



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel.

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

C.A.P. POISSONNIER			N° d'anonymat	
EP1 – Organisation et préparation – 1 <sup>ère</sup> partie				
✂-----				
METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2010		N° d'anonymat
C.A.P. POISSONNIER				
EP1 – Organisation et préparation – 1 <sup>ère</sup> partie				
SUJET	Durée : 2 h 00	Coef. : 4	Page : 1/15	
NOM : ..... Prénom : .....				

1<sup>ère</sup> PARTIE

# L'Océane



Quai François 1<sup>er</sup>  
76200 DIEPPE.

☎ : 02 35 45 66 78

Fax : 03 35 45 66 79

✉ : [oceane@orange.fr](mailto:oceane@orange.fr)

Vous êtes employé comme commis-poissonnier à la poissonnerie « L'Océane » à Dieppe.

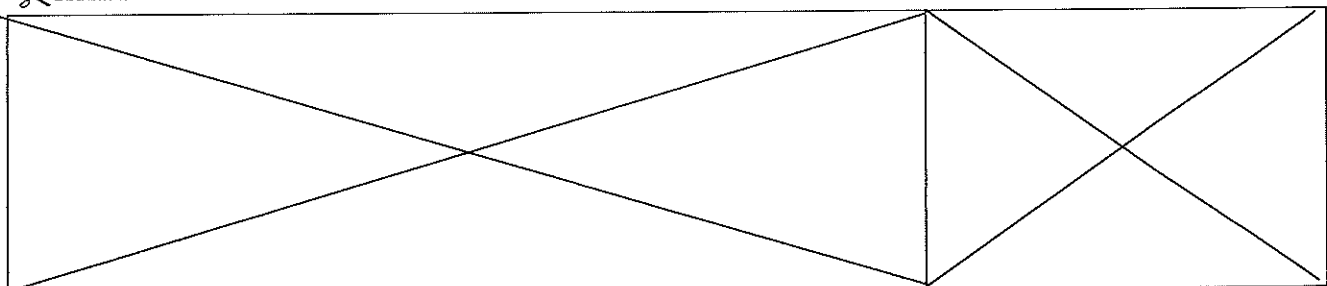
M. Durant votre chef d'entreprise, vous demande de réaliser différents travaux.

1 - À partir du brouillon de commande de M. Durand (annexe 1), compléter le bon de commande (document 1).

