



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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 <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Ne rien Écrire

Appréciation du correcteur

Note :

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		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les saveurs du littoral
POISSONNERIE

Entreprise individuelle
Route de Bayeux
50 000 SAINT LÔ

Vous travaillez à la poissonnerie « Les saveurs du littoral » depuis 3 années. Votre employeur, monsieur AILERON, vous charge de réceptionner les colis puis de réaliser l'étal avant l'ouverture du magasin.

CAP POISSONNIER		Session 2014	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

Un livreur apporte des colis de produits de la mer et d'eau douce à la poissonnerie. Après avoir réceptionné la marchandise, vous devez procéder à différents contrôles :

1 - Citer 4 vérifications principales que vous devez effectuer lors de la réception des colis.

- * _____
- * _____
- * _____
- * _____

2 - Compléter la liste ci-dessous en indiquant les éléments indispensables devant apparaître sur les étiquettes des colis.

1	Nom du producteur, adresse et N° CEE
2	Nom du client -adresse
3	Nom du produit – nom latin
4	
5	
6	
7	
8	

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 3/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Lors de la réception vous constatez des anomalies. Quelle est la procédure à suivre pour chacun de ces quatre cas ?

Cas n°1 : Mortalité importante dans un colis de tourteaux (les $\frac{3}{4}$)

Cas n°2 : Erreur de calibre sur les huîtres fines de claires

Cas n°3 : Très peu de glace dans une caisse de filets

Cas n°4 : Absence d'étiquette sur les bocaux de soupe de poissons

4 - Vous vérifiez les températures lors de la réception. A quelle température ces produits doivent-ils être conservés ?

Produits	Les filets surgelés	Le poisson frais	Les coquillages vivants	Les boîtes de soupe de poisson appertisées
Température de conservation

CAP POISSONNIER		Session 2014	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 - Vous dressez votre étal avant l'ouverture de la poissonnerie. Indiquer les bonnes pratiques professionnelles et justifier votre réponse.

Actions	Bonne pratique (OUI/NON)	Justifications
Vous retournez le panier d'huîtres en vrac à même la glace		
Vous présentez les filets frais séparés de la glace par un film alimentaire		
Pour assurer une bonne tenue, vous plantez des piques prix dans les produits		
Vous décorez l'étal avec des fougères artificielles		

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 5/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - La promotion du jour concerne les moules de bouchot. Proposer une définition de ce produit.

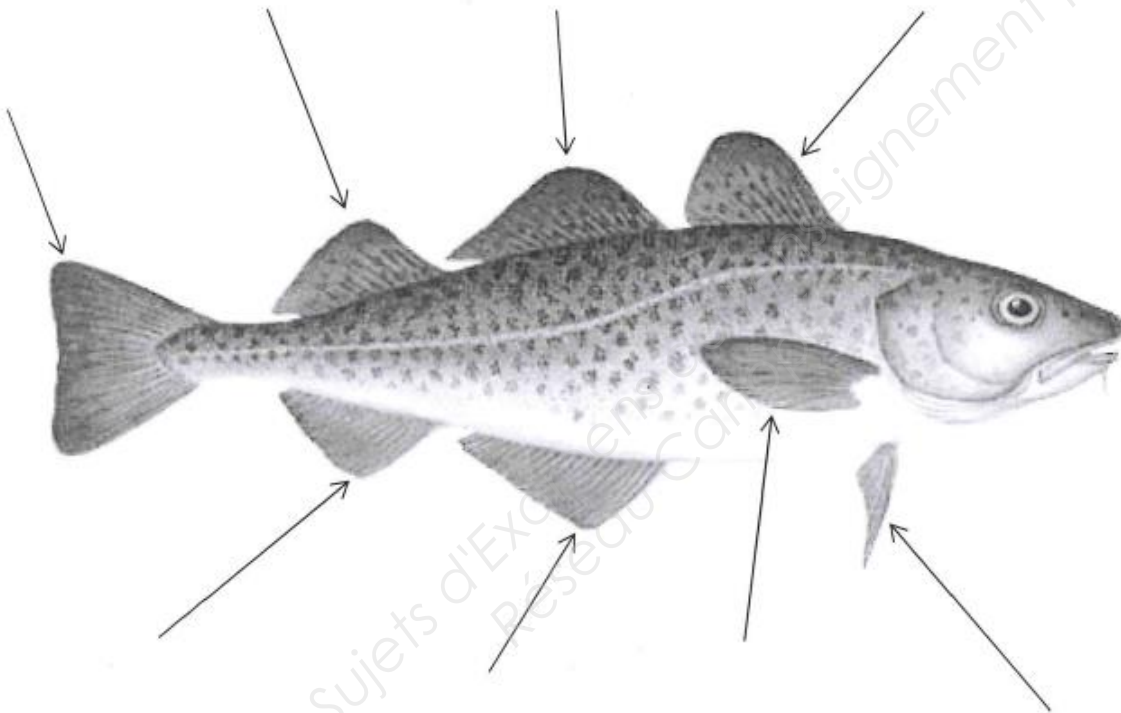
3 - Vous devez réaliser un étal avec chacune de ces catégories de produit. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les produits que vous allez utiliser.

