



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Ne rien Écrire

Note :	Appréciation du correcteur
--------	-----------------------------------

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 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 1/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes employé dans la poissonnerie « **LA MARÉE SAINT PAUL** ». Votre employeur, Madame MERCURET vous charge de réceptionner la livraison du jour.

SARL LA MARÉE SAINT PAUL

83 rue Saint Antoine
75004 PARIS

SARL au capital de 20 000 €
RCS Paris B 308765122

Voici un extrait du bon de livraison reçu le jeudi 30 mai 2013 :

Article	Désignation	Colis	Quantité	Poids (kg)	Prix unitaire
94920	Crevettes « gambas » AB** 40/60 CTE REF.	1	2	2	14,90
82677	Merlu 800/1 A.N.E.	1	6,5	6,5	3,50
82022	Langoustine 8/10 A.N.E.	1	3	3	14,80
80080	Bar de ligne 1/2 FR*	1	2,750	2,750	22,50

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 2/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE – TECHNOLOGIE – 20 points

Jeudi 30 mai 2013. Le camion de livraison vient d'arriver et vous réceptionnez la livraison.

1 - Vous devez réaliser un contrôle qualitatif afin de garantir une marchandise irréprochable à votre clientèle, indiquer 4 contrôles visuels à effectuer.

2 - Lors du contrôle quantitatif, 2 kilos de langoustines 8/10 sont manquantes.

Quelles démarches devez-vous réaliser ? Je raye les mentions inutiles.

- Je refuse toute la livraison (y compris les autres produits)
- Je préviens mon employeur
- Je réceptionne les colis et j'inscris une réserve sur le bon de réception
- Je téléphone au fournisseur pour l'alerter
- Je demande le remplacement des langoustines par des homards pour un prix identique

3 - Quelle doit être la température à réception des produits de la mer ?

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 3/18

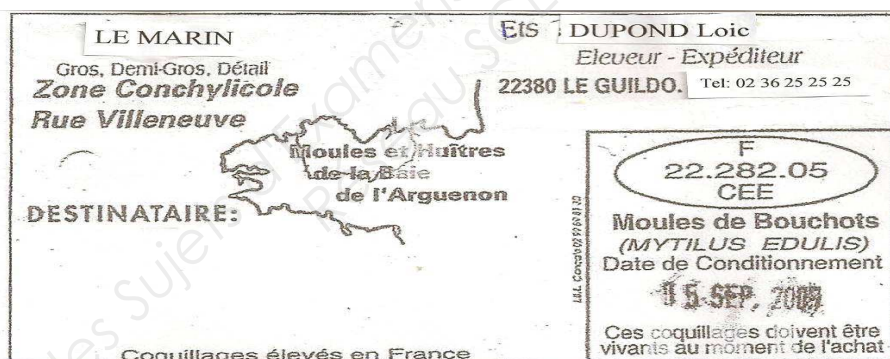
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Vous êtes en train de contrôler les étiquettes sanitaires des coquillages (Document 1) réceptionnés ce matin, Madame MERCURET souhaiterait avoir quelques renseignements concernant ce fournisseur.

Compléter le tableau en indiquant 4 mentions obligatoires et 2 mentions commerciales ou facultatives.

	Mentions obligatoires	Mentions commerciales ou facultatives
1		
2		
3		
4		

Document 1

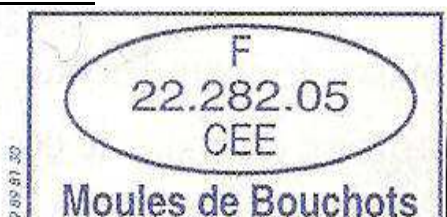


Marque sanitaire (étiquette de salubrité).

5 - L'estampille sanitaire est obligatoire sur tous les produits de pêches (document 2)

Expliquer à quoi correspondent les différents chiffres et lettres en complétant le document ci-dessous :

Document 2



- F =
- 22 =
- 282 =
- 05 =
- CEE =

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 4/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} PARTIE – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE – 20 points

1 - La filière pêche et la place du poissonnier

1.1 - A partir des définitions ci-dessous, compléter le tableau en remplaçant chaque terme correspondant à la définition.

Habiller	Pélagique	La criée
Benthique	Écailler	Glacer
Mytiliculture	Bouchot	Anadrome
Conchyliculture		

DÉFINITIONS	TERMES
Ébarber, écailler, éviscérer et laver un poisson.	
Type de poisson vivant sur les fonds océaniques.	
Élevage de coquillage.	
Disposer de la glace sur l'étal ou en caisse sur les poissons.	
Se dit des poissons vivant entre 2 eaux.	
Pieux qui servent à élever les moules en Bretagne.	
Lieu où les poissons sont vendus après le débarquement.	
Se dit des poissons vivant en mer et se reproduisant en eau douce.	
Gratter les écailles d'un poisson.	
Élevages de moule.	