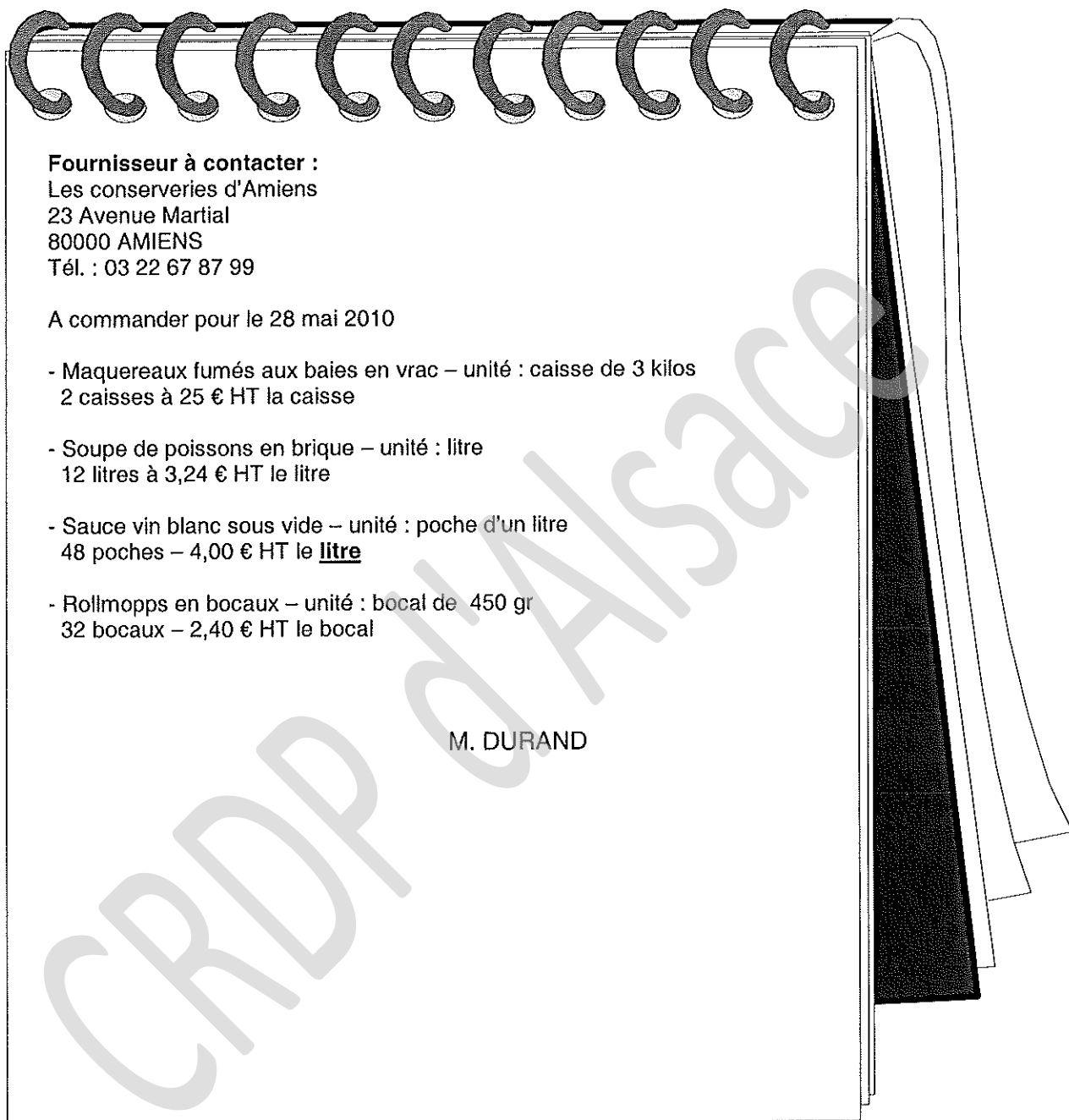
12 points

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

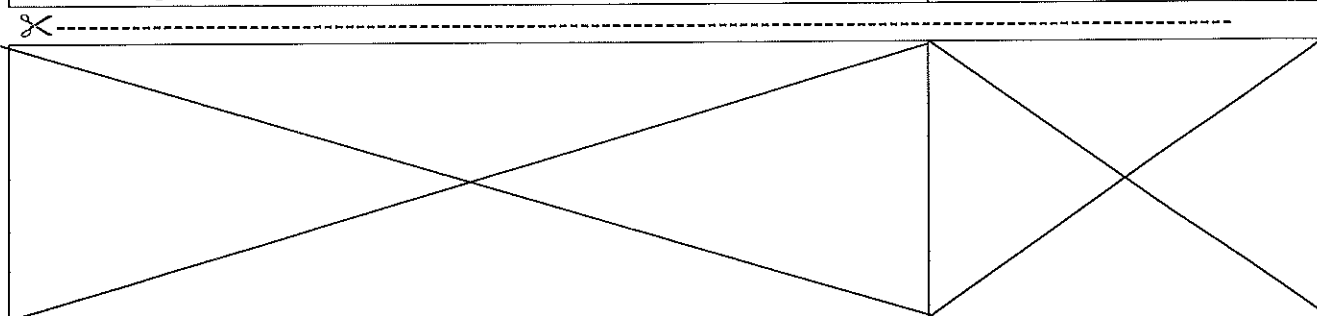
✂



Annexe 1



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



Document 1

<b>L'Océane</b> Quai François 1er 76200 DIEPPE Téléphone 02 35 45 66 78 Télécopie 03 35 45 66 79	<h1>BON DE COMMANDE</h1>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

