



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

Le sujet comporte 3 matières en 2 parties

<u>1^{ère} partie (30 min)</u>	
Technologie	_____ /20 points
<u>2^{ème} 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 ^{ère} partie	

✕-----



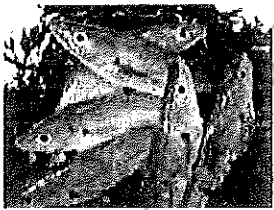

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE	Session juin 2011	N° d'anonymat		
C.A.P. POISSONNIER				
EP1 – Organisation et préparation – 1 ^{ère} partie				
SUJET	Durée : 2 h 00		Coef. : 4	Page : 1/16
NOM :			Prénom :	

1^{ère} PARTIE – TECHNOLOGIE – 20 points

Vous êtes employé à la poissonnerie traiteur « Au Panga du Mékong », 3 rue de l'ancre 57100 THIONVILLE

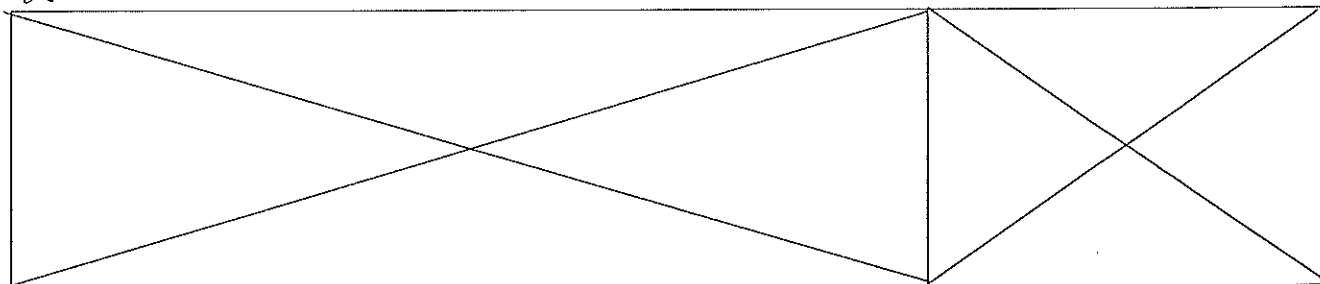
Nous sommes le vendredi 25 mai 2011, vous venez de réceptionner une livraison ce matin et vous êtes chargé de la vérifier en comparant la marchandise réceptionnée (document A) au bon de livraison N° 125 (document B).

Document A

 <p>10 Homards bretons vivants 500 g /pièce Référence n° 165 HO</p>	 <p>Saumon Ecosse 4/5 15 kg Référence n° 178 SA</p>
 <p>Merlan 200/300 3 kg Référence n° 12 ME</p>	 <p>Soupe de poisson 4 X 1 litre Référence n° 89 SOU</p>