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 5/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 – Compléter le tableau ci-dessous en indiquant :

* le mode de pêche qui correspond à chaque description (case A).

* une espèce qui correspond à ce mode de pêche (case B).

DÉFINITION DU MODE DE PÊCHE	MODE DE PÊCHE case A	ESPÈCES case B
Filets constitués de nappes rectangulaires tendues vers le haut par une corde munie de flotteurs et par le bas par une corde lestée.		
Vaste filet en forme de chaussette rasant les fonds marins.		
Elles comportent plusieurs centaines d'hameçons.		
De formes très variées et constitués d'un treillis végétal, métallique ou plastique, ils sont munis d'entrées coniques par lesquelles le crustacé pénètre.		
Vaste filet en forme de chaussette pêchant entre 2 eaux.		

1.3 - Les pêches européennes sont soumises à des quotas.

Expliquer ce qu'est un quota.

1.4 - Expliquer le rôle de ce quota de pêche.

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 6/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - LES PRODUITS ET LEURS TRANSFORMATIONS.

2.1 - Indiquer la différence entre un fumage à chaud et un fumage à froid.

2.2 – Le bar est-il un poisson osseux ou cartilagineux ? Pourquoi ?

2.3 – Donner le nom de la famille et de l'ordre auxquels appartient le Merlu.

2.4 – Citer trois critères d'altération d'un oursin.

2.5 – Les crustacés suivants doivent être rangés par famille et lieu de vie.
Compléter le tableau en mettant une croix dans les bonnes colonnes.

Espèces	Famille		Lieu de vie	
	Brachyoure	Macroure	Mer	Rivière
Tourteau				
Langoustine				
Homard				
Araignée				
Écrevisse				
Langouste				
Crevette				

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 7/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION - 20 points

Vous travaillez à la poissonnerie « La marée Saint Paul ». Vous venez de réceptionner des coquilles saint Jacques. Ces coquilles sont utilisées par votre maître d'apprentissage pour réaliser un « wok de saint Jacques ». Ce plat à base de la noix de saint Jacques comporte aussi du céleri, des courgettes et des carottes, aliments riches en fibres ainsi que des spaghettis et de l'huile d'olive.

1 - A partir du document A et de vos connaissances :

9 pts

1.1 - **Calculer** l'apport énergétique de 100 grammes de coquille Saint Jacques, en complétant le tableau suivant.

Constituants énergétiques	Calculs	Valeur énergétique pour 100g en kJ
Protides		
Lipides		
Glucides		
Total :		

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

CAP POISSONNIER		Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 8/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document A : Valeur nutritionnelle de la noix de Saint Jacques cuite.

Composition nutritionnelle de la noix de St Jacques pour 100 grammes	
Nom des constituants alimentaires	Teneur moyenne
Eau	73,8 g
Protides	23,4 g
Glucides	0 g
Lipides	1,4 g
Calcium	120 mg

source : affsa.fr

1.3 - **Entourer** la transformation subie par les protides de la noix Saint Jacques lors de la cuisson.

Caramélisation – dextrinisation – épaissement – coagulation

1.4 - **Renseigner** le tableau.

Ingrédients du wok de St Jacques	Groupes d'aliments
Noix de st Jacques	
Carottes, courgettes	
spaghettis	
Huile d'olive	

CAP POISSONNIER		Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 9/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 - **Indiquer** le rôle des fibres dans l'organisme.

1.6 - **Citer** les nutriments assimilés par l'organisme et qui sont issus de la digestion :

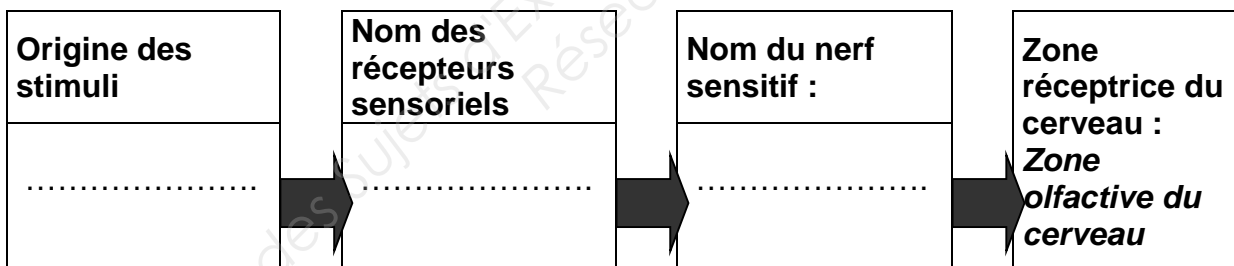
* des protides : _____

* des lipides : _____

2 - Pour choisir la marchandise, vous appréciez la qualité des produits en utilisant votre odorat. A partir du document B,

3 pts

2.1 - **Compléter** le document.