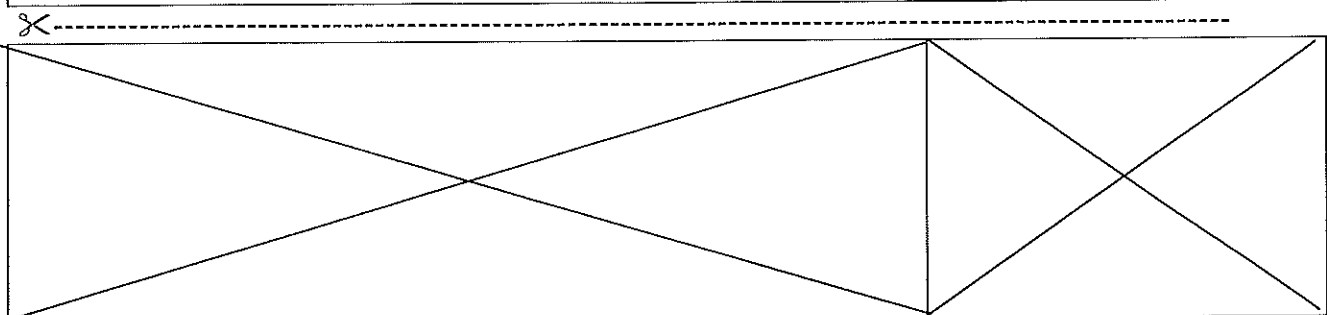
Le numéro suivant doit apparaître sur toute la correspondance annexe, les papiers de livraison et les factures :  
 NUMÉRO DE BON DE COMMANDE : 345

<b>A :</b>	<b>EXPEDIER A :</b> L'Océane Quai François 1er 76200 DIEPPE Téléphone 02 35 45 66 78
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

DATE DU BON DE COMMANDE :	DEMANDEUR	EXPÉDIÉ PAR	FRANCO DÉPART	CONDITIONS
	L'Océane	Par route	<del> </del>	<del> </del>

QTÉ	UNITÉ	DESCRIPTION	PRIX UNITAIRE Hors Taxe	TOTAL
TOTAL HORS TAXE				

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



2 - A la réception de la commande, les produits sont ventilés en fonction de leur température de conservation. Compléter le tableau ci-dessous.

4 points

Produits	Lieu de stockage	Température
Maquereaux fumés aux baies en vrac.		
Soupe de poissons en brique.		
Sauce au vin blanc sous vide.		
Rollmopps en bocaux.		

3 - Sur les différents produits commandés figure l'appellation DLC ou DLUO. Indiquer la signification de ces sigles.

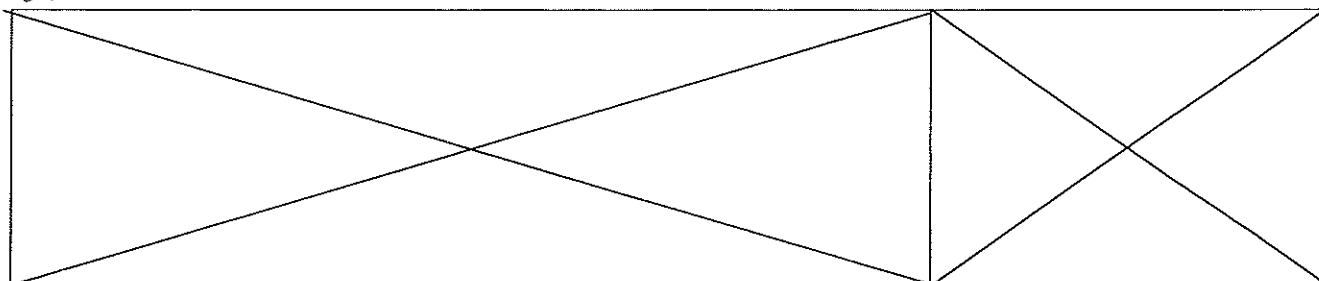
4 points

- **DLC :**
  
- **DLUO :**

CRDP d'Alsace

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 1 <sup>ère</sup> partie	Page 5/15

✂-----



## 2<sup>ème</sup> PARTIE

### TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - 20 points

Après avoir rédigé le bon de commande, M. DURAND souhaite obtenir quelques informations complémentaires sur des thèmes différents.

