



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

1^{ère} PARTIE - TECHNOLOGIE - 20 points

1 - 5 points

Anomalies constatées
Il manque la date de livraison
La référence de la soupe de poisson est erronée
Le prix total des homards est faux
La quantité du saumon est erronée
Le prix total HT est à recalculer

2 - 7 points

Exiger 7 bonnes réponses parmi les suivantes :

- La glace est présente dans l'emballage
- L'état de l'emballage
- La nature des produits
- Le poids ou la quantité des produits
- La fraîcheur des produits
- La température des produits
- Le calibre des produits
- La température interne de la chambre froide du camion
- L'état sanitaire de la chambre froide du camion
- La destination de la livraison est exacte.

3 - 5 points

Partie observée	Problème constaté
Œil	Concave, terne et laiteux
Odeur	Désagréable, acre, putride, acide
Branchies	Aspect brun à jaune, mucus coulant, odeur désagréable
Écailles	Soulevées, se détachent facilement
Abdomen	Gonflé, flasque, déformé ou déchiré

4 - 2 points

	Breton	Canadien
Couleur	Bleu foncé et blanc rosé	Vert bronze et orange
Caractéristique du rostre	lisse	à épine

5 - 1 point

Ils doivent être vivants

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2011	
CAP POISSONNIER			
EP1 – Organisation et Préparation – 1 ^{ère} partie			
CORRIGE	Durée : 2 h 00	Coef. : 1	Page : 1/9

2^{ème} PARTIE

Technologie professionnelle – 20 points

1 - (2 x 0,5 pt) = 1 point

Manche, mer du nord	Atlantique	Méditerranée
DUNKERQUE	BREST	PORT DE VENDRES
GRAND-FORT-PHILIPPE	DOUARNENEZ	PORT LA NOUVELLE
BOULOGNE SUR MER	AUDIERNE	AGDE
DIEPPE	SAINT GUENOLE	SETE
FECAMP	LE GUILVINEC	GRAU DU ROI
PORT EN BESSIN	LESCONIL	PORT DE BOUC
GRANDCHAMP	LOCTUDY	
CHERBOURG	CONCARNEAU	
GRANVILLE	LORIENT	
SAINT MALO	QUIBERON	
ERQUY	LA TURBALLE	
SAINT QUAY PORTRIEUX	LE CROISIC	
LOGUIVY	NOIRMOUTIER	
ROSCOFF	ILE D'YEU	
	SAINT GILLES	
SAINT BRIEUC	LES SABLES D'OLONNE	
	LA ROCHELLE	
	LA COTINIÈRE	
	ROYAN	
	ARCACHON	
	SAINT JEAN DE LUZ	

2 - (4 x 0,5 pt) = 2 points

Produits	Appareils de pêche
Tourteau	Casier Nasse
Sole	Trémail Chalut de fond
Cabillaud	Chalut
Maquereau	Palangre Mitraille Ligne

3 - (2 x 0,5 pt) = 1 point

Activités
Filetage, conserverie, surgélation, traiteur, sauriserie

4 - (2 x 0,5 pt) = 1 point

Organisme	Ministère
-Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture	-Ministère de l'agriculture

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 2/9

5 - (2 x 0,5 pt) = 1 point

Humidité	Froid
Tablier PVC Bottes de sécurité Manchon en nylon	Chaussettes laine ou soie Caleçon long thermolactyl Tricot thermolactyl Veste polaire Gilet matelassé

6 - (4 x 0,5 pt) = 2 points

Les atouts des bottes de sécurité
Embouts anti écrasement Anti dérapant Anti statique Anti percement

7 - (4 x 0,5 pts) = 2 points

Matériel	Utilisation
Ecailleur	Ecailler les poissons
Lancette	Ouvrir les bivalves
Fileteur	Lever les filets
Couteau poissonnier	Tailler des darnes

