



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.

Le sujet comporte 3 matières en 2 parties

<u>1<sup>ère</sup> partie (30 min)</u>	
Technologie	_____ /20 points
<u>2<sup>ème</sup> partie (1 h 30)</u>	
Technologie professionnelle	_____ /20 points
Sciences de l'alimentation	_____ /20 points
Environnement économique, juridique de l'entreprise	_____ /20 points
TOTAL	_____ /60 points

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2009	
C.A.P. POISSONNIER			
EP1 – Organisation et préparation			
SUJET	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	Page : 1/15

# 1<sup>ère</sup> partie



Vous êtes employé(e) à la poissonnerie « La Coquille » située à St Briec, Nord Bretagne.  
M. Jehan responsable de cette poissonnerie a passé une commande auprès de son grossiste pour le mardi 7 Juillet 2009 (Annexe 1).

1. Quelles anomalies relevez-vous sur ce bon ?

1 pt

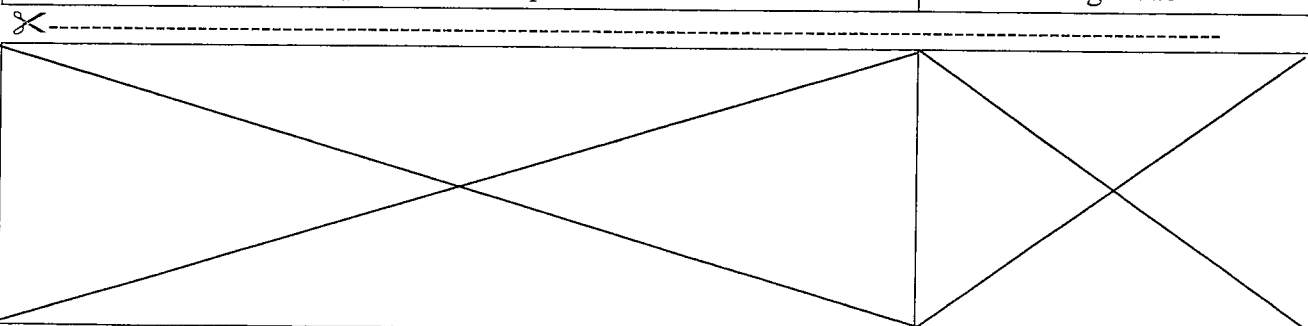
Le 7 Juillet vous réceptionnez cette commande (Annexe 2).

2. Citer 5 différents contrôles à effectuer à la livraison.

5 pts

- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 1 <sup>ère</sup> partie	Page 2/15



3. A quelle température doit-on conserver les différents produits suivants ?

6 pts

Produits	Température
Huîtres	
Crevettes cuites	
Soupe de poisson appertisée	
Filet de panga surgelé	
Salicorne	
Maquereaux	

4. Donner 5 différents modes de conservation des produits de la mer.

5 pts

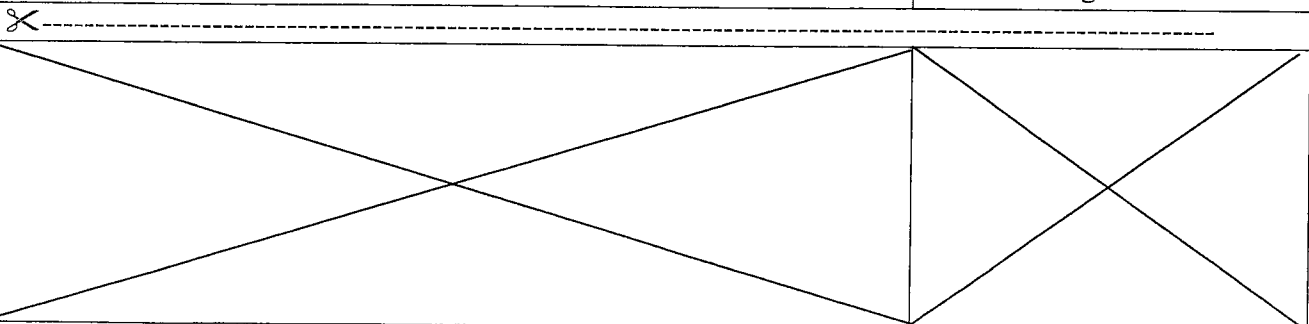
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

5. Citer 3 règles principales à appliquer pour le rangement des produits en chambre froide.

3 pts

- ❖
- ❖
- ❖

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 1 <sup>ère</sup> partie	Page 3/15

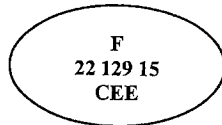




Bon de commande

N° 1552

**M. JEHAN Albert**  
 7 rue du Léon  
 22023 ST BRIEUC  
 Tél : 02.45.13.20.56  
 Fax : 02.45.13.18.18  
 R.C.S. Rennes B 245 356 891

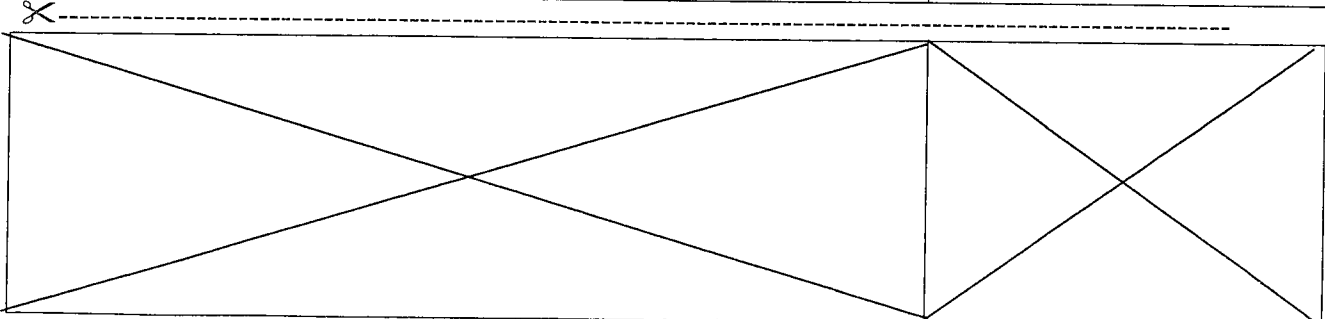


Ets. **LEPECHEUX Joseph**  
 Mareyeur  
 16, rue de la ligne  
 35000 ST MALO  
 Tél : 02.44.27.29.52 Fax : 02.44.27.18.21

Date : Vendredi 3 Juillet 2009

Quantités	Unité de vente	Désignation	Observations
1	15 kg	Saumon 3 / 4 Ecosse	
1	6 kg	Maquereaux de ligne extra	
2	2 kg	Crevettes cuites Madagascar 100 / 120	
1	3 kg	Salicornes fraîches	
2	15 kg	Moules de bouchot	
1	30 kg	Coquilles St Jacques « Baie de Seine »	
2	8 kg	Huîtres Cancale N° 3	
1	carton de 12	Boîtes 4/4 soupe de poisson (appertisées)	
2	5kg	Filets de panga surgelé	

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 1 <sup>ère</sup> partie	Page 4/15



Bon de livraison

N° 2829

Ets. LEPECHEUX Joseph  
Mareyeur  
35000 St Malo

Tél : 02.44.27.29.52

Fax : 02.44.27.18.21

SARL au capital de 10 000 euros

R.C.S. St Malo B 158 424 793

F  
35 129 15  
CEE

M. JEHAN Albert  
Poissonnerie « La Coquille »  
7 rue du Léon  
22520 Binic

Date : Mardi 7 Juillet 2009

Quantités	Unité de vente	Désignation	Observations
1	15 kg	Saumon 2/3 Ecosse	
1	6 kg	Maquereaux de ligne extra	
2	2 kg	Crevettes cuites Madagascar 80 / 100	
1	3 kg	Salicornes fraîches	
2	15 kg	Moules de bouchot	
1	8 kg	Huîtres Cancale N° 3	
1	carton de 12	Boîtes 4/4 soupe de poisson (appertisées)	
2	5kg	Filets de panga surgelé	