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 1 ^{ère} partie	Page 2/16

✂



Document B

ENTREPRISE AU BON MARCHÉ
69 avenue de Rivoli
75006 PARIS
Tel : 01.36.53.78.25

AU PANGA DU MÉKONG
3 rue de l'ancre
57100 THIONVILLE
Tel : 03.82.45.21.12

BON DE LIVRAISON N°125

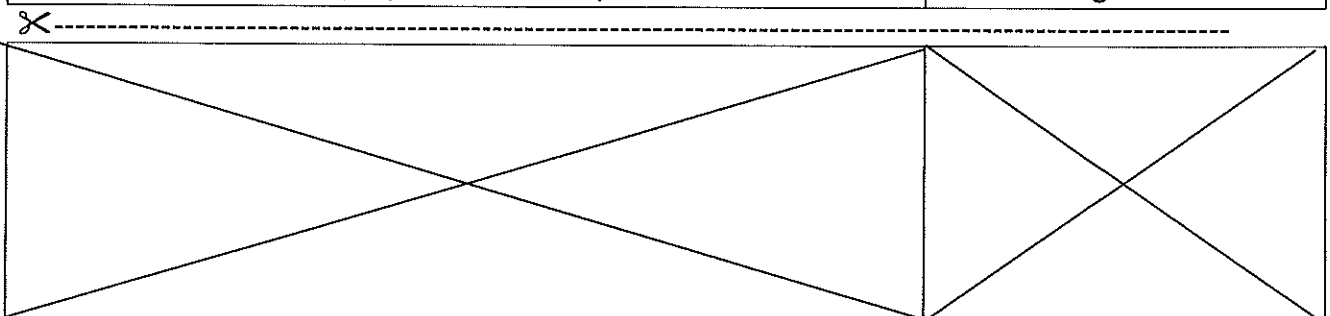
Date : Paris, le

DESIGNATION	Référence	QUANTITE	Prix unitaire	Montant total
- Soupe de poisson 1 litre	89 HO	4	5 € /L	20
- Merlan 200/300	12 ME	3	9 € /kg	27
- Homards vivants 500 g/pièce	165 HO	10	20 € /kg	220
- Saumon Ecosse 4/5	178 SA	10	5 € /kg	50
MONTANT TOTAL HT				317

1 - Comparer la marchandise livrée avec le bon de livraison du fournisseur et relever les anomalies en les précisant.

Anomalies constatées

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 1 ^{ère} partie	Page 3/16



2 - Indiquer les contrôles à effectuer à la réception des marchandises.

-
-
-
-
-
-
-
-

3 - Il vous faut vérifier l'état de fraîcheur des produits.

Pour les parties observées, donner les critères d'altération d'un poisson entier.

Partie observée	Problème constaté
Œil	
Odeur	
Branchies	
Écailles	
Abdomen	

4 - Préciser les différences entre les homards bretons et canadiens.

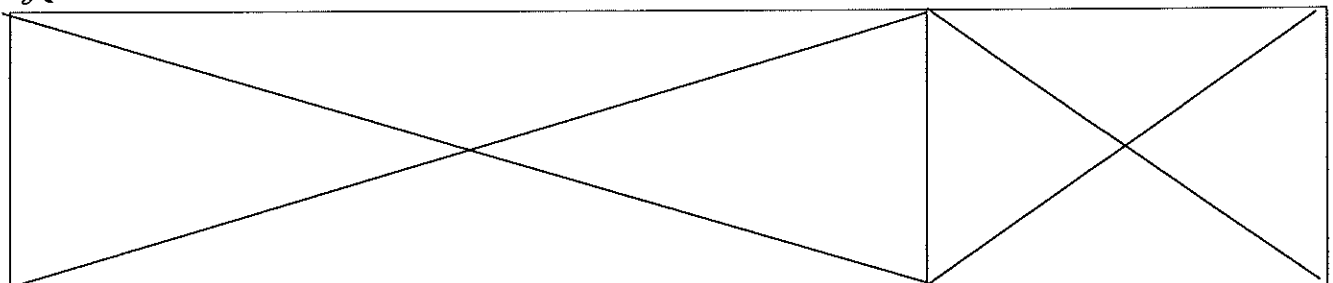
	Breton	Canadien
Couleur		
Caractéristiques du rostre		

5 - Indiquer l'état dans lequel les homards doivent être impérativement à la réception.

-

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 1 ^{ère} partie	Page 4/16

✂



2^{ème} PARTIE

Technologie professionnelle – 20 points

Pour approvisionner votre étal vous avez besoin de connaissances sur les origines des produits que vous allez acheter.

1 - Citer en France 2 halles à marée et leur façade maritime.

Criées	Façades maritimes

2 - Préciser pour les espèces ci-dessous les appareils de pêche utilisés.

Produits	Appareils de pêche
Tourteau	
Sole	
Cabillaud	
Maquereau	

3 - Citer 2 activités des entreprises de transformation des produits aquatiques.

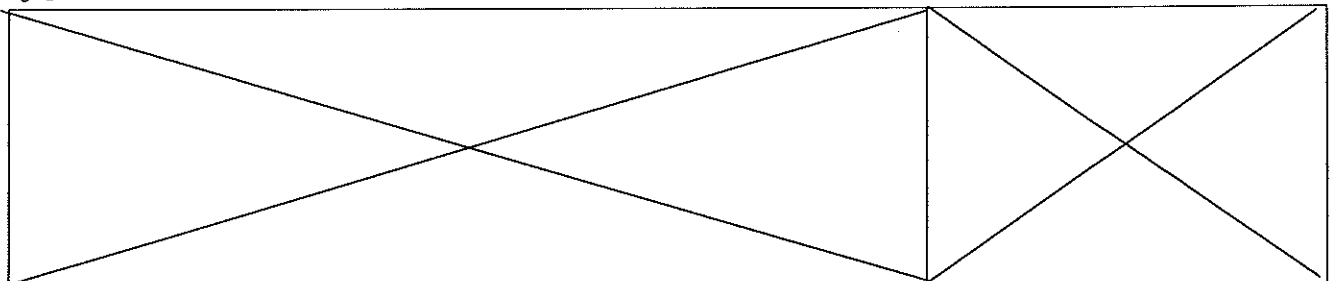
Activités	
-	-

4 - Indiquer le nom de l'organisme interprofessionnel chargé de la gestion des ressources halieutiques et celui de son ministère de tutelle.

