



**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
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.

CAP POISSONNIER

Epreuve EP1 - Organisation et préparation

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 appliquées à l'alimentation	_____/20 points
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	_____/20 points
TOTAL	_____/60 points

Observations :

- Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.
- Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.
- BO 42 du 25/11/1999 - circulaire n° 99-186 du 16/11/1999.

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 1/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

POISSONNERIE « LE GRAND FRAIS »

**Entreprise individuelle
27, Rue du Requin
79000 NIORT
RCS : NIORT A 123 514 118**

Deux-Sèvres - Niort - Une heure d'été en ville

Les Halles, 3 h 45, Monsieur Esnard et son épouse ouvrent la poissonnerie aidés de Joël, leur apprenti.

Cela ne fait pas 10 minutes qu'il est arrivé mais Joël verse déjà des bacs de glace sur le long présentoir en aluminium de sa poissonnerie.

Derrière un tas de sacs de moules en jute, Guy Esnard a retrouvé le sourire. Il était tout à l'heure fâché par l'accès difficile au quai de déchargement. « *La pression est retombée. Mais bon, si vous avez trois ou quatre camions avant vous, vous perdez du temps sur les livraisons de grandes surfaces à faire après.* » En attendant, lui et son épouse ne chôment pas. Ils saisissent les bourriches d'huîtres en rythme. La cadence est nette, habituelle.

D'après « La Nouvelle République »

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 2/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE – TECHNOLOGIE – 20 points

1 - **Donner** 2 raisons pour laquelle Joël utilise de la glace sur son étal.

.....
.....

2 - **Citer** 4 précautions que Joël doit prendre dans le cadre de son métier afin d'assurer la fraîcheur des produits.

-
-
-
-

3 - Joël reçoit ce matin des crustacés vivants (crabes et homards), **citer** deux moyens de conserver ces crustacés vivants.

-
-

4 – **Indiquer** les intervalles de température de conservation des produits suivants :

- Poisson entier frais :
- Coquillages bivalves vivants :

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 3/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 - Joël réceptionne du poisson. Il dispose d'une étiquette sanitaire sur chaque caisse.
A partir de l'étiquette ci-jointe, **préciser** :

- L'espèce :
- Le mode de capture :
- L'origine :
- Le code sanitaire :

DOCUMENT 1 : Etiquette sanitaire

MANCHE MAREE
ZA PRODUIMER
50110 TOURLAVILLE
www.manchemaree.fr

FR
50 602 022
CE

Destinataire :

BAR T30 0,5/1 LIGNE PIN'S

DICENTRARCHUS LABRAX
Production : PECHE EN MER **Bateau :** VAS Y MOLO
Zone capture : ATLANTIQUE NE 27 **N° de lot :** 00000001

(01) (7030)25050602022(10)00099939

Poids net : 3,00 kg (A conserver entre 0°C et +2°C)
Conditionné le : 13/12/2014

(3103)3940

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 4/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6 - Joël a commandé des seiches et doit vérifier la fraîcheur du produit, pour cela il utilise les barèmes de cotation fraîcheur.

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les éléments correspondant aux caractéristiques fraîcheurs et la cotation fraîcheur.

Caractéristiques fraîcheurs	Éléments (<i>Peau, chair, tentacule, odeur</i>)	Cotation Extra, A ou B
Pigmentation vive, elle adhère à la chair.	Peau	E
Légèrement molle, blanche rosée ou jaunissant légèrement.		
Fraîche, algues marines.		
Résistant à l'arrachement.		
Ferme, blanche crayeuse.		
S'arrachant plus facilement.		
Pigmentation ternie, adhérent à la chair.		
Faible ou nulle.		
Très ferme, blanche nacrée.		
Décolorée, se détachant facilement de la chair.		
D'encre.		

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 5/19

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 commandes, vous devez connaître l'origine et le mode de production de vos produits commandés

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque producteur les produits commandés.

PRODUCTEUR	PRODUIT COMMANDÉ
Pisciculture	
Ostréiculture	
Salmoniculture	
Pénéiculture	
Mytiliculture	






1.2 – **Citer** trois poissons marins faisant l'objet d'un élevage ainsi que la provenance de ces élevages

ESPÈCES	PROVENANCE (Pays)

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 6/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 – **Préciser**, pour les espèces ci-dessous, les appareils de pêche utilisés pour leur capture.

ESPÈCES	APPAREILS DE PÊCHE
<p>Homard</p> 	
<p>Coquille Saint Jacques</p> 	
<p>Sardines</p> 	
<p>Bar</p> 	
<p>Rouget barbet</p> 	

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 7/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-4 – **Définir** le rôle de la criée dans la filière des produits de la pêche.