1 - Citer 2 ports de pêche français avec halle à marée et préciser leur région géographique. 2,5 points

➤

➤

2 - Donner la définition de l'aquaculture. 2 points

➤

3 - Citer 6 critères de fraîcheur d'un poisson. 3 points

➤

➤

➤

➤

➤

➤

4 – Donner la taille de commercialisation du maquereau en zone 27 (atlantique + mer du Nord) et en zone 37. 3 points

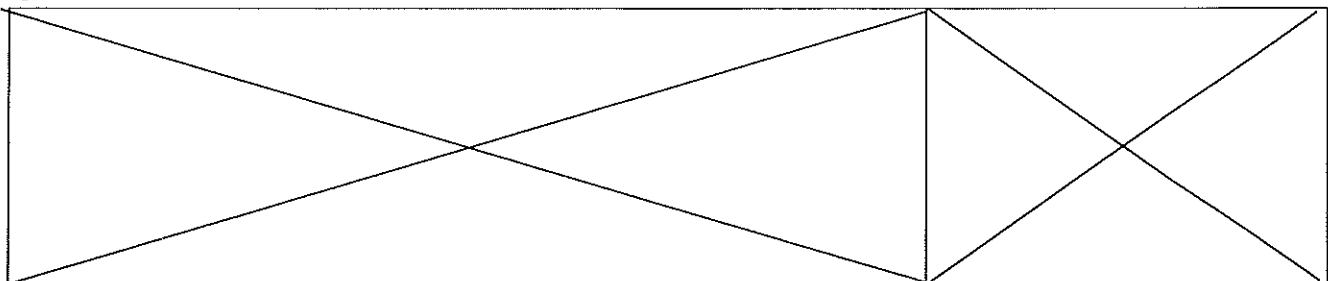
➤

➤

➤

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

✂



5 - Compléter le tableau.

2,5 points

	<u>Coquillages bivalves</u>	<u>Gastéropodes</u>	<u>Céphalopodes</u>
Bigorneaux			
Bulots			
Coques			
Coquilles Saint Jacques			
Encornets			
Moules			
Ormeaux			
Palourdes			
Pétoncles			
Seiches			

6- Citer la famille à laquelle appartiennent les produits de la mer énumérés dans le tableau ci-dessus.

1 point

➤

7 – Définir le terme "moule de bouchot".

1 point

➤

Vous devez conseiller une cliente sur la préparation et le service de produits de la mer. 1 point

8 - Citer trois produits de la mer en fonction du type de pêche côtière.

4 points

➤ Lignes :

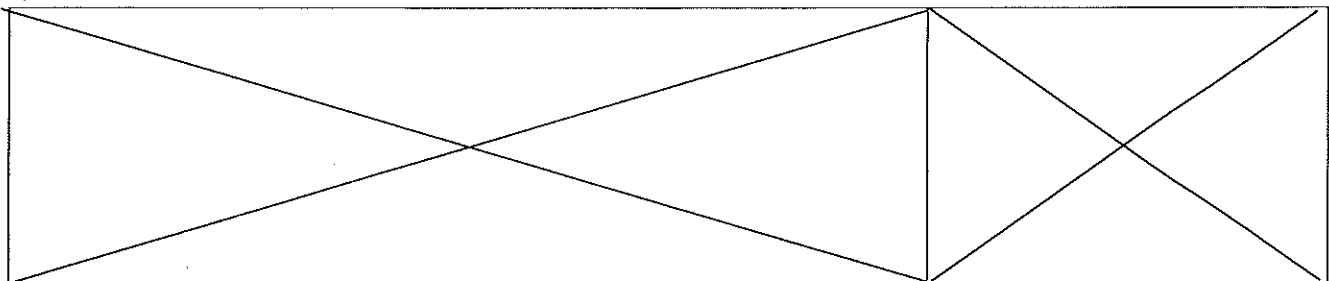
➤ Trémails :

➤ Dragues :

➤ Palangre :

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

✂-----





## SCIENCES DE L'ALIMENTATION – 20 points

Vous travaillez à la poissonnerie « l'Océane ». Le saumon frais figure parmi les produits commercialisés.

1 - A partir du document 1 :

**Document 1 : Table de composition de quelques poissons**

Composition pour 100 grammes de poisson	Constituants alimentaires														
	Glucides (g)	Protides (g)	Lipides (g)	Eau (g)	Éléments minéraux en mg						Vitamines en mg				
					Phosphore	Sodium	Calcium	Potassium	Fer	Magnésium	A	B1	C	D	P.P.
Cabillaud		16	0,3	82	189	75	18	339	0,9	22		0,05	2		1,8
Sardine		20	12	65	620	75	380	510	1,2	30	0,09	0,01	traces	0,04	5
Saumon		16	8	78	300	60		380	1	32	0,1	0,05		0,01	1,8
Thon		25	20	54	400	75	30	240	1,4	30	0,09	0,05	traces	0,02	13
Truite		20	3	76	250	70	20	380	1	24		0,09			3,5

Source : sciences appliquées CAP cuisine et restaurant, éditions Nathan.