Organisme	Ministère
	-

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 5/16

✂



5 - Sur votre lieu de travail vous devez travailler en sécurité et vous protéger du froid et de l'humidité. Citer 2 équipements de protection contre le froid et 2 équipements de protection contre l'humidité.

Humidité	Froid
-	-
-	-

6 - Citer les atouts des bottes de sécurité que vous devez porter pendant votre travail.

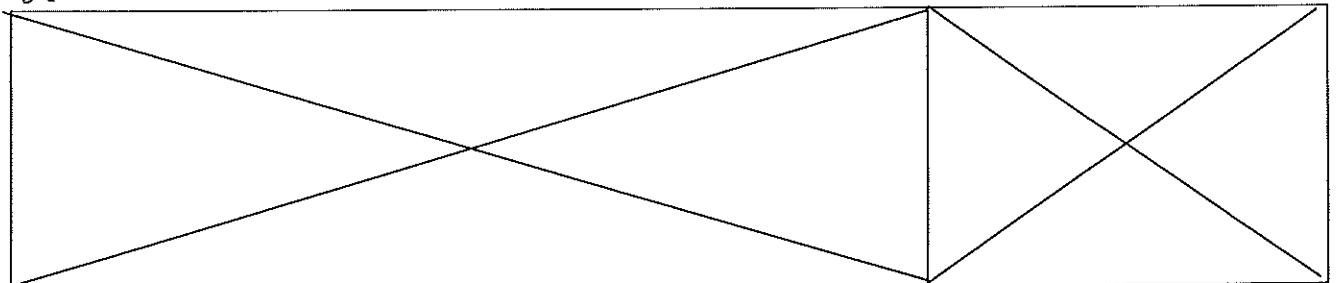
Les atouts des bottes de sécurité
-
-
-
-

7 - Décrire l'utilisation du matériel ci-dessous.

Matériel	Utilisation
Ecailleur	
Lancette	
Couteau à filet	
Couteau à coupe	

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 6/16

✂



8 - Préciser les critères de fraîcheur de la langoustine glacée.

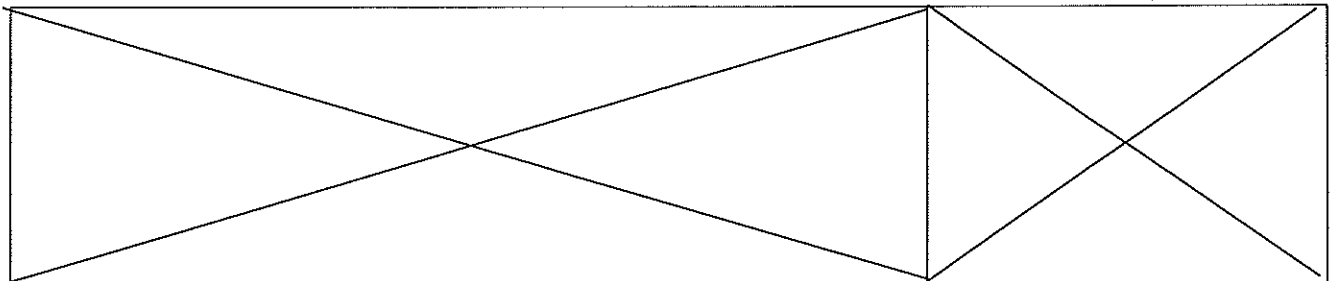
Critères	Précisions
Yeux	
Muscle	
Membrane thoraco-abdominale	
Odeur	

9 - Citer pour chacun des produits ci-dessous 4 découpes, préparations ou transformations possibles.