Document B : La perception des odeurs

Il assure l'odorat. La muqueuse olfactive capte les molécules volatiles odorantes : le bulbe et le nerf olfactif conduisent le message vers les zones olfactives du cortex cérébral.

« Extrait de Sciences appliquées » Bac pro cuisine Armagnac, Costes, Coustau, Pebe, Severin

CAP POISSONNIER		Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 10/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 - **Citer** trois autres organes des sens qui permettent d'apprécier les qualités organoleptiques d'un aliment.

- _____
- _____
- _____

3 - Votre poissonnerie est éclairée, dans certaines zones, par des tubes fluorescents. 3 pts

3.1 - A partir du document C, et de vos connaissances, **cocher** les affirmations exactes :

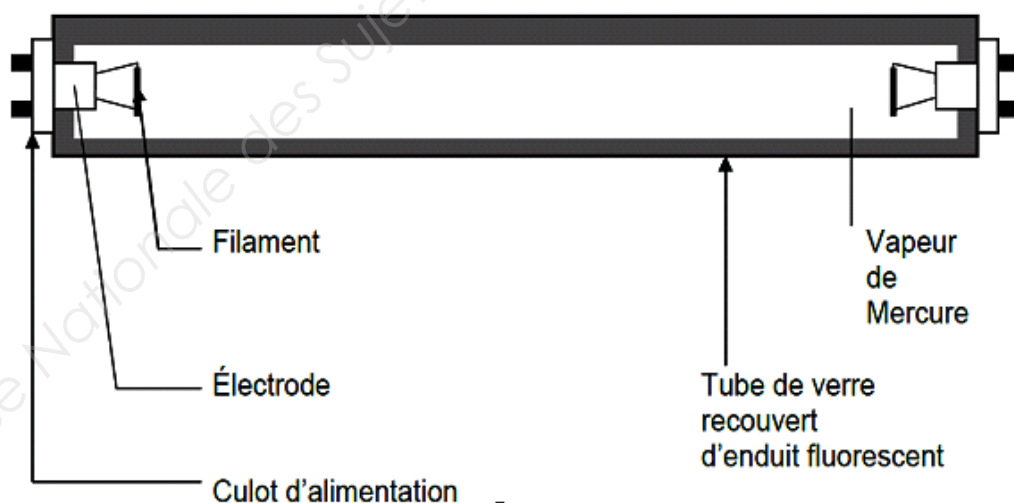
L'enduit fluorescent absorbe les UV et produit de la lumière visible

L'enduit fluorescent produit des rayons UV

Les atomes de mercure émettent de la lumière visible

Les électrons percutent les atomes de mercure pour produire des rayons UV

Document C : Schéma d'un tube fluorescent



CAP POISSONNIER		Session 2013	<i>SUJET</i>
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 11/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. **Citer** deux règles de sécurité lors de l'entretien d'un tube fluorescent.

- _____
- _____

3.3. **Justifier** la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (2 réponses attendues).

- _____
- _____

4 - Vous utilisez, pour la cuisson du « wok de saint Jacques », une plaque à induction dont la plaque signalétique figure dans le document D. **Interpréter** les indications figurant sur cette plaque en complétant le tableau ci-dessous.

2 pts

Indication	Grandeur physique	Unité (en toutes lettres)
230 V
3 kW	Puissance
50 Hz	Hertz

Document D : Plaque signalétique d'une plaque induction



CAP POISSONNIER		Session 2012	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 12/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 - Votre poissonnerie est équipée d'une chambre froide positive. A partir du document E et de vos connaissances :

3 pts

5.1 - **Citer** l'élément de l'appareil où se produit:

- l'absorption de la chaleur des aliments :

- l'évacuation de la chaleur des aliments :