.....

.....

.....

.....

2 - Les produits et leurs transformations

2.1 - **Citer** deux espèces d'algues pouvant être consommées et donner un exemple d'utilisation en alimentation humaine

ESPÈCES	UTILISATION EN ALIMENTATION HUMAINE

2.2 - Les produits commercialisés doivent respecter des appellations commerciales.
Compléter le tableau ci-dessous en donnant le nom de l'espèce ou son appellation commerciale.

NOM DE L'ESPÈCE	APPELLATION COMMERCIALE
	Haddock
Roussette (état pelé)	
	Noix de Saint Jacques
	Daurade

2.3 – **Citer** une famille appartenant au groupe des gadiformes ainsi que le nom d'une espèce associée.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 – **Citer** deux types de préparation ou transformation pour chaque produit suivant.

PRODUITS	PRÉPARATION, TRANSFORMATION
Coquille Saint Jacques	▪ ▪
Truite	▪ ▪
Crabes	▪ ▪
Œufs de poisson	▪ ▪
Colin d'Alaska	▪ ▪
Bulot	▪ ▪

2.5 - **Citer** les 4 étapes principales pour le fumage du poisson.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Gestion de la ressource

DOCUMENT 2 : Pour une pêche durable et responsable

Comment limiter la surpêche tout en préservant l'activité de la pêche ? L'aquaculture peut-elle constituer une alternative à la pêche en mer ? Comment le consommateur peut-il être informé et développer une conduite « responsable » ?

Depuis quelques années, la pêche connaît une crise sans précédent. Surexploitation des océans, développement de la pêche industrielle, dégradation de l'environnement... les ressources s'amenuisent. Selon le FAO, organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, près de trois quart des espèces sont entièrement exploitées ou épuisées, un déclin touchant particulièrement les gros poissons prédateurs, tels que le thon, l'espadon, le requin et la morue.

La consommation en poissons et fruits de mer ne cesse d'augmenter. Et la pêche est indispensable à la vie et à la sécurité alimentaire de 200 millions de personnes, en particulier dans les pays en développement, le poisson étant la première source de protéines pour une personne sur cinq dans le monde.

L'épuisement progressif des ressources marines impose des mesures de gestion durable. Au niveau international, la FAO a établi depuis 1995 un « code de conduite pour une pêche responsable ». Et La politique commune de la pêche s'organise en Europe et fixe de quotas pour limiter la capture d'espèces en danger.

Source : www.cite-sciences.fr

3.1 – A partir du document 2 et de vos connaissances, **citer** deux mesures mises en place pour préserver la ressource ?

-
-

3.2 – **Citer** deux éléments pouvant entraîner une diminution des ressources halieutiques.

-
-

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 10/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION – 20 points

1 – Monsieur Esnard demande à Joël de mettre en rayon les moules de bouchot qu'il vient de recevoir.

1.1 - **Nommer** le groupe d'aliments auquel appartiennent les moules de bouchot.

1.2 - **Calculer** l'apport énergétique de 100 g de moules à partir du document A, (développer le calcul).

Document A : Composition nutritionnelle de 100 g de moules de bouchot						
PROTIDES	GLUCIDES	LIPIDES	SODIUM	FER	ZINC	B12
19 g	3,1 g	3 g	409 µg	10,2 µg	1,82 µg	10,2 µg

Calculs :

L'apport énergétique de 100 g de moules : _____

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

1.4 - **Indiquer** les nutriments assimilés résultant de la digestion des constituants alimentaires énergétiques contenus dans les moules.

Constituants alimentaires énergétiques contenus dans les moules	Nutriments assimilés
Glucides	
Protides	
Lipides	

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 11/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 - **Légender** le schéma de l'appareil digestif.