Produits	Découpes, préparations ou transformations
Saumon	
Calmar	
Grondin	
Sole	

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 7/16

✂



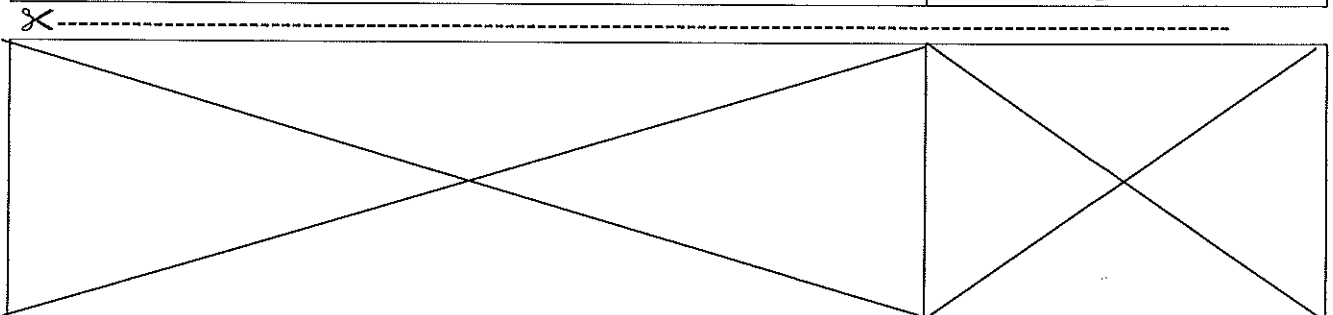
10 - Citer le mode de cuisson le plus adapté aux produits cités ci-dessous.

Produits	Cuissons
Pavé de saumon	
Noix de coquille saint Jacques	
Langouste	
Limande	

11 - La chaîne du froid ne vous étant pas inconnue, vous prenez les précautions requises pour gérer l'arrivage. Donner les températures de stockage des produits ci-dessous.

Produits	T°
Homards canadien vivants	
Crevettes black tiger surgelées	
Anguille fumée sous vide	
Rougets barbet entiers	

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 8/16



SCIENCES DE L'ALIMENTATION - 20 points

Le gérant de la poissonnerie vous demande de mettre les filets de saumon en rayon.

1 - **Nommer** le groupe d'aliments auquel appartiennent les filets de saumon.

2 - A partir du document 1,

2.1 - **Renseigner** le tableau.

Constituants alimentaires du saumon frais	
Energétiques	Non énergétiques

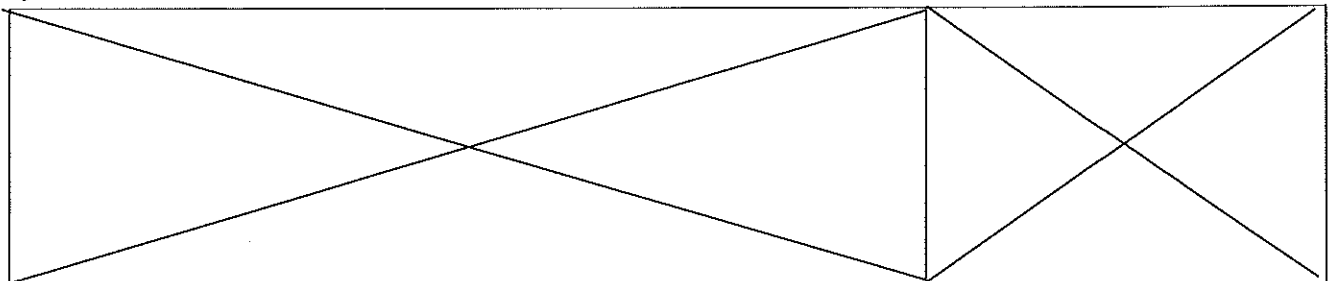
Document 1 : Composition de 100 grammes de saumon frais

Protides	20,8 g
Glucides	0 g
Lipides	10,7 g
Sodium	42,3 mg
Phosphore	197 mg
Potassium	303 mg
Vitamines B	10 mg
Iode	72,9 µg

2.2 - **Calculer** l'apport énergétique de 150 grammes de saumon.

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 9/16

✂



3 - **Indiquer** le rôle principal des protides dans l'organisme.

Un client vous demande comment accommoder le saumon. Vous lui proposez une sauce à l'aneth pour son délicat arôme.

4 - A partir du document 2, **compléter** le tableau.

Document 2 :

L'apparence d'une préparation influence la vente, donnant ou non l'envie de la déguster. Il est donc important de proposer des produits bien présentés, colorés, brillants, frais. D'autre part, l'aliment libère des odeurs dans certains cas. Il faut mettre en relief cet éventuel argument de vente.

