



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

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
Ne rien Écrire	Appréciation du correcteur	
	Note : <input style="width: 150px; height: 30px;" type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

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

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fabien et Christelle, nouveaux poissonniers - Dinéault

Depuis le 8 novembre 2011, tous les mardis matin, de 9 h à 12 h 30, Fabien et Christelle, poissonniers, installent leur coquet stand de poissonnerie, place de l'église à Dinéault, où ils proposent au public un large choix de poissons en provenance de la Baie 'Audierne et du Guilvinec, ainsi que des coquillages et crustacés de toute première fraîcheur.

Ouest-France, vendredi 25 novembre 2011

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

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 2/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE – TECHNOLOGIE – 20 points

- 1 - Citer quatre vérifications que doivent effectuer Fabien et Christelle sur les produits aquatiques avant de les installer sur leur étal.

- 2 - Christelle souhaite vérifier le poids de certains colis réceptionnés le matin même. Citer quatre vérifications nécessaires à la mise en route de sa balance.

- 3 - Donner la raison pour laquelle Fabien couvre son étal d'une bonne épaisseur de glace.

- 4 - Donner cinq précautions à prendre pour assurer la fraîcheur des produits sur un étal.

- 5 - Christelle a en charge de surveiller la température de l'ensemble des produits de son étal. Compléter le tableau ci-dessous pour lui permettre d'effectuer son travail.

Produits	Températures de stockage
Produits fumés, saumurés non stables, cuits	
Crustacés et coquillages vivants	

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 3/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6 - Faire correspondre les éléments suivants aux caractéristiques de fraîcheur dans le tableau ci-dessous.

Éléments : Ecailles - Yeux - Corps - Opercules - Branchies - Aspect général - Abdomen – Odeur-Anus - Viscères - Sécrétions - Colonne vertébrale.

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

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 4/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} PARTIE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - 20 points

1 - LA FILIERE PECHE ET LA PLACE DU POISSONNIER

- 1.1 - Lors de vos passages de commande vous devez connaître les modes de pêche des produits commandés.
Compléter le tableau ci-dessous en donnant pour chaque produit un mode de pêche largement utilisé.

SOLE	
SAINT JACQUES	
CABILLAUD	
MAQUEREAU	
TOURTEAU	
FLETAN	
MERLAN	
HARENG	
THON	
PLIE	

- 1.2 - Compléter le tableau ci-dessous par l'indication du producteur ou de la culture correspondante.

PRODUCTEUR	PRODUIT
Ostréiculteur	
Pectiniculteur	
	Moule
	Crevette
Algoculteur	




CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 5/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 - Citer 2 poissons d'élevage (hors salmonidés).

2 - LES EQUIPEMENTS, MATERIELS ET OUTILLAGES

2.1 - Pour réaliser vos travaux vous utilisez des outils spécifiques.
Donner leurs noms et leurs utilisations.

OUTILS	NOMS	UTILISATIONS
		
		
		

2.2 - Donner les vérifications à effectuer sur les moyens de transport lors des réceptions des marchandises.

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 6/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - LES PRODUITS ET LEURS TRANSFORMATIONS

3.1 - Préciser les caractéristiques physiques des groupes suivants et donner un exemple.

GROUPES	CARACTERISTIQUES	EXEMPLE
GADIDES		
SALMONIDES		
PLEURONECTIFORMES		
SELACIENS		
ANGUILLIFORMES		

3.2 - Citer 2 modes de cuisson les plus adaptés pour chacun des produits ci-dessous.

PRODUITS	CUISSONS
Steak de thon	
Médaille de lotte	
Truite portion	
Langouste	
Goujonnette de merlan	

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 7/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - LA COMMERCIALISATION, LA COMMUNICATION



4.1 - Citer les quatre critères d'un poisson qui obtient le Label rouge

Il doit garantir

4.2 - Donner la température d'un poisson entier ou d'un filet sur l'étal du poissonnier.