8 - (4 x 0,5 pts) = 2 points

Critères	Précisions
Yeux	Noirs et brillants
Muscle	Ferme
Membrane thoraco-abdominale	Résistante brillante et claire
Odeur	Faible ou nulle

9 - (16 x 0,25 pt) = 4 points

Produits	Découpes, préparations ou transformations
Saumon	Ebarber, écailler, étêter, fileter, dépecer, dés darnes, pavé, escaloper, carpaccio, tartare,
	Mettre en portefeuille par le dos, par le ventre
	Rôti
Calmar	Préparer en blanc
	En anneau, En tube, en lanière
	En tartare (pour bolognaise)
	Réserver la poche d'encre
Grondin	Ebarber, éviscérer
	Fileter
	Etêter
	Gallinette
Sole	Ebarber, éviscérer, étêter
	Fileter,
	Peler
	Mettre en portefeuille

10 - (4 x 0,5 pts) = 2 points

Produits	Cuissons
Pavé de saumon	Sauter, unilatérale, pocher, papillote, vapeur
Noix de coquille saint Jacques	Sauter, griller, pocher
Langouste	Vapeur, pocher, griller
Limande	Griller, sauter, frire

11 - (4 x 0,5 pts) = 2 points

Produits	T°
Homards canadien vivants	+5° à +15°
Crevettes black tiger surgelées	-18°
Anguille fumée sous vide	+4°
Rougets barbet entiers	0° à +2°

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (20 points)

1 - Le groupe viande poisson oeuf 0,5 pt

2.1 - Moins 0,25 pt par erreur 1 pt

Constituants alimentaires du saumon frais	
Energétiques	Non-énergétiques
Protides Glucides Lipides	Sodium Phosphore Potassium Vitamines B Iode

2.2 - Pour 100 grammes 760,2 kJ 1 pt
 Protides = $20,8 \times 17 = 353,6$ kJ (0,25 pt)
 Lipides = $10,7 \times 38 = 406,6$ kJ (0,25 pt)

Pour 150 grammes
 $760,2 \times 1,5 = 1140,3$ kJ (0,5 pt)


3 - Rôle constructeur 0,5 pt

4 - 0,5 x 4 = 2 pts

Qualités organoleptiques	Sens mis en jeu
- odeur	- odorat
- couleur, aspect	- vue

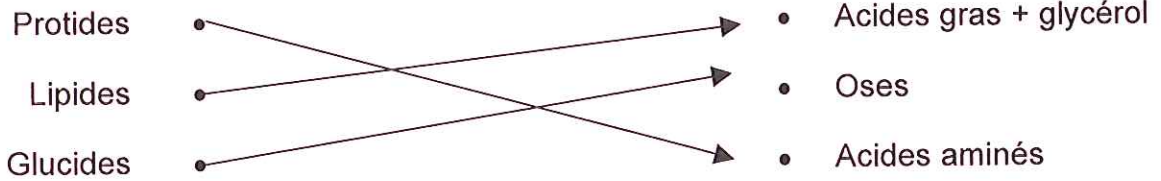
5 - * le fait de fumer (tabagisme) 0,5 x 2 = 1pt
 * le fait d'être enrhumé (rhume)

6 - 0,5 x 4 = 2 pts

	Nom de l'organe	Suc digestif
	Glandes salivaires	Salive
	Estomac	Suc gastrique
	Intestin grêle	Suc intestinal

7 -

0,5 x 3 = 1,5 pt



8 - * Pour mettre en valeur des produits

0,5 x 2 = 1 pt

* Afin d'éviter la fatigue visuelle

* Pour assurer la sécurité des opérateurs

9 -

0,5 x 2 = 1 pt

Lampe à incandescence



Un courant électrique est envoyé à travers un filament en tungstène qui est chauffé à blanc et qui produit de la lumière.

Lampe fluorescente



La poudre qui recouvre l'intérieur de la lampe provoque la transformation du rayonnement ultra violet en lumière visible.