1.1 - **Nommer** le poisson le plus gras et **justifier** la réponse.

➤

1.2 - **Citer** le principal constituant alimentaire énergétique du saumon.

➤

1.3 - **Calculer** l'apport énergétique de 150 grammes de saumon frais. **Détailler** les calculs.

➤

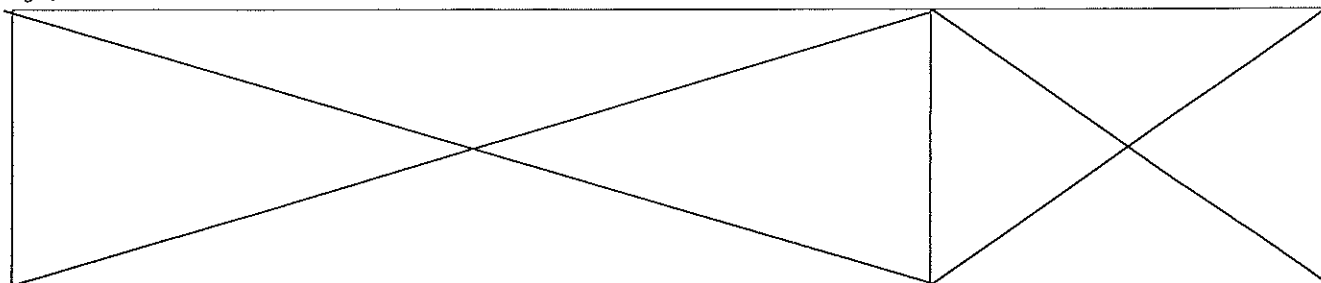
C.A.P. POISSONNIER

SUJET

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

Page 8/15

✂



2 – **Indiquer** le groupe d'aliments auquel appartient le saumon.



3 – **Proposer** un menu équilibré dont le plat principal est des papillotes de saumon et **justifier** la réponse.



4 - La poissonnerie « L'Océane » propose à la vente des papillotes de saumon cuites au cuiseur vapeur. La chaleur de cet appareil est produite par effet Joule. **Entourer** la définition correspondante à l'effet Joule.

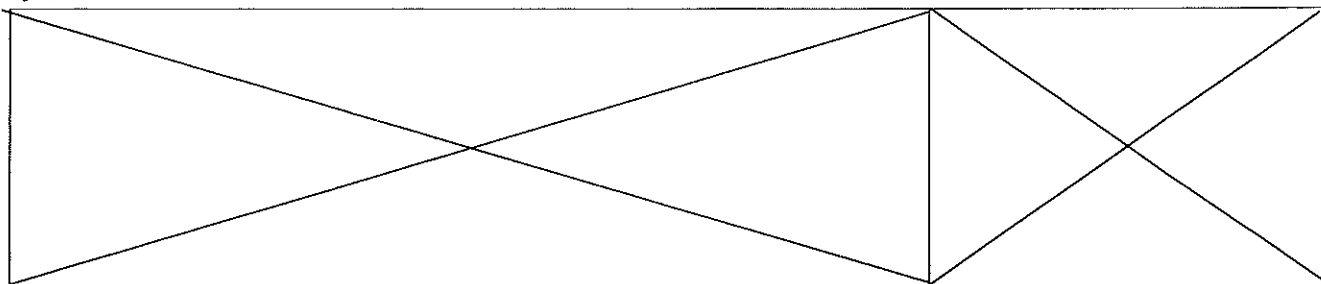
- C'est le passage de l'état solide à l'état liquide.
- C'est le passage du courant électrique dans le corps humain suite à un contact direct
- C'est la transformation de l'énergie électrique en énergie thermique par un passage d'un courant électrique dans une résistance.

5 - La plaque signalétique du cuiseur vapeur comporte entre autres les indications suivantes : 380 V - 16 A - 3 kW, **indiquer** leur signification.

	Signification
380 V	
16 A	
3 kW	

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

✂



6 - Au niveau de la sécurité, le cuiseur vapeur est muni d'une prise de terre.