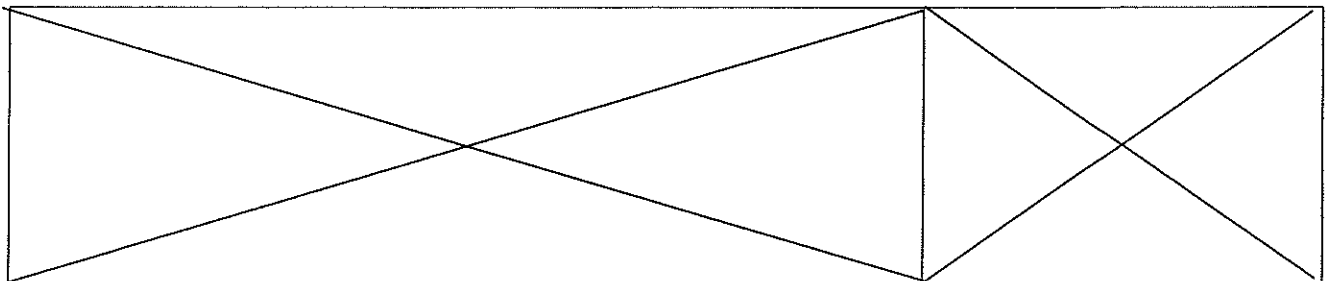
Source : www.le-petit-boulangier.com (extrait)

Qualités organoleptiques	Sens mis en jeu
-	-
-	-

5 - **Citer** deux facteurs pouvant modifier la perception du goût.

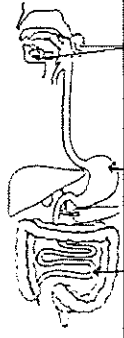
C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 10/16

✕



Lors de la digestion, les aliments subissent des transformations.

6 - En vous aidant des exemples donnés, **compléter** le schéma de la digestion.



Nom de l'organe	Suc digestif
Glandes salivaires	
	Suc intestinal

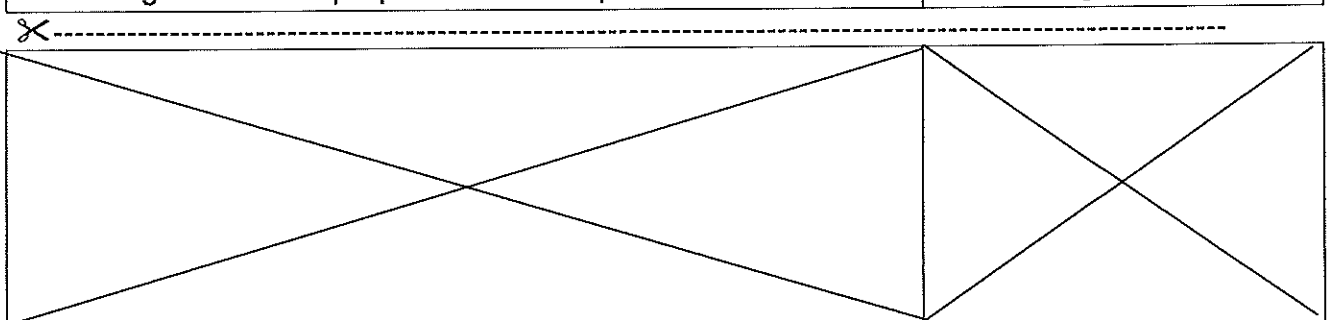
7 - **Relier** chaque constituant alimentaire au nutriment résultant de la digestion.

- Protides • Acides gras + glycérol
- Lipides • Oses
- Glucides • Acides aminés

Votre employeur assure un entretien régulier des sources lumineuses du rayon et procède au remplacement immédiat des tubes fluorescents défectueux.

8 - **Justifier** l'importance d'un bon éclairage au rayon poissonnerie (2 réponses sont attendues).

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 - Organisation et préparation - 2 ^{ème} partie	Page 11/16



9 - Relier chaque type d'éclairage à ses caractéristiques.

Lampe à incandescence ●

Lampe fluorescente ●

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

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

L'eau utilisée dans la poissonnerie est une eau « dure ».