CATEGORIE	NOM COMMERCIAL	FAMILLE
1 poisson osseux	<i>Exemple : Le merlan commun</i>	<i>Exemple : Gadidés</i>
1 gastéropode		
1 poisson d'eau douce		
1 poisson de roche		
1 crustacé brachyoure		
1 échinoderme		

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 6/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Votre premier client de la journée est très intéressé par les poissons. Il vous demande de citer le nom des nageoires d'un cabillaud.



5 - Lors de la préparation d'une commande d'un client, vous réalisez les préparations suivantes. Proposer une explication pour chacune de ces préparations à votre client.

5.1 - Darnes de cabillaud :

5.2 - Merlan en béliet :

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 7/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.3 Maquereau en colère

5.4 - Saumonette de petite roussette :

5.5 - Carrelet Colbert :

6 - « Les saveurs du littoral » proposent des produits pêchés à différentes profondeurs.
Replacer sur le schéma les éléments suivants :

3 profondeurs : Pélagique – Benthique – Démersal
7 produits : crabes – thon – sole – sardine – cabillaud – griset - espadon

Surface



A :

B :

C :

1 :

D :

E :

2 :

F :

G :

3 :

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 8/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION – 20 points

1 - Léa travaille à la poissonnerie « Les saveurs du littoral ». Des recettes sont affichées dans le magasin pour donner des idées aux clients. Parmi ces recettes, figure celle du « filet de Dorade à la julienne de légumes », ainsi que la composition de la dorade.

A partir du document A :

12 pts

Document A : La dorade et sa julienne de légumes en papillote

Harmonie de saveurs pour ce plat équilibré. La dorade poisson apporte des protéines et des lipides...L'huile d'olive ajoutée apporte un complément d'acides gras. Citron et légumes complètent le plat en minéraux et en vitamines (de plus, la vitamine C du citron va favoriser l'assimilation du fer contenu dans le poisson).

Composition de la dorade cuite (pour 100 g) :
Protéines : 20,1g glucides : 0g Lipides : 4,81g

Source : D'après <http://www.irqua-normandie.fr/pdf/communication/inventaire/poissons-et-produits-de-la-mer.pdf>

1.1 - **Calculer** l'apport énergétique de 100 grammes de dorade.

1.2 - **Citer** un élément minéral apporté par la dorade.

1.3 - **Indiquer** un autre rôle de la vitamine C (en dehors de celui cité dans le document A).

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 9/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 - **Citer** le rôle des fibres contenues dans les légumes.

1-5 **Compléter** le tableau.