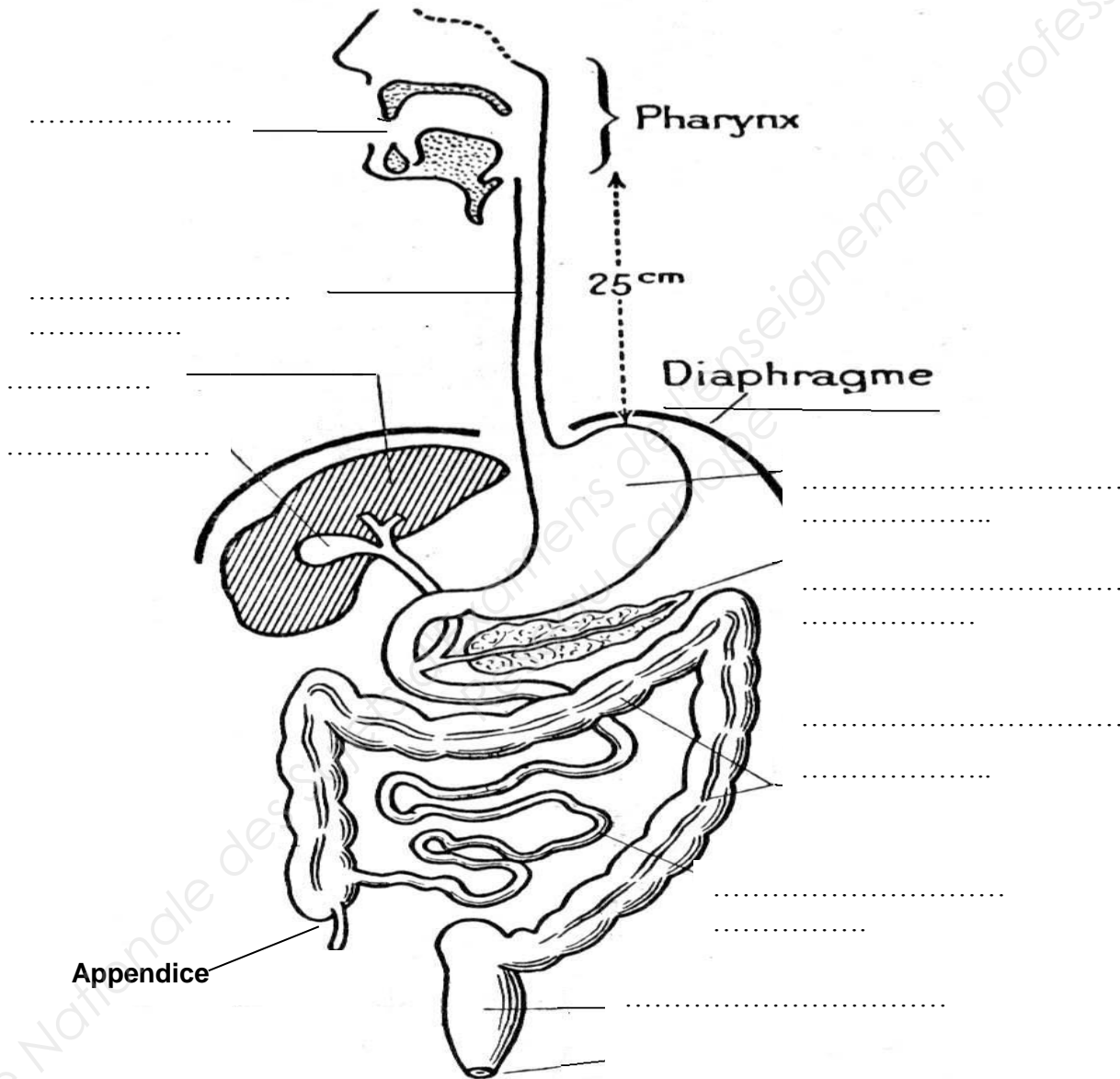


Schéma de l'appareil digestif.

Source :
svt5eviora.wordpress.com

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 12/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Les plats cuisinés de la poissonnerie sont maintenus au froid positif dans une vitrine réfrigérée. Sur la fiche signalétique (document B) de cet appareil, figurent des grandeurs électriques.

Document B : Plaque signalétique de la vitrine réfrigérée

RFI TYPE CP 2432
N°876208262220
1850 W
230V – 50Hz (16 A)
Classe II - **CE**

Source : CAP sciences appliquées Foucher

2.1 - Renseigner le tableau.

GRANDEURS ELECTRIQUES	UNITES	SYMBOLE DE L'UNITE
	Volt	
Intensité		
		Hz

2.2 - **Citer** deux règles à respecter lors de l'utilisation de cette vitrine réfrigérée pour économiser l'énergie.

2.3 - **Citer** un risque du non-respect des règles de sécurité lors de l'entretien de cette vitrine.

2.4 – Indiquer le rôle de la prise de terre.