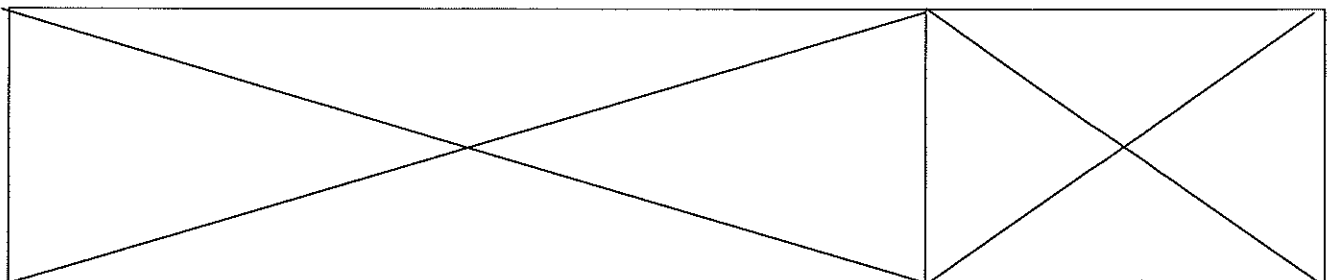
10 - Définir une eau dure.

11 - Indiquer deux inconvénients d'une eau dure lorsqu'elle est utilisée en poissonnerie.

L'étal de votre poissonnerie est en acier inoxydable.

12 - Citer deux avantages de l'acier inoxydable.

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 - Organisation et préparation - 2 ^{ème} partie	Page 12/16



Les produits fumés (saurisserie) sont maintenus au froid positif dans une vitrine réfrigérée. Sur la fiche signalétique de cet appareil figurent des grandeurs électriques.

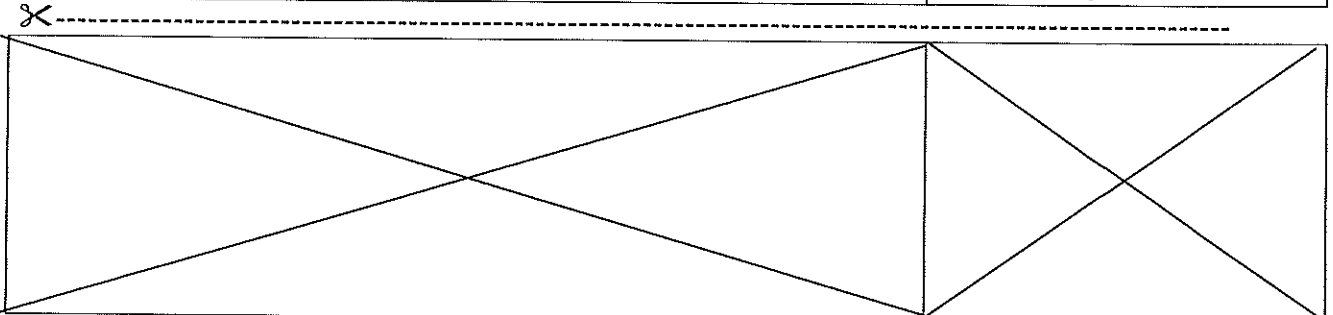
13 - Renseigner le tableau.

Grandeur électrique	Unité	Symbole de l'unité
	Volt	
Intensité		A
	Watt	

14 - Citer deux règles d'utilisation d'un appareil producteur de froid qui permettent d'économiser l'énergie.

15 - Citer deux dispositifs de sécurité permettant de limiter les risques d'accidents d'origine électrique.

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 13/16



Environnement économique et juridique de l'entreprise – 20 points

1 - Connaissance de l'entreprise

Document C

<p>FICHE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE</p> <p>SARL Au Panga du Mékong</p>  <p>Poissonnerie traiteur</p> <p>3 rue de l'ancre 57100 THIONVILLE Tél. : 03. 82. 45 21 12 Fax : 03.82.45 21 00 Courriel : aupangadumekong@neuf.fr</p> <p>Gérant et associé majoritaire: Mr PHAM QUANG LI Associée : Mme PAGE</p> <p>RCS Metz : B 287 365 098 Code APE ; 4723Z</p> <p>Capital de 10 000 €</p>

Après lecture de la fiche d'identité de l'entreprise ci-dessus (document C),
répondre aux questions suivantes :

1.1 - Donner la raison sociale de l'entreprise.

-

1.2 - Citer son secteur d'activité.

-

1.3 - Expliquer le sigle SARL.

