



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

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



**1<sup>ère</sup> PARTIE**

1 - 1 point par ligne + 1 point par calcul + 2 points pour le total

12 pts

<b>L'Océane</b> Quai François 1er 76200 DIEPPE Téléphone 02 35 45 66 78 Télécopie 03 35 45 66 79	<b>BON DE COMMANDE</b>
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>Les conserveries d'Amiens</b> <b>23 Avenue Martial</b> <b>80000 AMIENS</b> <b>03 22 67 87 99</b>	(1 pt)	<b>EXPÉDIER 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
28 mai 2010 (1pt)	L'Océane	Par route		

QTÉ	UNITÉ	DESCRIPTION	PRIX UNITAIRE	TOTAL
2	Caisse	Maquereaux fumés aux baies	25,00	50,00
12	Litre	Soupe de poissons	3,24	38,88
48	Litre	Sauce au vin blanc	4,00	192,00
32	Bocal	Rollmopps	2,40	76,80
TOTAL				357,68

2 -

4 pts

Produits	Lieu de stockage	Température
Maquereaux fumés aux baies en vrac.	Chambre froide positive	Entre 2° et 4°
Soupe de poissons en brique.	Réserve	Température ambiante
Sauce au vin blanc sous vide.	Chambre froide positive	Entre 2° et 4
Rollmopps en bocaux.	Chambre froide positive	Entre 2° et 4

3 - DLC : Date Limite de Consommation

DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale

4 pts

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2010	
CAP POISSONNIER			
EP1 – Organisation et Préparation – 1 <sup>ère</sup> partie			
CORRIGE	Durée : 2 h 00	Coef. : 1	Page : 1/5

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - 20 points**

- 1 - Boulogne sur Mer (Nord Pas de Calais), Lorient, Concarneau, La Turballe, Le Guilvinec, Saint Brieux, Saint - Guénolé, Saint-Gilles Croix de Vie (Bretagne), Sables d'Olonne (Vendée), Port en Bessin, Fécamp, Cherbourg, Dieppe (Normandie), Port Vendre, Sète, Collioure (Méditerranée), Saint Jean de Luz (Pays Basque) 2,5 pts
- 2 - *Elevage des produits aquatiques : poissons, coquillages, crustacés.* 2 pts
- 3 - Rigidité, œil vif bombé, ouies rouges vif et luisante, chair ferme, écailles adhérentes, anus fermé, mucus clair, odeur légère et d'iode. 3 pts
- 4 – Zone 27 : 20 et 30 en Mer du Nord  
Zone 37 : 18 en Méditerranée 3 pts
- 5 -  $10 \times 0,25 =$  2,5 pts

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

- 6 - Les Mollusques 1 pt
- 7 - Moules élevées sur un pieux de chêne planté sur le bas de l'estran et servant de support à la croissance des moules. 1 pt
- Faire suer oignons (échalotes facultatif) carottes parures de poissons (Déglacer avec le vin blanc facultatif) et mouiller avec de l'eau et ajouter un bouquet garni. 1 pt  
 Amener à ébullition, écumer  
 Laisser frémir 20 à 30 min, passer au chinois, refroidir.
- 8 - Lignes : Bar, Maquereau, Thon, poissons de roche... 4 pts  
 Trémails : poissons plats...  
 Dragues : Saints Jacques, Palourdes, Praires...  
 Palangre : congre, bar, dorade...



## SCIENCES DE L'ALIMENTATION – 20 points

- 1.1 – Le thon car c'est le poisson le plus riche en lipides. (2 x 1) = 2 pts
- 1.2 – Les protides. 1 pt
- 1.3 – Pour 100 g : 2 pts  
 $(16 \times 17) + (8 \times 38) = 576 \text{ kJ}$   
Pour 150 g :  
 $(576 \times 1,5) = 864 \text{ kJ}$
- 2 – Le groupe viande poissons oeufs. 1 pt
- 3 - \* Carottes râpées vinaigrette (5 x 1) = 5 pts  
\* Papillotes de saumon  
\* Riz  
\* Fromage  
\* Compote de pommes  
Ce menu est équilibré car chaque groupe d'aliments est représenté.
- 4 - C'est la transformation de l'énergie électrique en énergie thermique 1 pt  
par passage d'un courant électrique dans une résistance.
- 5 - \* 380 V : tension qui s'exprime en volt (3 x 1) = 3 pts  
\* 16 A : intensité qui s'exprime en ampère  
\* 3 kW : puissance qui s'exprime en kilowatt
- 6.1 – Elle permet de diriger les courants de fuite vers la terre 1 pt
- 6.2 - \* disjoncteur (2 x 1) = 2 pts  
\* disjoncteur différentiel  
\* arrêt d'urgence (ou arrêt coup de poing)
- 6.3 - \* pour l'appareil et les locaux : court circuit - incendie (2 x 1) = 2 pts  
\* pour l'utilisateur : électrisation - électrocution

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation – 2 <sup>ème</sup> partie	Page 3/5

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

**Environnement juridique (7 points)**

- 1.1 - Il sera propriétaire d'un fonds de commerce. 2 pts
- 1.2 - Il sera locataire des murs c'est-à-dire du local. 2 pts
- 2 – 3 pts

Éléments incorporels (1,5 point)	Éléments corporels (1,5 point)
1. Le droit au bail (ou bail commercial) 2. La clientèle 3. Enseigne  Et d'autres tels que : licence, le nom commercial, l'achalandage, les brevets etc.	1. Le matériel 2. Le mobilier 3. Les stocks de matières premières, marchandises etc.  Le candidat peut citer les matériels qu'il trouvera dans l'annonce

Co: **issance de l'entreprise - 6 points**

3.1 –

3.2 -

**Annexe 2**

**COMPTE DE RESULTAT AU 31 MAI 2010**

<b>CHARGES</b>	<b>Montant</b>	<b>PRODUITS</b>	<b>Montant</b>
<b>Charges d'exploitation</b>		<b>Produits d'exploitation</b>	
* 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		
<b>Charges financières</b>		<b>Produits financiers</b>	
* Intérêts des emprunts	1 500,00	* Produits financiers	200,00
<b>Charges exceptionnelles</b>		<b>Produits exceptionnels</b>	
* Pénalités, amende fiscale	100,00	* Produits exceptionnels	100,00
<b>TOTAL DES CHARGES</b>		<b>TOTAL DES PRODUITS</b>	
Résultat ( <b>Bénéfice</b> ) (1 pt)	(0,5 pt) 272 600,00	(1 pt) 458 300,00	
	(0,5 pt) 185 700,00		
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>458 300,00</b>	<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>458 300,00</b>

Le total général est calculé pour les charges et les produits **ET** il est identique : **1 pt**

3.3 - Le C.A. s'élève à :  $90\ 000,00 + 350\ 000,00 + 18\ 000,00 = 458\ 000,00$  1 pt

3.4 - Le bilan 1 pt

**Environnement économique - 7 points**

1 - Cela permettrait de compenser la hausse du prix du pétrole pour les pêcheurs. 2 pts

2 - Elle serait calculée sur le **prix** de vente **final** du poisson. 1 pt  
La notion de prix final doit clairement apparaître.

3 - Le consommateur final. 2 pts

4 - La **consommation** de poisson risquerait de **baisser** puisque son **prix** de vente **augmenterait**. 2 pts

Baisse de la consommation : 1 point  
Augmentation du prix de vente : 1 point

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

CRDP d'Alsace