10 – Une eau est dite "dure" lorsqu'elle est fortement chargée en ions calcium et magnésium.

1 pt

11 - * Entartrage des canalisations

0,5 x 2 = 1 pt

* Entartrage des résistances des appareils

* Formation d'un film opaque sur les surfaces (traces blanches)

12 - * Résiste bien à l'abrasion

0,5 x 2 = 1 pt

* Ne s'oxyde pas à l'air

* Très bonne résistance aux acides alimentaires

* Facilité d'entretien

13 -

5 x 0,5 = 2,5 pts

Grandeur électrique	Unité	Symbole de l'unité
<i>Tension</i>	Volt	V
Intensité	<i>Ampère</i>	A
<i>Puissance</i>	Watt	W

14 - * Limiter le temps d'ouverture de l'appareil

0,5 x 2 = 1 pt

- * Entretien régulièrement
- * Eviter de trop surcharger l'appareil
- *

15 - * Disjoncteur différentiel

1 x 2 = 2 pts

- * Prise de terre
- * Coup de poing d'arrêt d'urgence

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Environnement économique et juridique de l'entreprise – 20 points

1 - Connaissance de l'entreprise – 8 points

1.1 - 1 point

Au Panga du Mékong.

1.2 - 1 point

Secteur tertiaire.

1.3 - 1 point

Société à Responsabilité Limitée.

1.4 - 1 point

10 000 euros.

1.5 - 2 points

Nombre minimum d'associés : 2

Capital minimum : Pas de capital minimum

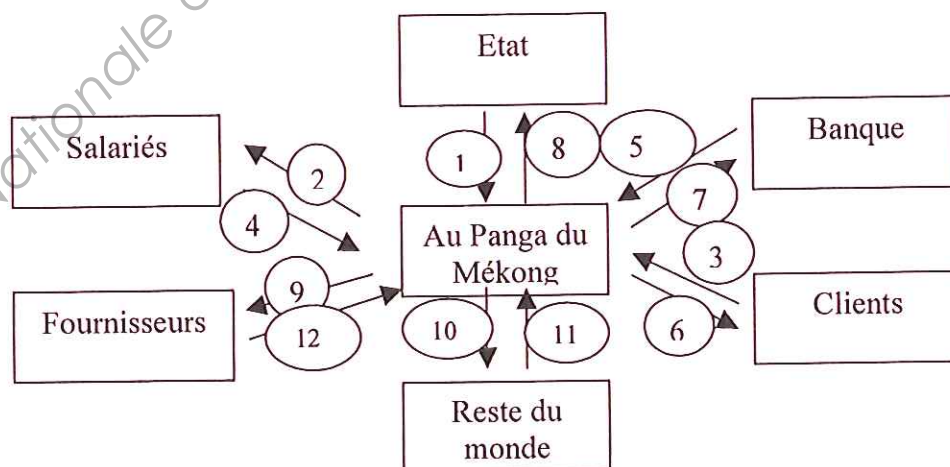
1.6 - 1 point

Le gérant.

1.7 - 1 point

EURL – SA – SAS – Entreprise individuelle - EIRL

2 - Environnement économique de l'entreprise – 6 points



3 - Environnement juridique de l'entreprise – 6 points

3.1 - 3 points

Cas	Responsabilité pénale	Responsabilité civile	
		contractuelle	délictuelle
Il n'y a pas d'affichage des prix dans la poissonnerie.	x		
Après nettoyage de la vitrine, un passant s'est blessé en glissant sur le trottoir mouillé.			x
La poissonnerie n'a pas livré la commande passée par le restaurant « Les grandes marées » dans le délai convenu.		x	

3.2. - 2 points

Bras cassé ⇒ préjudice **corporel**

Manteau endommagé ⇒ préjudice **matériel**

3.3 - 1 point

Compagnie d'assurance...

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 9/9

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN