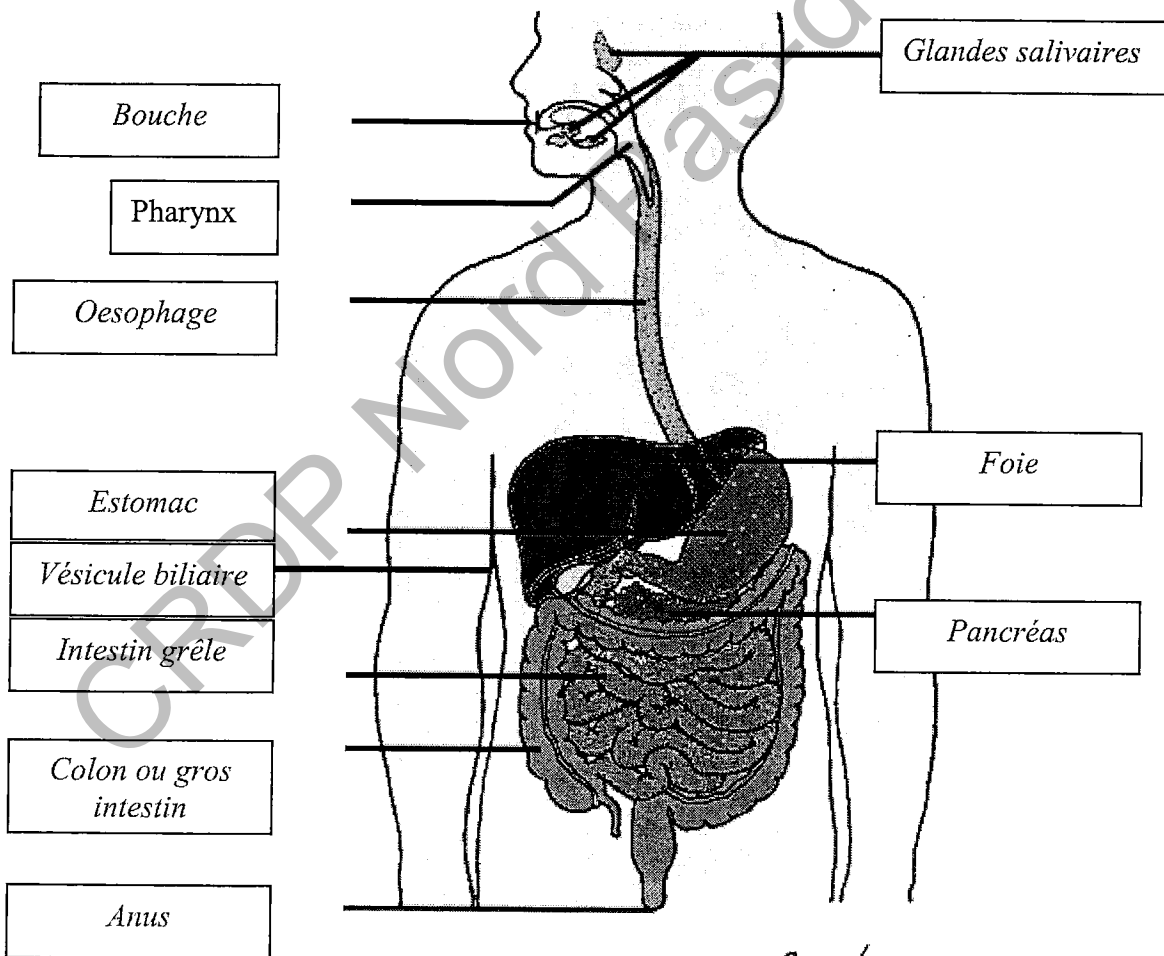
C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 2/5

# SCIENCES DE L'ALIMENTATION

1. Les protides 0,5 pt
2. Thermorégulation, énergie de réserve 1,5 pt
3.  $(17 \times 1,7) + (17 \times 3,8) + (38 \times 0,6) = 116,3 \text{ kJ}$  (- 0,5 pt si unité manquante) 2 pts
4. 4 pts

Constituant alimentaire	Nutriment assimilé en fin de digestion
Protides	- Acides aminés
Glucides	- Glucose
Lipides	- Acides gras - Glycérol

5. 3 pts



Livingstone © BIODIDAC

Guy/97

6. Dans l'ampoule, le filament de **tungstène** parcouru par le **courant électrique** est porté à incandescence, ce qui provoque l'émission de la **lumière**. L'ampoule est remplie de gaz **inerte** (argon ou **krypton**) ce qui évite la **vaporisation** du filament 3 pts

7. - Avoir les mains sèches 2 pts  
- Eteindre la lumière  
- Protéger les mains de la chaleur....,  
- Couper l'alimentation électrique  
- .....