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

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 8/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SCIENCES APPLIQUEES - 20 points

A la poissonnerie, Fabien est chargé de gérer le stockage des poissons livrés. Les poissons seront stockés en chambre froide positive jusqu'à leur commercialisation. Il dispose d'une cellule de refroidissement rapide, d'une chambre froide positive et d'une chambre froide négative. Fabien doit naturellement assurer l'entretien des ustensiles nécessaires.

1 - **Citer** l'appareil qui sera utilisé par Fabien.
pour stocker les poissons frais :

2 pts

pour stocker des crevettes surgelées :

pour traiter les tourteaux après cuisson :

pour décongeler les crevettes surgelées :

2 - **Indiquer** deux consignes d'utilisation des chambres froides que devra respecter Fabien pour permettre d'effectuer des économies d'énergie.

2 pts

CAP POISSONNIER	Métropole	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 9/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Relier chaque appareil à sa température de fonctionnement normal.

2 pts

Chambre froide positive

- 18°C

- 15°C

- 10°C

Chambre froide négative

0°C à 3°C

3°C à 8°C

4 - A partir du document A, répondre aux questions :

2 pts

Document A : l'action de l'air sur les poissons

L'une des réactions impliquant les lipides du poisson et altérant sa qualité est l'oxydation. Il en résulte la production d'une série de substances dont certaines ont une odeur et un goût désagréables. Certaines de ces substances peuvent également modifier la texture en agissant sur les protéines des muscles du poisson. De ce fait, l'importance de cette réaction dépend des espèces de poisson et de la température de conservation. Les poissons gras sont évidemment très sensibles à la dégradation des lipides, ce qui peut créer de sérieux problèmes de qualité, même à des températures de conservation inférieures à 0°C.

Extrait de www.fao.org

4.1 - Relever le constituant alimentaire dégradé par l'oxydation.

4.2 - Relever deux conséquences de cette dégradation sur la qualité du poisson.

CAP POISSONNIER	Métropole	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 10/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.3 - **Indiquer** le type de poisson le plus fragile à l'oxydation.

4.4 - **Préciser** si les températures proches de 0 °C limitent l'oxydation en entourant la bonne réponse : OUI NON

5 - Fabien utilise l'eau potable du robinet pour assurer l'entretien. Cette eau est dure. 5 pts

5.1 - **Indiquer** une caractéristique d'une eau dure.

5.2 - **Citer** deux inconvénients d'une eau dure.

5.3 - **Citer** quatre caractéristiques d'une eau potable.

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

CAP POISSONNIER		Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 11/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fabien a reçu des cabillauds lors de la livraison.

6 - A partir du document B,

2 pts

6.1. **Entourer** dans le tableau les constituants alimentaires énergétiques.

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 - **Calculer** la valeur énergétique de 100 g de cabillaud (indiquer les calculs).

7 - **Compléter** le tableau.

1,5 pt

Constituants alimentaires	Rôle principal
Protides	
Vitamine D	
Glucides	

CAP POISSONNIER		Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 12/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8 - Lors de son déjeuner, un client a consommé le plat suivant : cabillaud à la crème avec des pommes de terre. 3,5 pts

8.1 - Citer les constituants alimentaires qui seront transformés par la digestion.

8.2 - Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le nutriment assimilable, après digestion correspondant à chaque constituant alimentaire.