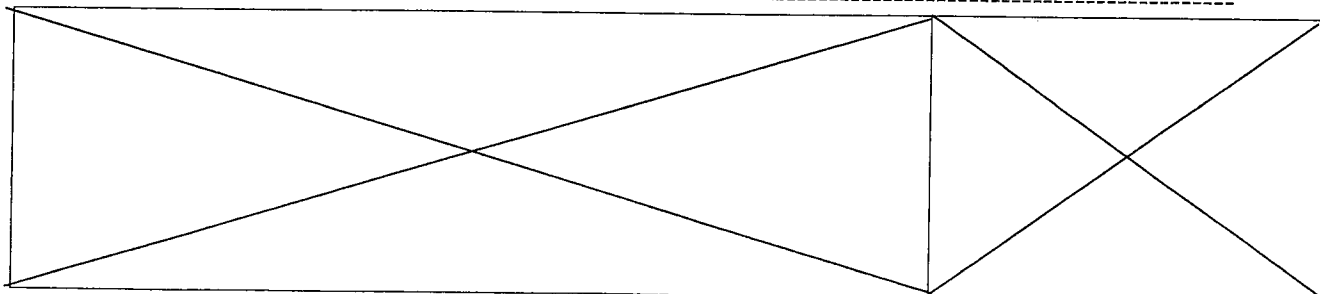
C.A.P. POISSONNIER

SUJET

EP1 – Organisation et préparation – 1<sup>ère</sup> partie

Page 5/15

✂

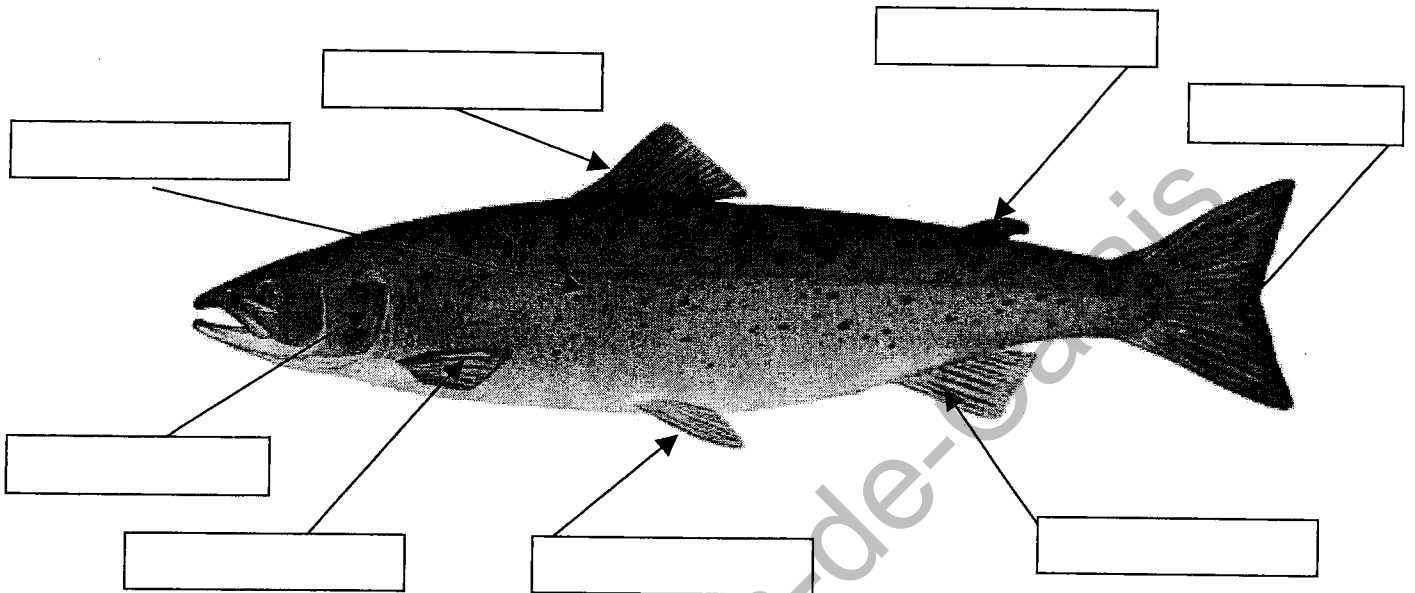


## 2<sup>ème</sup> partie

### TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Dans la livraison du 7 juillet vous avez reçu du saumon.  
Nommer les différentes parties.

4 pts



2. Sous quelles formes le saumon peut-il être commercialisé ?

2 pts

- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

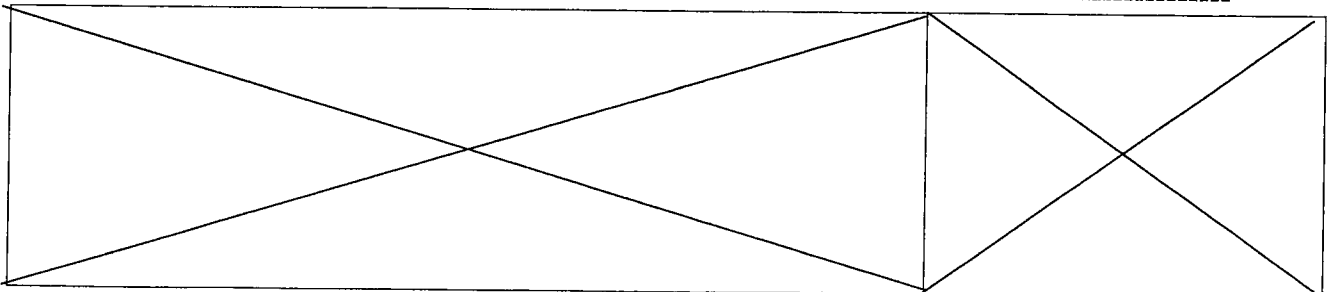
3. Citer les différentes techniques de pêche.