6. 1 - **Indiquer** le rôle d'une prise de terre.



6. 2 - **Nommer** deux autres dispositifs de sécurité électrique.

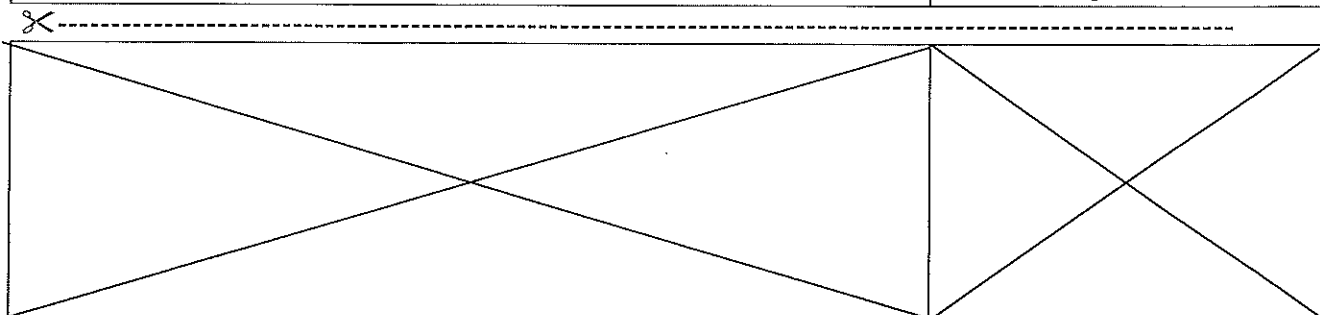


6.3. - **Préciser** deux conséquences de non respect des règles de sécurité électrique.



CRDP d'Alsace

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




## Environnement économique, juridique de l'entreprise – 20 points

### Environnement juridique

M. Durant envisage de s'installer dans la région de Caen et souhaiterait par conséquent acheter une poissonnerie. A cet effet, il consulte de nombreuses annonces et en trouve une qui serait susceptible de l'intéresser document 3.

### DOCUMENT 3



**Poissonnerie – « Thalassa »**  
20 Avenue de la libération  
14 000 CAEN  
☎ : 02 31 48 85 99  
☎ : 02 31 48 85 98  
Mel : thalassa@orange.fr

Vends cause départ en retraite, fonds de commerce exploité depuis 25 ans. 3 salariés.  
Matériel :

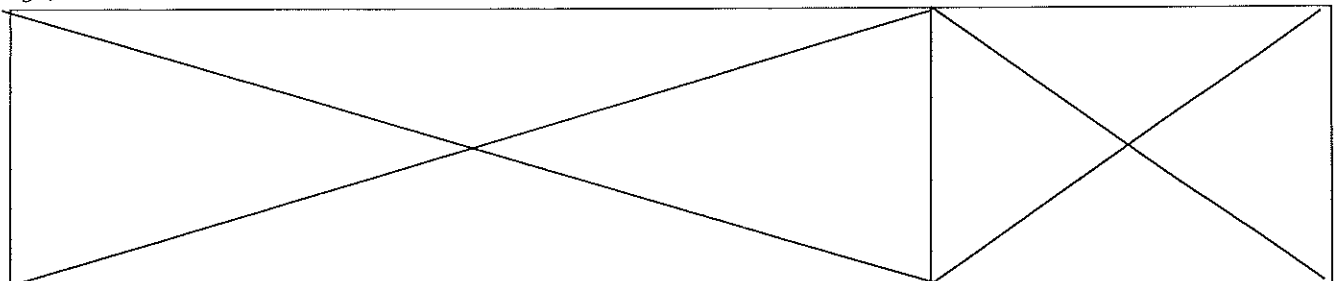
- \* 2 viviers : 1 de 750 litres et 1 de 1 000 litres.
- \* 2 chambres froides positives : 1 de 25 m<sup>2</sup> et 1 de 15 m<sup>2</sup>.
- \* 1 chambre froide négative de 15 m<sup>2</sup>.
- \* 1 labo réception et préparation, 1 labo cuisson, 1 local préparation de commandes + surface de vente. Total 250 m<sup>2</sup>.
- \* Mobilier et matériel de bureau et informatique
- \* stock de vin blanc

Magasin situé en plein centre ville proche d'un parking gratuit. Ventes en magasin et sur le marché : clientèle fidélisée.