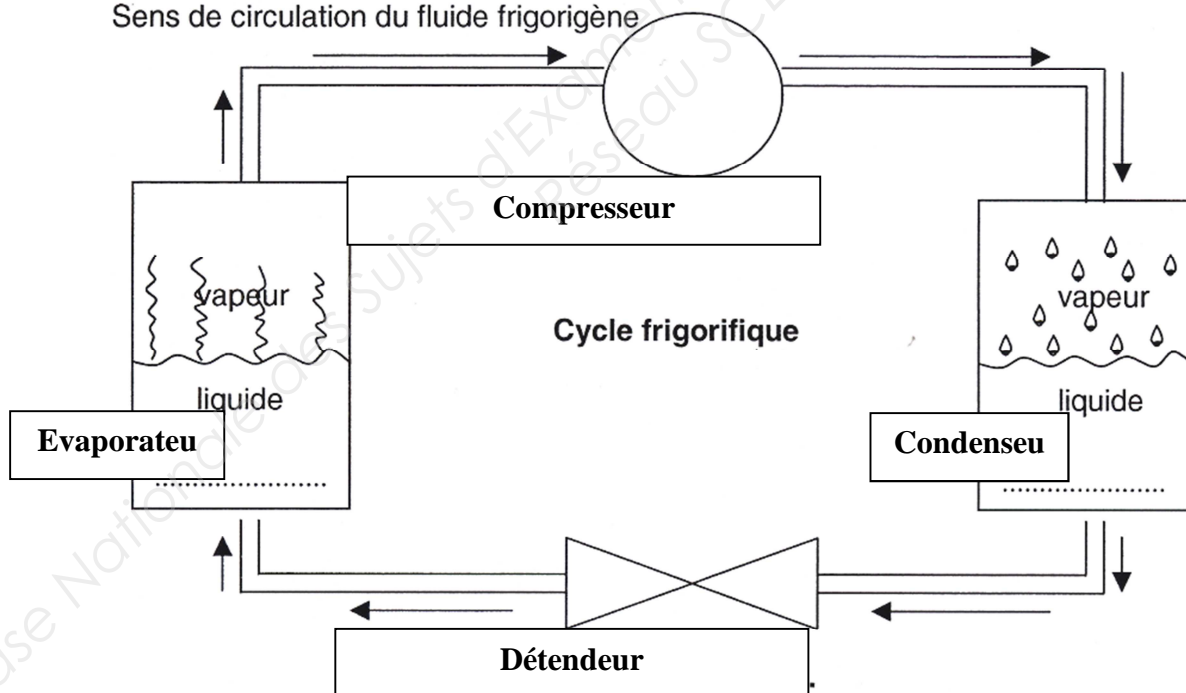
5.2 - **Citer** deux règles d'utilisation, d'une chambre froide positive, à respecter pour une meilleure économie d'énergie.

- _____

- _____

Document E : schéma de la production du froid mécanique

Sens de circulation du fluide frigorigène



CAP POISSONNIER		Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 13/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Environnement économique et juridique de l'entreprise – 20 points

1 - Environnement juridique et notion d'entreprise – 9 points

Une commande a été passée par la poissonnerie au fournisseur « Nau Rungis ».
A l'aide de la facture (annexe 1) et du bon de commande (document 1), répondre aux questions suivantes.

DOCUMENT 1

BON DE COMMANDE

SARL La Marée St Paul
83, rue St Antoine
75004 Paris

RCS Paris B456152753
SARL au capital de 100 000,00 euros
Caisse d'épargne : agence Saint Paul

TEL : 01-42-32-99-00
FAX : 01-42-32-98-00

Nau Rungis
1, avenue des Savoies
94599 Rungis Cedex

Condition de vente

Mode de règlement : chèque
Date de règlement : sous 30 jours
Livraison : sous 24 heures
Frais de transport : Franco de port

Commande n° 84
Le 26 mai 2013

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Poids	PU/kg	Total HT
94920	Crevettes « gambas » AB 40/60	kg	3,000	3,000	14,90	44,70
82677	Merlu 800/1 A.N.E	kg	6,500	6,500	3,50	22,75
82022	Langoustine 6/10	kg	5,000	5,000	14,80	74,00
80080	Bar d'élevage	kg	2,500	2,500	9,80	24,50

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 14/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1 - Indiquer la signification du sigle « SARL ».

1.2 - Indiquer le mode de paiement de la commande.

1.3 - Définir le terme « Franco de port ».

1.4 - Vérifier la concordance entre le bon de commande et la facture, et relever les erreurs éventuelles.

2 - Connaissance de l'entreprise : éléments comptables – 4 points

A l'aide du document 2 (extrait du bilan de la société La Marée St Paul), répondre aux questions suivantes.

2.1 - Compléter sur le document 2 la première ligne du bilan.

2.2 - Expliquer le terme « Créances clients ».