3 pts

- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 6/15

✂ -----



4. Comment pêche-t-on le maquereau ? 1 pt



5. Que signifient les nombres 100/120 pour les crevettes ? 1 pt



6. Citer 4 bassins conchylicoles. 2 pts



7. Donner 2 façons de consommer les salicornes. 1 pt

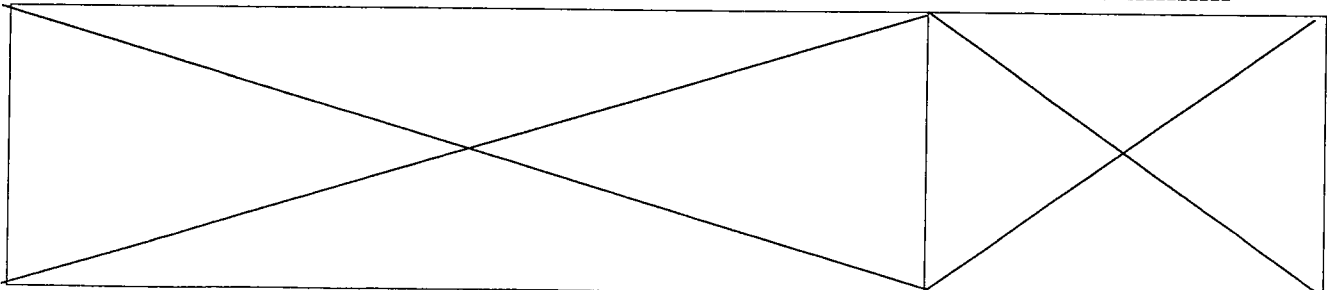


8. Quelle est la taille minimale de la coquille St Jacques « Baie de Seine » ? 1 pt



C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 7/15

✂-----





9. Expliquer les mots en gras.

5 pts

❖ Le saumon est un poisson « *anadrome* » :

❖ Moules de « *bouchot* » :

❖ Huîtres «  *fines de claire* » :

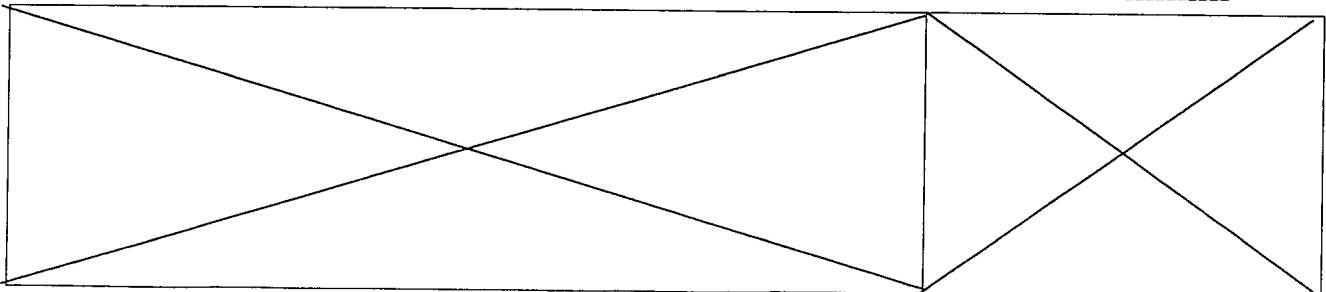
❖ Espèce « *pélagique* » :

❖ « *mucus* » :

CRDP Nord Pas-de-Calais

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 8/15

✂ -----



# SCIENCES DE L'ALIMENTATION

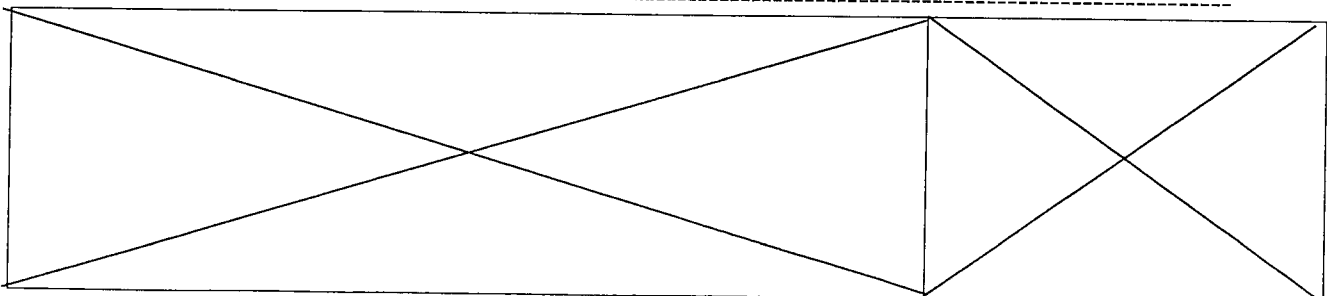
Parmi les produits réceptionnés, figure la soupe de poissons appertisée.  
A partir des informations données par l'étiquette ci-dessous :