Vente de vin blanc.  
Chiffre d'affaires : 600 000 €. Bail : reste 6 ans.  
Les murs sont à louer. Loyer : 1 000,00 €. Fonds : 200 000 €.

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

✂



1 - Si M. Durant accepte cette annonce, indiquer :

1.1 - de quoi il sera propriétaire.



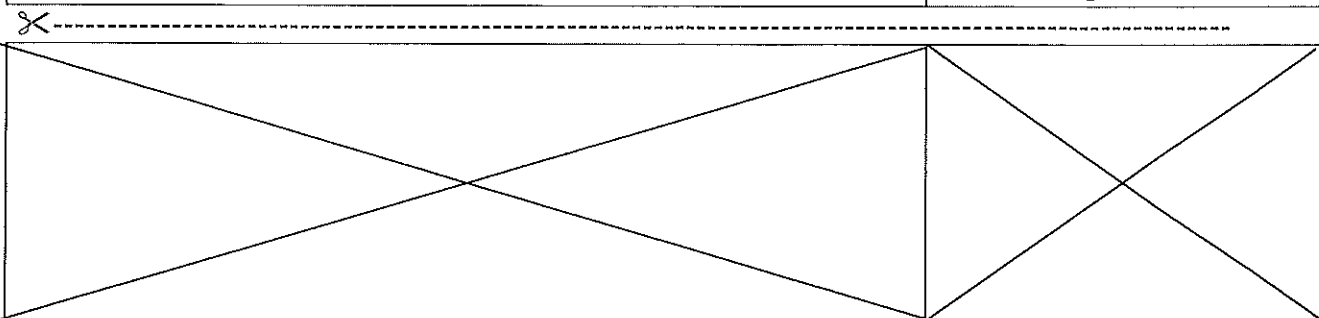
1.2 - de quoi il sera locataire.



2 - Citer 3 éléments incorporels et 3 éléments corporels qui composent un fonds de commerce :

Éléments incorporels	Éléments corporels
-	-
-	-
-	-

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



Connaissance de l'entreprise

3 - M. Durant est en possession de son compte de résultat au 31 mai 2010 (annexe 2). Il vous demande de :

3.1 - Calculer les totaux.

3.2 - Calculer le résultat et faire apparaître entre les parenthèses le nom du résultat correspondant.

**Annexe 2**

**COMPTE DE RESULTAT AU 31 MAI 2010**

<b>CHARGES</b>	<b>Montant</b>	<b>PRODUITS</b>	<b>Montant</b>
<i>Charges d'exploitation</i>		<i>Produits d'exploitation</i>	
* Achats de mat. 1ères	180 000,00	* Ventes de plats cuisinés	90 000,00
* Achats non stockés de mat.	12 000,00	* Ventes de poissons	350 000,00
* Achats de marchandises	6 000,00	* Ventes de produits locaux	18 000,00
* Entretien et réparations	2 500,00		
* Assurances	8 500,00		
* Publicité	2 000,00		
* Rémunérations du personnel	42 000,00		
* Charges sociales	18 000,00		
<i>Charges financières</i>		<i>Produits financiers</i>	
* Intérêts des emprunts	1 500,00	* Produits financiers	200,00
<i>Charges exceptionnelles</i>		<i>Produits exceptionnels</i>	
* Pénalités, amende fiscale	100,00	* Produits exceptionnels	100,00
<b>TOTAL DES CHARGES</b>	.....	<b>TOTAL DES PRODUITS</b>	.....
Résultat (.....)	.....	Résultat (.....)	.....
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	.....	<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	.....