8. 2 pts

Indications lues sur l'emballage	Grandeurs	Unité de mesure (en toutes lettres)
75 W	puissance	watts
230 V	tension	volts

9. \* Eviter la fatigue oculaire 2 pts  
\* Eviter chutes et autres accidents de travail  
\* Mise en valeur des produits proposés à la vente

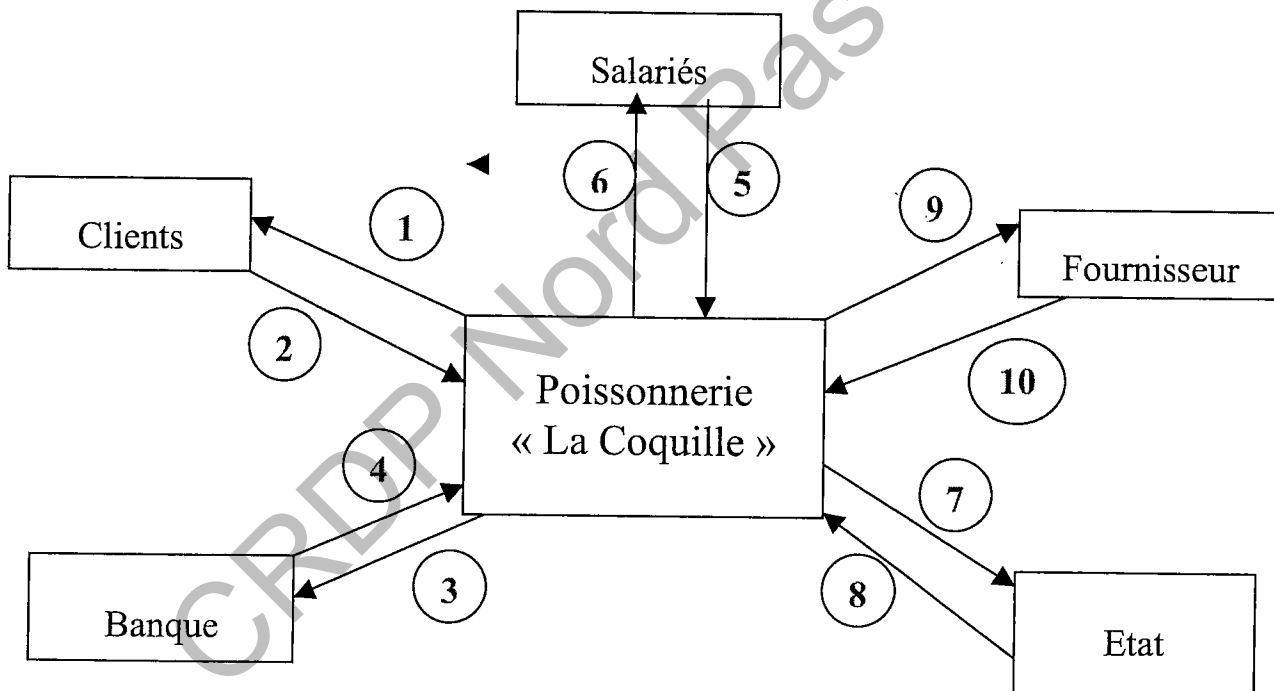
Environnement Juridique (15pts)

1. RCS St. Malo B 158 424 793 2 pts
2. 16, rue de la ligne - 35 000 St. Malo 2 pts
3. Société à responsabilité limitée 2 pts
3. Capital social de 10 000 € 1 pt
4. Ets. Lepecheux Joseph - Mareyeur 2 pts
5. Deux 0,5 pt
6. Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée 2 pts
7. Un 0,5 pt
8. \* Les espèces 3 pts  
\* Les cartes bancaires  
\* Les tickets restaurants

Environnement Economique

0,5 point par réponse

5 pts



- 1 - Vente de marchandises
- 2 - Achat de marchandises
- 3 - Dépôt
- 4 - Prêt
- 5 - Travail

- 6 - Salaire
- 7 - Impôts et taxes
- 8 - Subventions
- 9 - Commande de marchandises
- 10 - Livraison de marchandises

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 5/5