<i>SOUPE DE POISSONS</i> (Recette du pêcheur)											
<p><u>Ingrédients</u> :</p> <p>Eau, poisson divers 50 % (grondin./..), crevettes, concentré de tomates, oignon, amidon, sel, huile d'olive, ail, épices dont safran et arômes.</p> <p>Préparation prête à l'emploi pour 4 personnes. Produit devant être conservé au froid à +4°C.</p> <p><u>Précautions d'emploi</u> :</p> <p>Conserver au froid après ouverture et consommer dans les 24 heures. Produit fragile.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Valeur nutritionnelle pour 100g de produit</th> </tr> <tr> <th>Glucides</th> <th>Protides</th> <th>Lipides</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,7 g</td> <td>3,8 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Produit fabriqué en FRANCE Date de fabrication : 16 / 10 / 2007 Date limite de consommation : 19 / 10 / 2007</p> <p>Poids net : 1 Kg.</p>	Valeur nutritionnelle pour 100g de produit			Glucides	Protides	Lipides	1,7 g	3,8 g	0,6 g	
Valeur nutritionnelle pour 100g de produit											
Glucides	Protides	Lipides									
1,7 g	3,8 g	0,6 g									

1. Citer le constituant principal de cet aliment. 1 pt
  
2. Indiquer le principal rôle des lipides dans l'organisme : 1 pt
  
3. Calculer la valeur énergétique de cette soupe de poissons : 2 pts
  
4. Indiquer le résultat final de la digestion des constituants alimentaires, en complétant le tableau. 4 pts

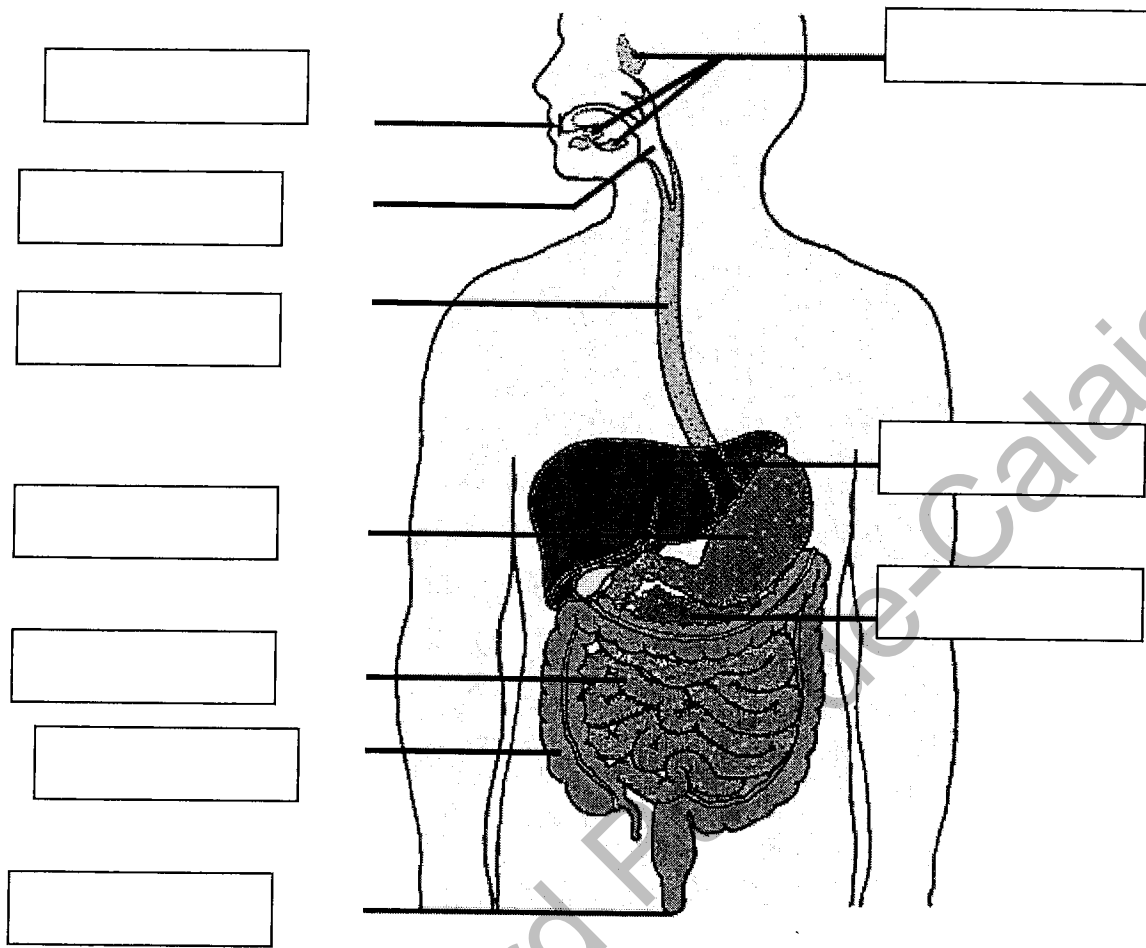
Constituant alimentaire	Nutriment assimilé en fin de digestion
Protides	-
Glucides	-
Lipides	-

