



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 sur 20 points

1 - (1 point par bonne réponse) - 4 points

- Vérifier la présence d'une marque sanitaire
- Vérifier le glaçage
- L'état des produits
- L'état des emballages et des conditionnements
- Les dates limites de consommation (DLC et DLUO)

2 - (0,5 point par bonne réponse) - 2 points

- Vignette métrologique
- Présence du carnet métrologique
- S'assurer que la balance est de niveau
- Vérifier la tare si nécessaire

3 - 1 point

Pour maintenir les produits à bonne température.

4 - (1 point par bonne réponse) - 5 points

- Assurer un glaçage suffisant
- Adapter les volumes de marchandise à la vente
- Etaler au maximum les produits sur la glace
- Disposer un film alimentaire sous certains produits fragiles (filets, produits élaborés...)
- Se protéger du soleil
- Contrôler régulièrement la température des différents produits à l'aide d'une thermosonde en prenant les mesures nécessaires pour remédier à toutes anomalies

5 - (2 x 1 point) – 2 points

PRODUITS	TEMPERATURES DE STOCKAGE
Produits fumés, saumurés non stables, cuits	4 °c
Crustacés et coquillages vivants	Compris entre 5°C et 15°C

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2012	
C.A.P. POISSONNIER			
EP1 – Organisation et préparation			
CORRIGE	Durée : 2 h 00	Coef : 5	Page : 1/10

6 - (0,5 point x12) - 6 points

Eléments	Caractéristiques de fraîcheur du poisson
Odeur	Légère et agréable, rappelant l'algue marine pour les poissons de mer ou les herbes aquatiques pour les poissons d'eau douce.
Aspect général	Brillant, avec des éclats métalliques et des reflets irisés.
Corps	Il est rigide et arqué. La consistance est ferme et élastique.
Sécrétions	Le poisson est humide. Le mucus est transparent.
Ecailles	Elles sont fortement adhérentes et brillantes.
Yeux	Ils sont clairs, vifs, luisants, convexes, transparents, occupant toute la cavité de l'orbite.
Opercules	Sans tache.
Branchies	Elles sont brillantes, humides, rouge sang ou roses.
Abdomen	Il n'est ni gonflé, ni affaissé, ni tendu, ni déchiré. Il ne présente pas de tache.
Anus	Il est hermétiquement fermé.
Viscères	Ils sont propres et lisses, brillants et nacrés. Le péritoine est adhérent à la paroi thoracique ainsi qu'aux muscles du dos.
Colonne vertébrale	Elle est adhérente. Elle fait corps avec la paroi thoracique et les muscles du dos.

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 2/10

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - 20 points

1 – LA FILIERE PECHE ET LA PLACE DU POISSONNIER

1.1 – L'APPROVISIONNEMENT - 2,5 points

SOLE	Chalut - Trémail
SAINT JACQUES	Drague
CABILLAUD	Chalut - Ligne
MAQUEREAU	Chalut – Ligne - Trémail
TOURTEAU	Casier
FLETAN	Chalut - Ligne
MERLAN	Chalut - Ligne
HARENG	Chalut
THON	Ligne
PLIE	Chalut - Trémail

1.2 - 2,5 points

PRODUCTEUR	PRODUIT
Ostréiculteur	Huître
Pectiniculteur	Saint Jacques, pétoncle
Mytiliculteur	Moule
Pénéiculteur	Crevette
Algoculteur	Algue




1.3 - 1 point

bar, daurade, turbot, maigre, cabillaud, thon
brochet, sandre, carpe

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 3/10

2 – LES EQUIPEMENTS, MATERIELS ET OUTILLAGES

2.2 - 3 pts

OUTILS	NOMS	UTILISATIONS
	Ecailleur	Ecailler
	Fileteur	Lever des filets
	Couteau poissonnier	Tailler des darnes

2.2 - 1 point

- la température de la partie réfrigérée du camion
- l'état de salubrité

3- LES PRODUITS ET LEURS TRANSFORMATIONS

3.1 – (0,5 pt x 10) - 5 points

GROUPES	CARACTERISTIQUES	EXEMPLES
GADIDES	2 à 3 nageoires dorsales 1 à 2 nageoires annales	Merlan, lieu, merlu, cabillaud, tacaud,...
SALMONIDES	Nageoire dorsale adipeuse	Truite, saumon, omble,...
PLEURONECTIFORMES	Poissons plats 4 filets	Sole, turbot, barbue, limande, carrelet,...
SELACIENS	Poissons cartilagineux	Raie, requins.
ANGUILLIFORMES	Poisson en forme de serpent/serpentiformes	Anguille, murène, congre, lamproie.