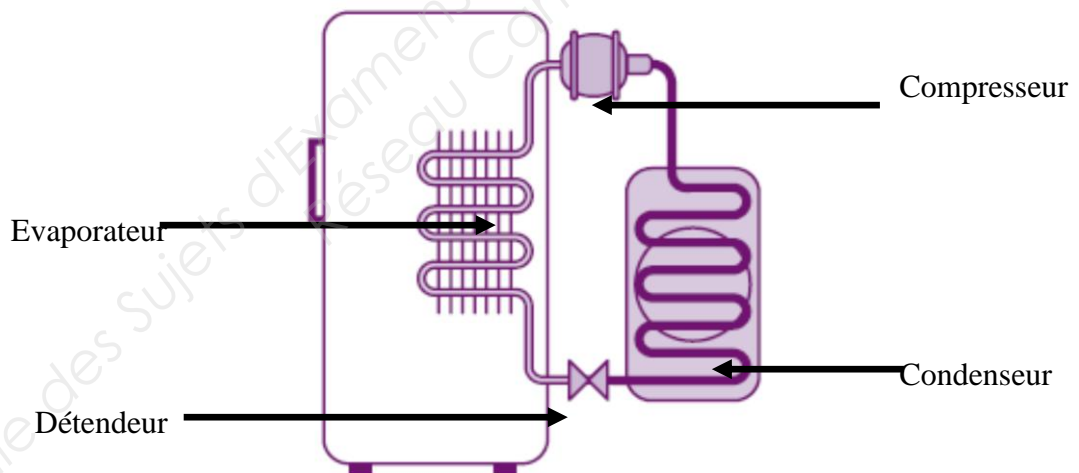
CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 13/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 - A partir du document C, **renseigner** le tableau en utilisant les informations suivantes :
(*absorbe la chaleur des aliments - fait circuler le fluide et le comprime - élimine la chaleur vers l'extérieur - régule la circulation du fluide dans le circuit*).

Organe de l'enceinte réfrigérée	Rôle
Evaporateur	
Compresseur	
Détendeur	
Condenseur	

Document C : Le schéma du cycle frigorifique



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

3 - L'eau utilisée dans le laboratoire doit être potable. **Indiquer** deux caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine.

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 14/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT
ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL – 20 points**

1 - Les partenaires de l'entreprise

Document 3 – Une journée à la poissonnerie « Le Grand Frais ».

03 h 45 M. Esnard et son épouse ouvrent la poissonnerie aidés de Joël, leur apprenti.
07 h 30 Joël livre le rayon poissonnerie du Super U situé dans la commune voisine.
08 h 00 Mme Leblanc, une habituée arrive pour commander un plateau de fruits de mer.
09 h 00 Mme Esnard téléphone aux Etablissements Renard pour avoir confirmation du jour de la livraison.
10 h 30 M. Esnard reçoit M. Pignon afin de préparer un encart publicitaire dans le journal local pour les fêtes de fin d'année.
14 h 00 M. Esnard vient de signer un CDD avec François, pour la période des fêtes.
16 h 00 M. Esnard a rendez-vous avec son expert-comptable M. Chiffre afin de préparer sa déclaration de TVA à adresser au centre des impôts et la déclaration des charges sociales à l'URSSAF.
17 h 00 Il se rend ensuite au Crédit Maritime pour faire son dépôt de chèques et d'espèces.

A partir du document 3 et de vos connaissances, **classer** les différents partenaires de la poissonnerie « Le Grand Frais » dans le tableau suivant :

Clients	Fournisseurs	Personnel	Organismes sociaux	Etat	Banque

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 15/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Le bon de livraison

Pour les fêtes de fin d'année, M. Esnard souhaite proposer différents produits appertisés. Il passe une nouvelle commande le 13 novembre 2014.

2.1 – M. ESNARD vient de recevoir le document 4.

Préciser le nom du document 4.

.....

2.2 – Le paiement sera effectué par chèque bancaire à la fin du mois de livraison.

Indiquer la date de paiement :

2.3 – **Calculer** le montant de la TVA.

.....

.....

2.4 – La TVA **est-elle** un impôt direct ou indirect ? **Justifier** votre réponse.

.....

.....

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 16/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 – **Compléter** le document 4 ci-dessous :