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 9/15



5. Légènder le schéma du tube digestif ci-dessous.

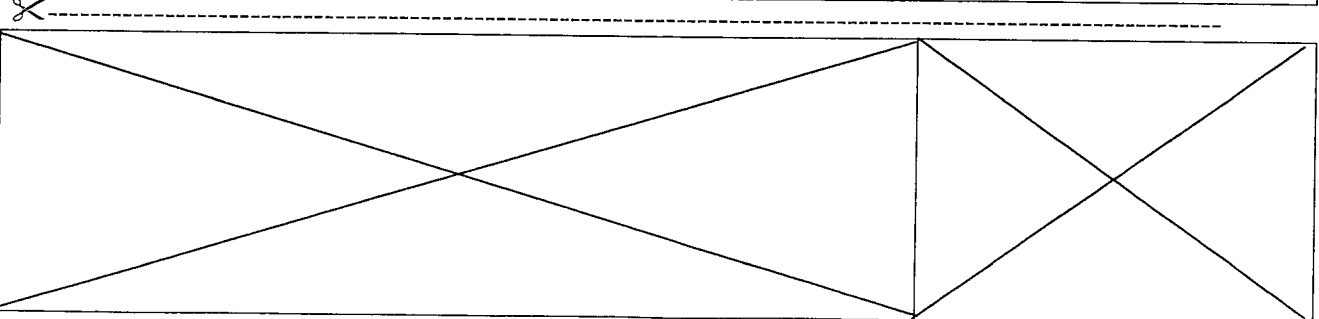
3 pts



Livingstone © BIODIDAC

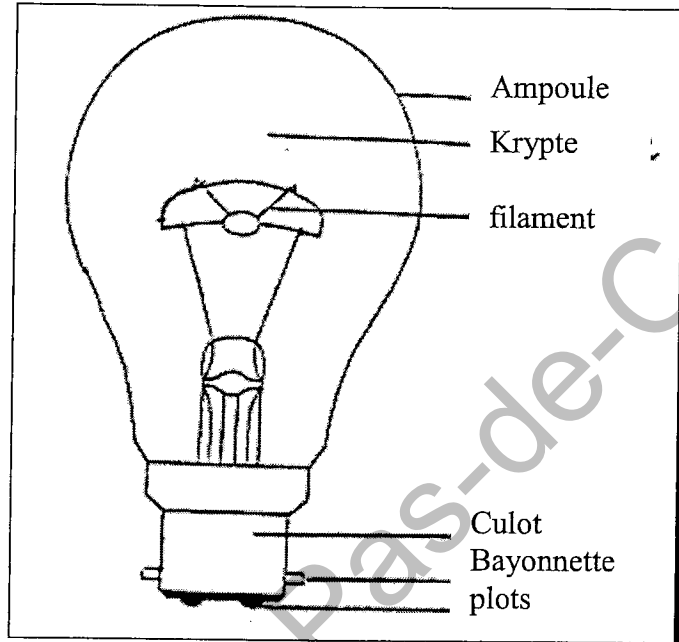
Guy/97

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 10/15



6. En vous aidant du schéma ci-dessous, compléter le principe de fonctionnement de la lampe à incandescence (courant électrique, inerte, vaporisations, tungstène, krypton, lumière). 3 pts

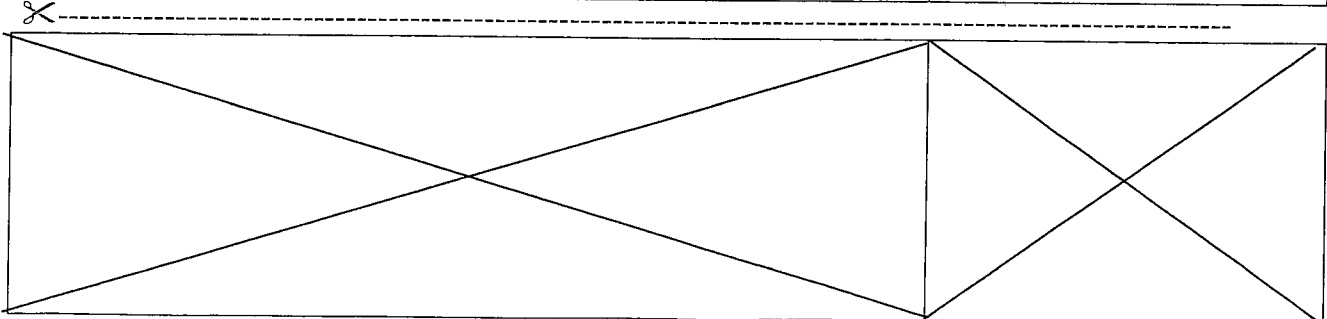
Dans l'ampoule, le filament de ....., parcouru par le ....., est porté à incandescence, ce qui provoque l'émission de la ....., L'ampoule remplie de gaz.....(Argon ou .....), ce qui évite .....sur filament



7. Citer 2 règles de sécurité à respecter lors du changement d'une ampoule. 2 pts

- ❖
- ❖

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 11/15



L'emballage de la lampe indique : 75 W et 230 V.