Constituants alimentaires	Nutriments assimilables
Glucides	
Lipides	
Protides	
Eau	
Calcium	

CAP POISSONNIER		Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 13/17

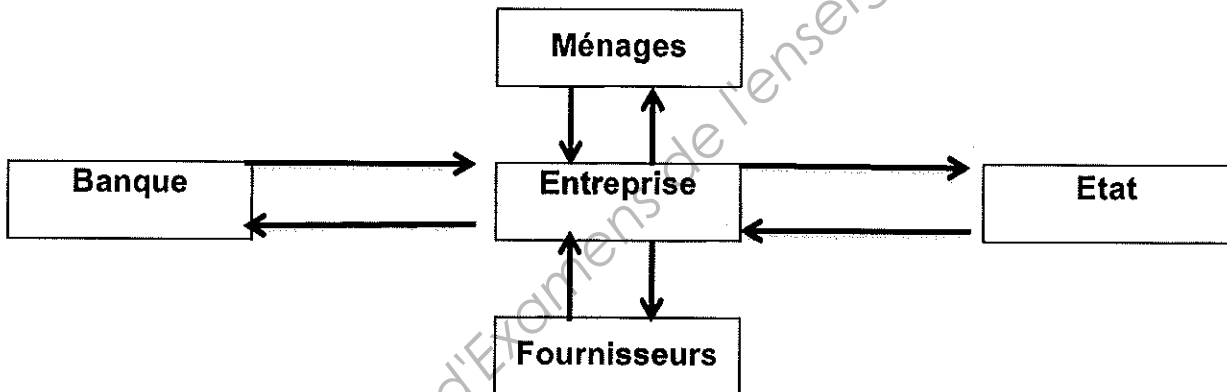
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Environnement économique et juridique de l'entreprise – 20 points

1 - Connaissance de l'entreprise - 4 points

Dans le cadre de leur activité, Fabien et Christelle sont amenés à être en relation avec différents agents économiques.

1.1 - Retrouver le rôle de chacun. Compléter en mettant un numéro sur la partie extérieure de la flèche. Certains numéros peuvent être utilisés plusieurs fois.



- 1 - Prêt
- 2 - Impôts
- 3 - Achats

- 4 - Dépôt
- 5 - Subventions
- 6 - Ventes

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 14/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement juridique - 5 points

2.1 - Définir la notion d'artisan.

2.2 - Quelles sont les caractéristiques de l'artisan et du commerçant ?
Compléter le tableau ci-dessous par une croix.

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

2.3 - Un mineur peut-il être commerçant ? Justifier votre réponse.

2.4 - Citer un commerce interdit et un commerce réglementé.

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 15/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Environnement social - 6 points

Pour les fêtes (du 15/12 au 02/01), Fabien et Christelle doivent faire face à un accroissement de leur activité.

Ils embauchent un salarié en contrat à durée déterminée (CDD). Sa période d'essai est de deux jours.

3.1 - Peuvent-ils recourir à ce type de contrat ? Justifier votre réponse.

3.2 - Définir la période d'essai et expliquer son intérêt pour l'employeur et le salarié.

3.3 - Fabien veut rompre le CDD le 20/12 au motif que le salarié manque de dynamisme. Peut-il le rompre ? Pourquoi ?

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

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 16/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Environnement économique - 5 points

Après avoir connu une forte chute du nombre de ses points de vente, le secteur de la poissonnerie reprend à nouveau des parts de marché. Pour réussir, les professionnels doivent s'adapter aux demandes des consommateurs, qui réclament des produits « traiteur de la mer ». Comme d'autres secteurs alimentaires, la poissonnerie a connu une grosse perte de ses points de vente dans les années 1980, en raison de la forte concurrence de la grande distribution puisqu'elle est passée de 12 000 boutiques à 3 000 aujourd'hui. Mais tout doucement, le secteur reprend des parts de marché, et sort la tête de l'eau. Pour des raisons de santé et d'hygiène alimentaire, les consommateurs se tournent à nouveau vers le poisson.

www.cession.commerce.com

4.1 - D'un point de vue économique, définir la notion de marché.

4.2 - Relever l'évolution du secteur de la poissonnerie depuis 1980.

4.3 - Expliquer la raison de cette évolution.

4.4 – Indiquer le type de produits en poissonnerie attendus aujourd'hui par les consommateurs et donner des exemples. Expliquer cette évolution.

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 17/17