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 4/10

3.2. - 2,5 points

PRODUITS	CUISSONS
Steak de thon	Griller, sauter
Médailon de lotte	Braiser, vapeur, ragout, sauter
Truite portion	Pocher, sauter
Langouste	Pocher, vapeur, griller
Goujonnette de merlan	Sauter, frire, vapeur

4 - LA COMMERCIALISATION, LA COMMUNICATION

4.1 - 2 points

- niveau de qualité supérieur
- suivre un cahier des charges
- qualité gustative
- contrôle par des organismes certifiés

4.2 - 0,5 point

- Entre 0° et +4°C sur glace fondante.

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 5/10

SCIENCES APPLIQUEES - 20 points

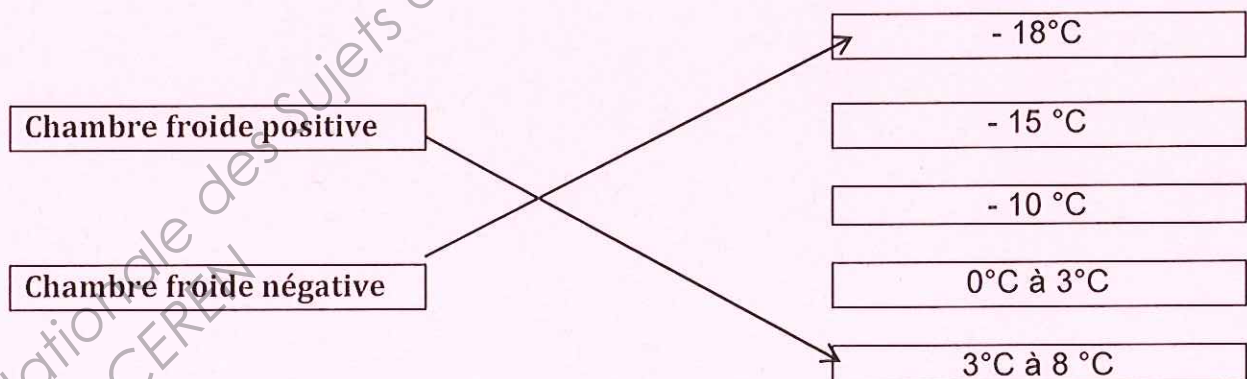
1 – (4 x 0,5 pt) = 2 points

- pour stocker les poissons frais :
Chambre froide positive
- pour stocker des crevettes surgelées :
Chambre froide négative
- pour traiter les tourteaux après cuisson :
Cellule de refroidissement rapide
- pour décongeler les crevettes surgelées :
Chambre froide positive

2 – (2 x 1 pt) = 2 points

- Bon réglage du thermostat (vérifier la température)
- Ne pas laisser la porte ouverte trop longtemps
- Dégivrer régulièrement l'appareil
- Ranger les aliments pour ne pas gêner la circulation d'air

3 - 2 points



CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 6/10

4.1 - 0,5 point
Lipides

4.2 - Deux réponses 0,5 pts / 0 pt si une seule réponse
Odeur désagréable, goût désagréable, modification texture

4.3 - 0,5 point
Poissons gras

4.4 – 0,5 point
NON

5.1 - 1 point
L'eau dure renferme beaucoup d'ions calcium ou magnésium

5.2 - 2 points
- Nécessité d'augmenter les produits d'entretien
- Entartrage des objets

5.3 - 2 points
Qualité organoleptique : sans odeur, sans saveur, incolore
Qualité sanitaire : absence de parasite et de microorganisme pathogène
Qualité nutritionnelle : contenir des éléments minéraux en quantité suffisante ;
ne pas contenir d'éléments toxiques (plomb...) ; respecter les quantités limites
pour les éléments minéraux à risques (nitrates ...)
Toute proposition valable est acceptée. Le classement n'est pas demandé

6.1 - 0,5 point si tous les constituants énergétiques sont entourés. 0 pt si ce n'est pas le cas

Document B : Composition alimentaire de 100 grammes de cabillaud									
eau	protides	lipides	glucides	fibres	Vit C	fer	calcium	phosphore	iode
81 g	18,3 g	0,4 g	0 g	0 g	0 mg	0,72 mg	18,2 mg	157 mg	360

6.2 – 1,5 point
 $(18,3 \times 17) + (0,4 \times 38) = 311,1 + 15,2 = 326,3 \text{ kJ}$