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 15/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

Bilan au 31/03/2012

.....	Montant	Montant
Actif immobilisé		Capitaux propres	
Fond de commerce	100 000,00	Capital	100 000,00
Matériel	60 000,00	Résultat	90 000,00
Mobilier	40 000,00		
Actif circulant		Dettes	
Stock	10 000,00	Emprunts	20 000,00
Créances clients	6 000,00	Dettes fournisseurs	4 000,00
Banque	3 000,00	Dettes fiscales et sociales	6 000,00
Caisse	1 000,00		
Total	220 000,00	Total	220 000,00

3 - Environnement économique – 7 points

A l'aide du document 3 ci-dessous, répondre aux questions suivantes :

DOCUMENT 3

Extrait de l'article - Bio : Effet de mode ou nouvelle façon de consommer ?

[...] Depuis le début des années 2000, la notion de développement durable s'est installée progressivement dans les actes d'achat des ménages français.

Le fait de consommer « responsable » devient un engagement. La demande de produits plus respectueux de l'environnement, comme ceux issus de l'agriculture biologique connaît un essor sans précédent. Les magasins développent leurs offres de produits « bio ». [...].

Une inflation générale des prix en 2010 de 2,8% en France, une stagnation des revenus et un prix de vente de ces produits en moyenne 30% plus élevé n'ont pas découragé les ménages Français. Malgré des prix plus élevés, le bio ne cesse de progresser, ce qui démontre une prise de conscience réelle de la part des Français. [...]

Document de l'auteur

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 16/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1 - Donner la définition du terme « ménage ».

3.2 - Donner la définition « d'inflation ».

3.3 - Indiquer l'attitude des ménages français vis-à-vis des produits « bio ».

3.4 - Indiquer le contexte économique de l'année 2010 en termes de prix et de revenus

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 17/18

ANNEXE 1

NAU RUNGIS



FACTURE n° 1015958845		FACTURE n° 1015958845	
Date facture	: 30.05.2013	Date facture	: 30.05.2013
Echéance	: 30.06.2013	Echéance	: 30.06.2013
Livraison n°	: 86763716	Livraison n°	: 86763716
Client n°	:	Client n°	:
N° TVA client	:	N° TVA client	:
Total	: 200,23 €	Total	: 200,23 €

INFORMATIONS	
O. Commerciale	: 0140 Marée
Incoterms	: EXW DEPART POSTE
Références	: 0001561104

S.A.R.L. LA MAREE SAINT PAUL
83 rue St Antoine
75004 PARIS

Article	Désignation	Colis	Quantité	Poids (kg)	Prix unitaire	Total H.T.
94920	CREVETTE « GAMBAS » AB** 40/60 CTE REF <i>Penseus monodon élevé à Madagascar Produit issu de l'agriculture Bio. Certifié par « SAS » Qualité France</i>	1	2	2	14,90 €/kg	29,80
82677	MERLU 800/1 A.N.E. <i>Merluccius merluccius Pêché en Atlantique Nord-Est A conserver entre 0 et 2°C</i>	1	6,5	6,5	3,50 €/kg	22,75
82025	LANGOUSTINE 8/10 A.N.E. <i>Nephrops norvegicus Pêché en Atlantique Nord-Est A conserver entre 0 et 2°C</i>	1	5	5	14,80 €/kg	74,00
80087	BAR DE LIGNE ½ FR* <i>Dicentrarchus labrax Pêché en Atlantique Nord-Est A conserver entre 0 et 2° C</i>	1	2,75	2,75	22,50 €/kg	61,88
	Total postes	4		16,25		188,43

* : Pays

** : produit issu de l'agriculture biologique, certifié par Qualité – France : Le Guillaumet – 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX.

(1)/(2) : Frais accessoires

TVA 5,50 % :	10,36 €	Base HT	188,43
TVA 19,60 % :	0,24 €	Base HT (1)	0,95
		Base HT (2)	0,25
		TOTAL TVA	10,60
		A PAYER EUR	200,23

1 Avenue des Savoies – P.L.A. 357 – 94599 RUNGIS CEDEX
 SNC au capital de 770 000 € - Agrément F 94-065.428-CE
 R.C.S. Créteil B 785 754 953 – SIRET 785 754 953 00061
 N° T.V.A. intracommunautaire FR 68785754953 – a ; p ; e ; 4638a
 TELEPHONE / 01.45.12.71.00 – Télécopie : 01.45.12.71.21

En cas de paiement comptant, escompte : 0 %. Pénalités de retard égales à trois fois le taux d'intérêt légal.
 Ce taux prévaut sur nos conditions générales de ventes qui figurent au verso.

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2013	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page18 /18