8. Compléter le tableau ci-dessous :

2 pts

Indications lues sur l'emballage	Grandeurs	Unité de mesure (en toutes lettres)
75 W		
	Tension	

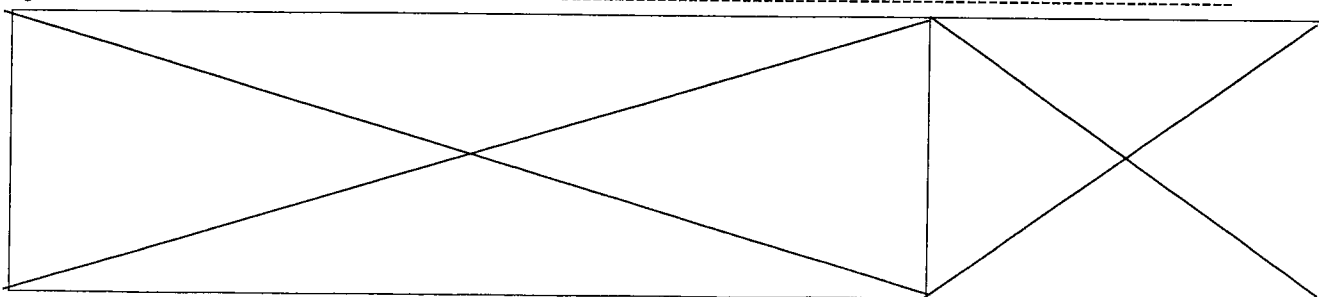
9. Donner deux raisons pour les quelles il est nécessaire d'avoir un bon éclairage dans l'entreprise :

2 pts

❖

❖

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 12/15



# I. Environnement Juridique

Vous devez réceptionner une livraison. Votre employeur, M.JEHAN, vous demande des informations sur le fournisseur.

A l'aide de la fiche fournisseur ci-dessous, répondre aux questions suivantes :

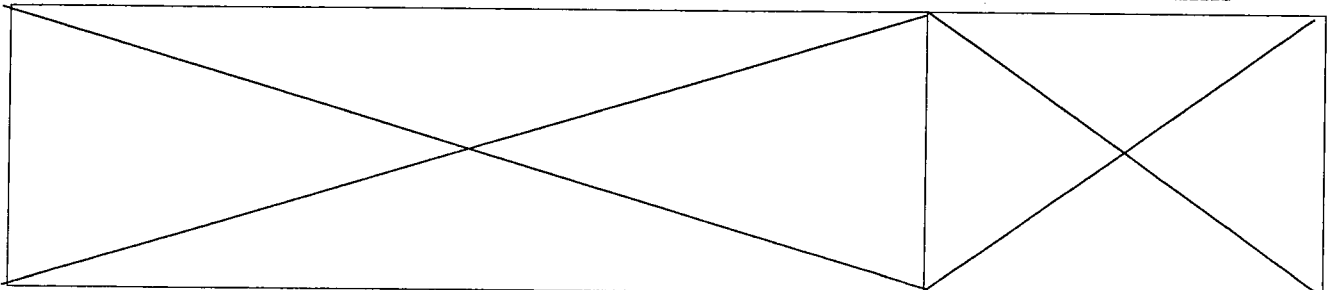
## Fiche fournisseur

Ets. Lepecheux Joseph  
Mareyeur  
16, rue de la ligne  
35 000 St. Malo  
Tél : 02.44.27.29.52  
Fax : 02.44.27.18.21  
SARL au capital de 10 000 euros  
RCS St. Malo B 158 424 793

5. Indiquer le numéro d'inscription du fournisseur au registre du commerce et des sociétés. 2 pts
- ❖
6. Indiquer le siège social du fournisseur. 2 pts
- ❖
7. Indiquer le statut juridique du fournisseur. 2 pts
- ❖
8. Indiquer la raison sociale du fournisseur. 2 pts
- ❖