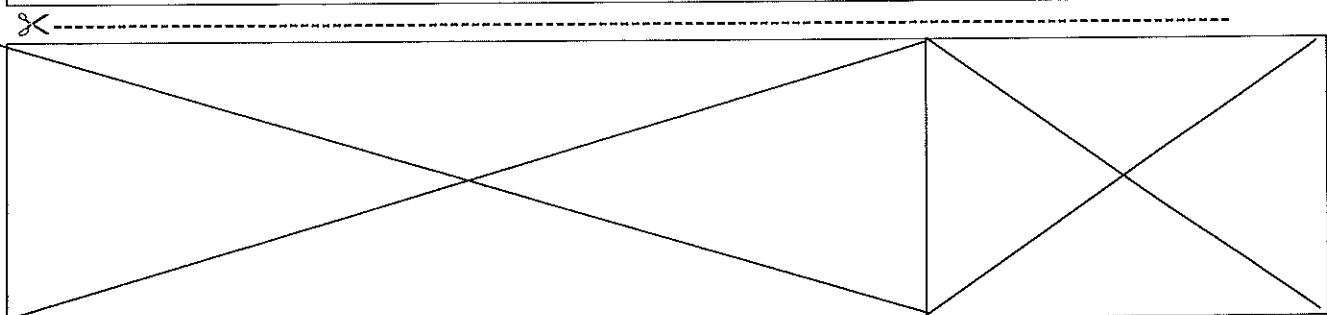
3.3 – Indiquer à combien s'élève le chiffre d'affaires de M. Durant.

➤

3.4 – Nommer le document qui représente le patrimoine de l'entreprise, c'est-à-dire ses biens et ses dettes ?

➤

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



DOCUMENT 3

CONSOMMATION

# Vers une taxe sur le prix de vente final du poisson

NOUVELOBS.COM | 23.06.2008 | 22:53

La France envisage d'introduire une taxe de 1% à 2% sur le prix de vente final du poisson aux consommateurs, afin de compenser le renchérissement du gazole pour ses pêcheurs.



Pêcheurs en grève à Saint Guérolé.

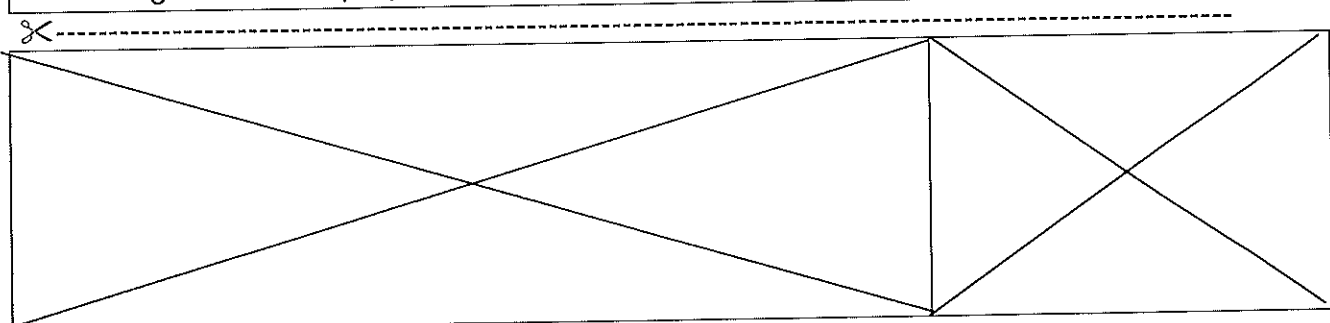
(c) Reuters

Ce mécanisme à l'étude, appelé "éco-contribution", promis dans son principe par le président français Nicolas Sarkozy au début du mois, permettrait de dégager de 50 à 100 millions d'euros par an. Il s'appliquerait à tous les types de poissons vendus, en poissonnerie, surgelés ou dans la restauration, qu'ils soient pêchés par des navires français ou importés (85% du poisson consommé en France est importé).

Dans la mesure où la France compte environ 20.000 pêcheurs, cela pourrait représenter, si ce mécanisme est adopté, une enveloppe comprise entre 2.500 et 5.000 euros par pêcheurs et par an en moyenne.

Il s'agirait de "l'éco-contribution" sur le poisson à l'étal, dont la création a été évoquée par les autorités françaises d'ici la fin de l'année en vue de compenser le surcoût du gazole au-delà de 30 centimes d'euros le litre de gazole en moyenne annuelle. Actuellement, les pêcheurs payent environ 50 centimes d'euros par litre.

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



1 - Dans le document 3, une taxe est prévue sur le prix de vente final du poisson.  
Indiquer la raison de cette taxe.



2 – Indiquer la base de calcul de cette taxe.



3 – Citer les personnes qui supporteront les conséquences de cette taxe.



4 - Indiquer la conséquence d'une telle mesure sur la consommation du poisson.  
Justifier la réponse.



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