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 7/10

7 – 1,5 point

Constituants alimentaires	Rôle principal
Protides	Assure la croissance et le renouvellement des cellules (rôle plastique)
Vitamine D	Fixation du calcium ou solidification des os et des dents
Glucides	Rôle énergétique (activité musculaire)

8.1 - 1 point ou 0

Glucides, lipides, protides

8.2 - 2,5 points

Constituants alimentaires	Nutriments assimilables
Glucides	Glucose
Lipides	Acides gras glycérol
Protides	Acides aminés
Eau	eau
Calcium	Calcium

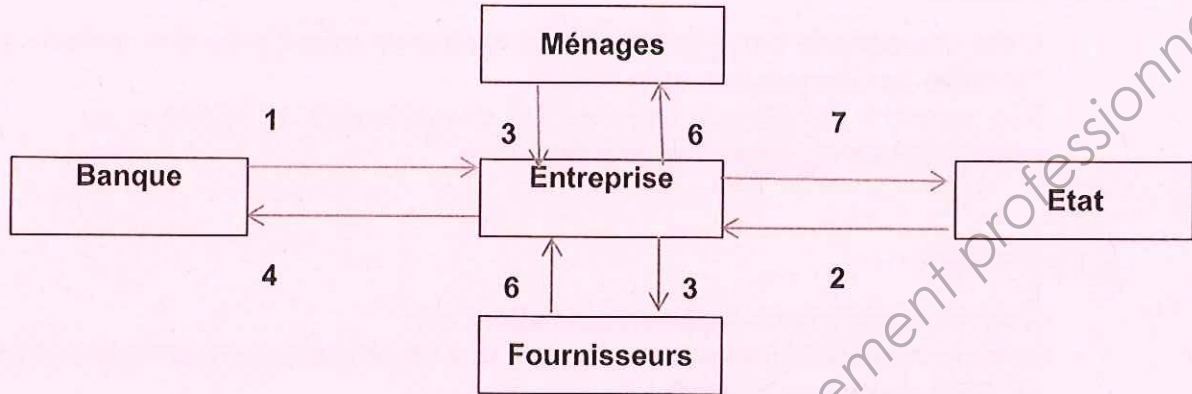
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 8/10

Environnement économique et juridique de l'entreprise – 20 points

1 - Connaissance de l'entreprise - 4 points

1.1 - 4 points



2 - Environnement juridique - 5 points

2.1 – 1,5 point

Personne qui exerce pour son compte un métier manuel pour lequel il justifie d'une qualification professionnelle.

2.2 – 1,5 point

	Commerçant	Artisan
Il est enregistré au Registre du Commerce et des Sociétés.	x	
Il embauche au maximum 10 salariés.		x
Il effectue des actes de commerce de façon habituelle.	x	
Il achète des produits et les revend en l'état.	x	
Il effectue un métier manuel.		x
Il est enregistré au Répertoire des Métiers.		x

2.3 - 1 point

Non, un mineur a seulement la capacité de jouissance et non la capacité d'exercice.

2.4 - 1 point

Vente d'organes, vente de produits illicites.
Vente de tabac, vente d'alcool.

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 9/10

3 - Environnement social - 6 points

3.1 - 2 points

Oui, car il s'agit d'un accroissement ou surplus d'activité.

3.2 - 2 points

C'est une période pendant laquelle le contrat de travail peut être rompu sans formalité par l'employeur et le salarié.
Elle permet à l'employeur de tester les compétences du salarié et au salarié de voir si l'emploi lui convient.

3.3 – 2 points

Non, a) la période d'essai est terminée (1 pt)
b) le manque de dynamisme n'est pas une faute grave qui justifie la rupture du CDD avant son terme (1 pt).

4 - Environnement économique - 5 points

4.1 - 1 point

Lieu de rencontre théorique de l'offre et de la demande d'un produit.

4.2 - 1 point

Forte baisse des points de vente dans les années 80. Reprise progressive et continue des parts de marché.

4.3 - 1 point

Pour des raisons d'hygiène et de santé les consommateurs achètent à nouveau du poisson en poissonnerie.

4.4 – 2 points

- Les consommateurs attendent des produits préparés (produits traiteur) – Exemples : terrines, soupes, poisson préparé sans arrête. (1 pt)
- Une explication suffit :
 - * ils manquent de temps
 - * ils ne savent pas préparer le poisson (1 pt)
 - * ...

CAP POISSONNIER		Session 2012	CORRIGE
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 10/10