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 13/15

✂



5. Indiquer le nombre d'associés minimum nécessaires pour la création d'une SARL. 1 pt



6. Donner la signification du sigle E.U.R.L. 2 pts



7. Indiquer le nombre d'associés d'une E.U.R.L. 1 pt



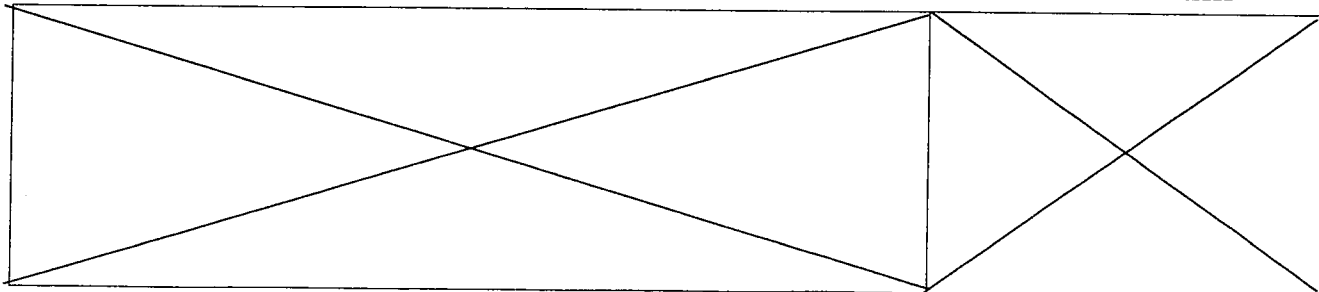
8. Citer 3 modes de paiement autres que le chèque, acceptés par votre employeur. 3 pts



CRDP Nord Pas-de-Calais

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 14/15

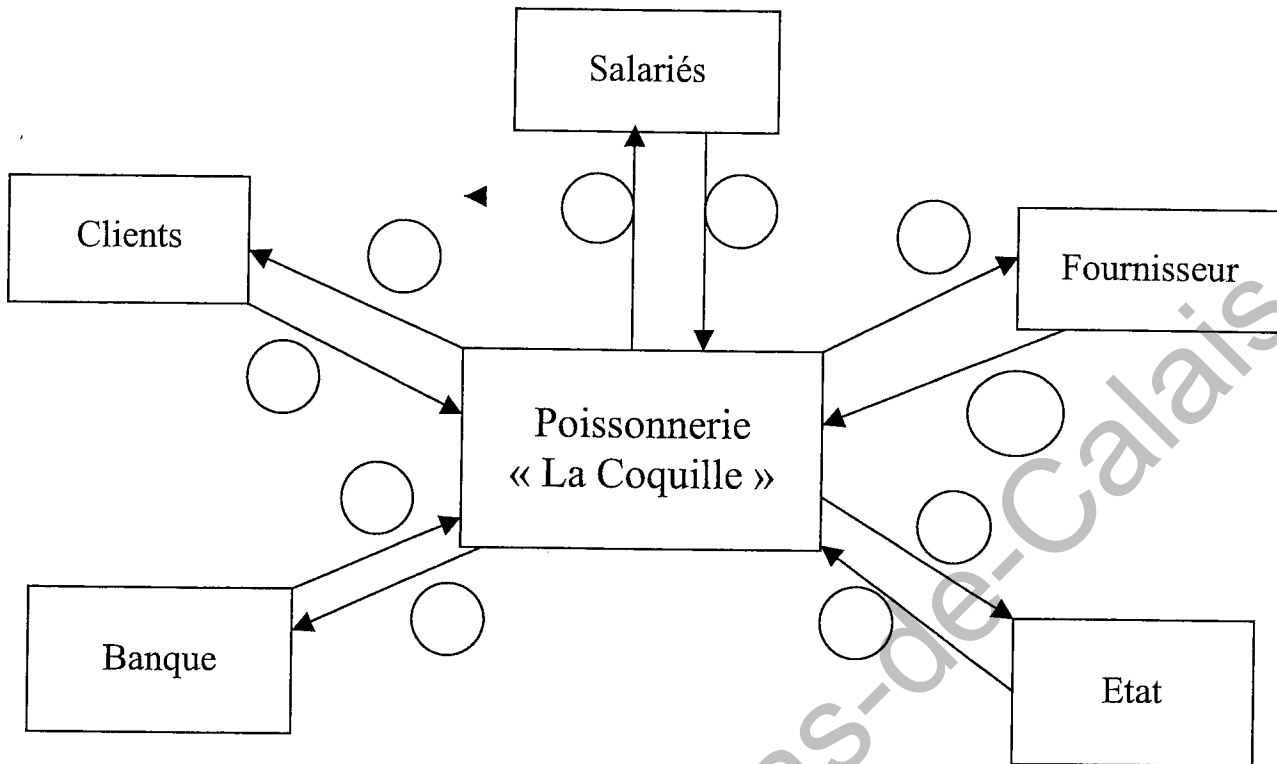
✂-----



## II. Environnement Economique

Retrouver les échanges qui existent entre l'entreprise et ses partenaires, en reportant les numéros correspondants sur les flèches.

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	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 15/15