Composant de la recette	Groupe d'aliments
Dorade	
Légumes	
Huile d'olive	

Les constituants alimentaires subissent des transformations sous certaines conditions.

1-6 - **Renseigner** le tableau à partir des informations suivantes : *lipides, oxygène, protéines, chaleur, vitamine C.*

Transformation subie	Constituant (s) alimentaire(s) concerné(s)	Facteur responsable de la transformation
Oxydation		
Coagulation		

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 10/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour choisir le poisson, il faut faire attention à certains critères de fraîcheur.

1.7 **Indiquer** pour chaque critère le sens et les organes concernés.

Critères	Sens mis en jeu	Organe de sens correspondant
Odeur de mer et d'algues, jamais nauséabonde		
Chaire ferme		
Aspect brillant		
Branchies couleur rouge clair ou rose	vue	

2 - Une fois réceptionnées, les dorades sont stockées dans une chambre froide. Le document B montre les éléments importants de cette chambre froide. 5 pts

2.1 - **Compléter**, en s'aidant du document B, les phrases qui expliquent le principe de fonctionnement de cet appareil.

* La chaleur est captée au niveau de _____

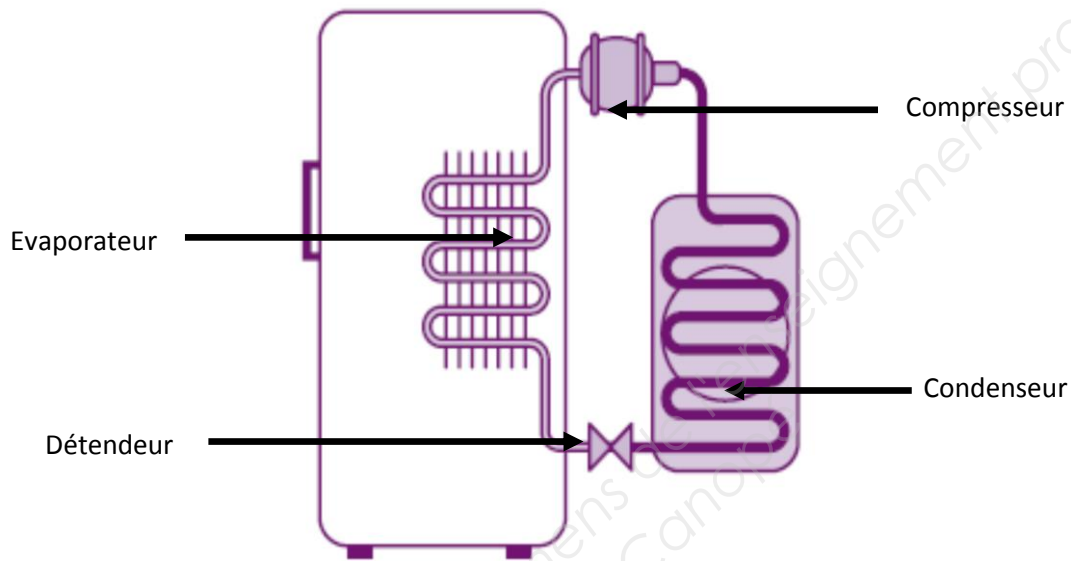
* Le _____ permet d'évacuer la chaleur vers l'extérieur de l'enceinte.

* Le _____ augmente la pression du fluide frigorigène pour le propulser dans le condenseur.

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 11/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Le schéma du cycle frigorifique



Source : Sciences appliquées à la nutrition et aux équipements (ed.casteilla)

2-2 - La plaque signalétique de cet appareil porte des informations mentionnées dans la première colonne du tableau ci-dessous.

Compléter ce tableau.



Informations	Grandeur (la nommer)	Unité (l'indiquer en toutes lettres)
220/380 V		
50 Hz		

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 12/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'installation électrique dans la poissonnerie où travaille Léa, est équipée de dispositifs de sécurité électrique.