Document 4

<p>Ets RENARD 17 Rue de la Dégustation 17000 LA ROCHELLE Numéro SIREN : 123 456 789 RM 17 Tel : 05 00 00 00 00 www.xyzbon.com</p> <p>Banque : Crédit Maritime LR n°178239777</p> <p>Date de livraison : 19 / 11 / 2014 Date de paiement :</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> BON DE LIVRAISON N° BA3212-14 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0f0ff;"> Poissonnerie « Grand Frais » 27, Rue du Requin 79000 NIORT </div> <p>Votre commande n°71 - 14 du 13 / 11 / 2014</p>																																																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Réf.</th> <th style="width: 40%;">Désignation</th> <th style="width: 10%;">Unité</th> <th style="width: 10%;">Quantité</th> <th style="width: 15%;">Prix unitaire HT</th> <th style="width: 15%;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>795</td> <td>Confit d'oignons aux anchois</td> <td>1</td> <td>25</td> <td>2,23 €</td> <td>55,75 €</td> </tr> <tr> <td>792</td> <td>Fine ratatouille au thon fumé</td> <td>1</td> <td>16</td> <td>2,10 €</td> <td>33,60 €</td> </tr> <tr> <td>44</td> <td>Mousse de thon blanc au basilic</td> <td>1</td> <td>25</td> <td>1,78 €</td> <td>44,50 €</td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>Crème de sardines au whisky</td> <td>1</td> <td>37</td> <td>1,90 €</td> <td>70,30 €</td> </tr> <tr> <td>791</td> <td>Mousse de homard au cognac</td> <td>1</td> <td>20</td> <td>1,90 €</td> <td>38 €</td> </tr> <tr> <td>80 X</td> <td>Bisque de homard</td> <td>1</td> <td>15</td> <td>3,72 €</td> <td>55,80 €</td> </tr> <tr> <td>783 X</td> <td>Velouté d'huitres et de St Jacques</td> <td>1</td> <td>35</td> <td>3,60 €</td> <td>126 €</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: right;">Total</td> <td>423.95</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: right;">TVA à 5.5 %</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: right;">Net à payer</td> <td>.....</td> </tr> </tbody> </table>	Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Total	795	Confit d'oignons aux anchois	1	25	2,23 €	55,75 €	792	Fine ratatouille au thon fumé	1	16	2,10 €	33,60 €	44	Mousse de thon blanc au basilic	1	25	1,78 €	44,50 €	25	Crème de sardines au whisky	1	37	1,90 €	70,30 €	791	Mousse de homard au cognac	1	20	1,90 €	38 €	80 X	Bisque de homard	1	15	3,72 €	55,80 €	783 X	Velouté d'huitres et de St Jacques	1	35	3,60 €	126 €	Total					423.95	TVA à 5.5 %					Net à payer				
Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Total																																																													
795	Confit d'oignons aux anchois	1	25	2,23 €	55,75 €																																																													
792	Fine ratatouille au thon fumé	1	16	2,10 €	33,60 €																																																													
44	Mousse de thon blanc au basilic	1	25	1,78 €	44,50 €																																																													
25	Crème de sardines au whisky	1	37	1,90 €	70,30 €																																																													
791	Mousse de homard au cognac	1	20	1,90 €	38 €																																																													
80 X	Bisque de homard	1	15	3,72 €	55,80 €																																																													
783 X	Velouté d'huitres et de St Jacques	1	35	3,60 €	126 €																																																													
Total					423.95																																																													
TVA à 5.5 %																																																																	
Net à payer																																																																	

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 17/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - L'entreprise et la production

Pour travailler efficacement, la poissonnerie « Le Grand frais » possède du matériel comme par exemple : un vivier de 750 litres, une chambre froide positive de 25 m², une chambre froide négative de 15 m², un laboratoire réception et préparation, un laboratoire cuisson. Cette entreprise emploie 2 salariés.

Répartir les moyens utilisés par la poissonnerie selon deux facteurs.

→ Le facteur

Exemple

→ Le facteur

Exemple

4 - Le contrat d'apprentissage

M. Esnard envisage de participer à la formation d'un jeune et souhaite signer un contrat d'apprentissage. Il s'informe sur l'alternance et consulte le site www.emploi.gouv.fr

Document 5 – La formation en alternance

« Pour les entreprises, embaucher une personne en contrat d'alternance c'est participer à la formation de son futur salarié, lui apprendre un métier et l'intégrer à la vie et la culture de l'entreprise. La formation en alternance, c'est la sécurité de recruter une personne adaptée aux besoins de son entreprise.

Pour les jeunes, les formations en alternance permettent à la fois d'acquérir des compétences théoriques en centre de formation d'apprentis (CFA) ou dans un organisme de formation, et des compétences pratiques en entreprise. »

Site www.emploi.gouv.fr

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 18/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.1 - **Définir** un contrat d'apprentissage en précisant l'objet du contrat et les deux parties à ce contrat.

.....
.....
.....
.....
.....

4.2 - **Citer** pour chaque partie un avantage du contrat d'apprentissage :

✓ Pour l'employeur :

.....

✓ Pour l'apprenti :

.....

CAP POISSONNIER		Session 2015	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 19/19