-

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 14/16

✂

--	--

1.4 - Indiquer le montant du capital apporté par les associés.

-

1.5 - Donner les conditions pour créer une SARL.

Nombre minimum d'associés

Capital minimum

1.6 - Donner l'appellation de la personne qui dirige une SARL.

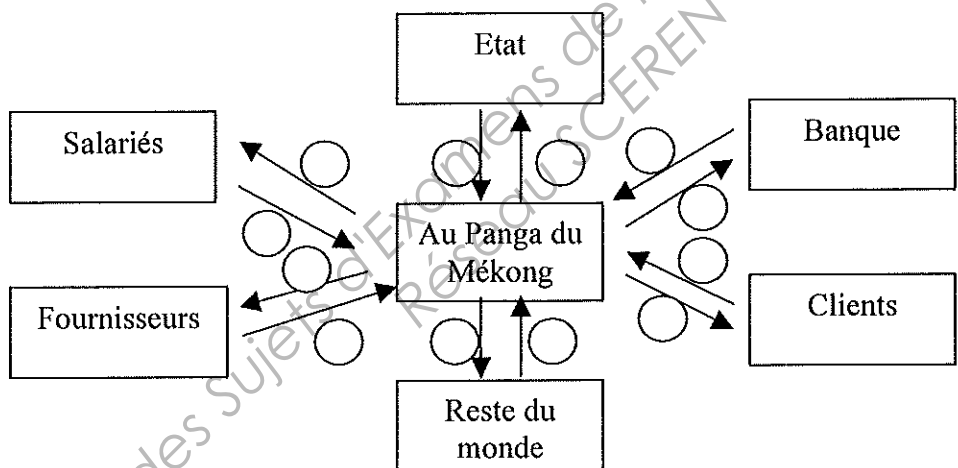
-

1.7 - Citer une autre forme juridique d'entreprise.

-

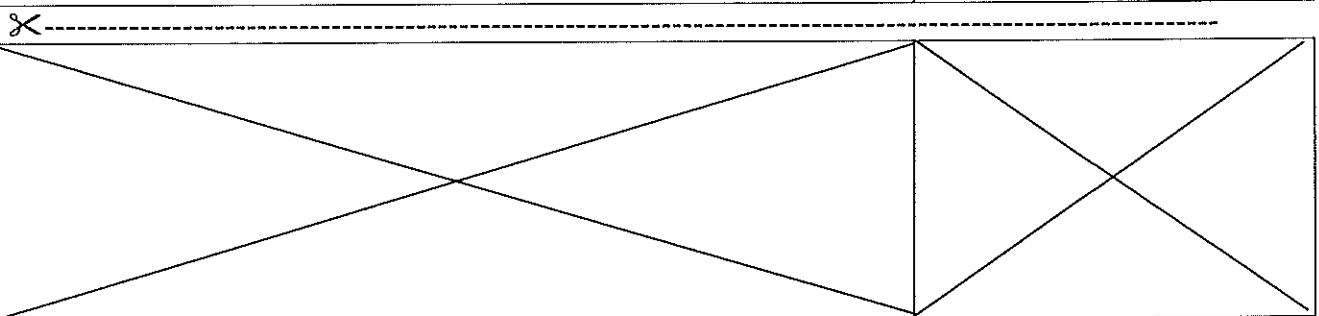
2 - Environnement économique de l'entreprise

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



- 1 : Subventions
- 2 : Salaire
- 3 : Achats de marchandises
- 4 : Activité de travail
- 5 : Prêt financier
- 6 : Ventes de marchandises
- 7 : Dépôt d'argent
- 8 : Impôts
- 9 : Commandes de marchandises
- 10 : Exportations
- 11 : Importations
- 12 : Livraisons de marchandises

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 15/16



3 - Environnement juridique de l'entreprise

3.1 - Indiquer le type de responsabilité engagée dans chacun des cas suivants en cochant la case appropriée.

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

3.2 - Le passant qui a glissé s'est cassé le bras et a endommagé son manteau. Caractériser les deux préjudices subis.

Bras cassé ⇒ préjudice

Manteau endommagé ⇒ préjudice

3.3 - Suite à la chute du passant, le poissonnier doit établir une déclaration d'accident.

Indiquer l'appellation de l'organisme auprès duquel il doit le faire.

-

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Organisation et préparation – 2 ^{ème} partie	Page 16/16