2-3 - **Indiquer** le nom et le rôle de 2 dispositifs de sécurité figurant dans le tableau.

	Nom du dispositif de sécurité	Rôle
		
		

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 13/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - La loi prévoit des contraintes concernant les matériaux utilisés en poissonnerie. 3 pts

A partir de ce document C, **mettre en relation** les propriétés de l'acier inoxydable avec son utilisation professionnelle et son entretien. (3 réponses demandées)

Document C : Les propriétés de l'acier inoxydable alimentaire

....Propriétés mécaniques : résistance aux efforts, dureté et résistance aux chocs, une grande résistance à la corrosion et une surface inerte qui évite que des substances entrent dans le produit fini. L'acier inox crée son propre écran anti-rouille, sa surface s'auto répare.

Propriétés organoleptiques : il ne modifie ni le goût, ni la couleur, ni l'odeur des aliments. Il est le matériau de prédilection pour le contact alimentaire, son aptitude au nettoyage et à la désinfection, sa résistance à la chaleur, donc pour la fabrication du **meuble inox**.

Source : <http://www.meubleinox.com/>

CAP POISSONNIER		Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 5	Page 14/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Environnement économique et juridique de l'entreprise – 20 points

1 - Environnement juridique de l'entreprise - 5 points

Au moment de la création de l'entreprise, le couple Aileron a décidé d'ouvrir une entreprise individuelle, dont Monsieur Aileron est le propriétaire.

Leur fils Colin ayant obtenu son CAP poissonnerie, ils ont décidé de changer la forme juridique de leur entreprise.

En vous aidant des informations fournies ci-dessous et de vos connaissances, répondez à leurs questions.

Formes juridiques	Nombre d'associés	Capital social de constitution	Responsabilité
SA	Min 7	37 000 euros	Limitée aux apports
EURL	1	1 euro	Limitée
SARL	Min 2	1 euro	Limitée aux apports
Entreprise individuelle			Illimitée

1.1 - Ils souhaiteraient que leur fils devienne l'unique propriétaire de la poissonnerie mais sous la forme d'une société et non plus d'une entreprise individuelle.

1.1.1 - Citer la forme juridique qu'ils doivent choisir.

1.1.2 - Donner la signification de ce sigle.

1.2 - Quel est l'avantage de choisir cette forme juridique par rapport à l'ancienne ?

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 15/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 - Si Monsieur Aileron voulait s'associer avec son fils, quelle forme juridique devrait-il choisir ?

2 - Environnement social - 6 points

Colin est devenu l'unique propriétaire de l'entreprise Aileron.

En vue des fêtes de fin d'année, il va devoir faire face à un surplus d'activité et embaucher un salarié. Il vous demande conseil.

2.1 - Citer le type de contrat de travail qui est le plus adapté.

2.2 - Quel est l'intérêt pour l'entreprise et le salarié de la période d'essai ?

2.3 - Un passant glisse sur le trottoir de la poissonnerie fraîchement nettoyé par l'apprenti. Il s'est cassé le bras.

Quelle est la faute ?

Quel est le dommage ?

Quelle responsabilité peut être engagée par le passant ?

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 16/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Gestion commerciale - 9 points

Pour les fêtes de fin d'année, le fournisseur principal de Colin, «Le Chalut», lui propose une promotion sur le saumon bio. Il vous demande de calculer le montant TTC de cette proposition afin de la comparer avec une autre offre promotionnelle.

3.1 - Calculer le montant toutes taxes comprises en justifiant vos calculs.

	Montants en €	Calculs
Prix brut Hors Taxe	3 377,00 €	
Remise 5 %		
1 ^{er} prix net commercial		
Remise 3 %		
2 ^{ème} prix net commercial		
Escompte 1%		
Prix net financier		
TVA 5, 5 %		
Montant TTC		

3.2 - Que signifie le sigle TVA ?

CAP POISSONNIER	METROPOLE	Session 2014	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 17/17