



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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 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

Épreuve 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

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	METROPOLE	Session 2016	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 H	Coefficient : 4	Page 1/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Poissonnerie « La criée »

**103 rue de Quimper
29200 Brest**

Tél : 02 24 51 42 51

Fax : 02 24 51 45 41

Gérant : Monsieur Yann Kermadec

EURL au capital de 10 000 €

RCS Brest B 541 425 125

Monsieur Kermadec, gérant de la poissonnerie «La criée» à Brest (29200), a passé une annonce dans un journal local pour recruter un nouveau salarié. Vous prenez connaissance de cette annonce.

Offre d'emploi :

Nous recrutons un Poissonnier H/F :

Sous la responsabilité de votre manager, vous serez chargé(e) de la préparation, du conditionnement et de la vente des produits de la mer, ainsi que de la présentation du rayon (mise en valeur des produits) dans le respect des normes et règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire. Dynamique, vous avez une parfaite connaissance des produits et le sens du commerce. Vous disposez d'excellentes qualités relationnelles et aimez partager votre goût pour vos produits.

L'employeur vous reçoit pour un entretien d'embauche. Compte tenu des responsabilités qui seront les vôtres si vous êtes engagé(e), il souhaite vérifier vos compétences et vos connaissances.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE – TECHNOLOGIE – 20 points

1 - L'entreprise «La criée» a réceptionné ce matin une livraison. **Citer** trois procédures de contrôle à effectuer lors de la réception des produits.

-
-
-

2 - Vous devez vérifier la fraîcheur du merlan.



Citer 6 critères organoleptiques permettant d'évaluer l'état de fraîcheur du produit.

-
-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - L'éviscération permet une meilleure conservation du poisson. **Expliquer** pour quelle raison.

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

4 - **Indiquer** l'intervalle de température requis pour garantir la conservation des poissons.

* Sur l'étal : * En chambre froide :

5 - Vous devez préparer le vivier pour réceptionner les homards. Vous disposez d'un bac de 500 litres, d'eau douce et de sel.

Indiquer la quantité de sel à utiliser pour préparer 500 litres d'eau de mer. (Calcul à préciser)

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

6 - Vous avez reçu des bulots. Quels **peuvent être** les différents conditionnements possibles pour les bulots ? **Citer** en deux.

→
→

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 - On vous confie la responsabilité du rayon coquillages. Vous contrôlez les étiquettes sanitaires telles que celles-ci-dessous :



7.1 - Sur l'estampille sanitaire, **donner** la signification des codes suivants :

- F :
- 14 :
- CE :
- 515 :

7.2 - **Indiquer** deux critères permettant d'évaluer la vivacité et la qualité des Coquilles Saint-Jacques.

.....
.....

7.3 - Vous devez reconditionner les Coquilles pour le stockage entre deux jours de vente. **Indiquer** les deux méthodes possibles.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} PARTIE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE – 20 points

1 - Les produits aquatiques

A partir de la liste ci-dessous, **compléter** le tableau suivant en précisant la famille et le nom commun :

Barbue, Buccinidés, Engraulidés, Lieu jaune, Ostréidés, Thon, Triglidés, Vanneau, Vive, Zéidés.

FAMILLE	NOM COMMUN
	Anchois
	Bulot
Gadidés	
	Grondin lyre
	Huitre plate
Pectinidés	
	Saint Pierre
Scombridés	
Scophthalmidés	
Trachinidés	

2 - La FAO, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, a défini une numérotation pour les zones de capture des produits de la mer.

Préciser à quelles zones correspondent les codes suivants :

CODE	ZONE correspondante
27	
34	
37	
51	
77	
48	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - **Donner** le nom scientifique des poissons osseux ainsi que celui des poissons cartilagineux.

Poissons osseux :
Poissons cartilagineux :

4 - **Citer** deux éléments morphologiques permettant de reconnaître un poisson osseux.

-
-

5 - Les techniques de pêche.

Dans le tableau suivant, **préciser** quelle technique peut être utilisée pour capturer une espèce ou **citer** deux espèces pouvant être capturées avec la technique citée.

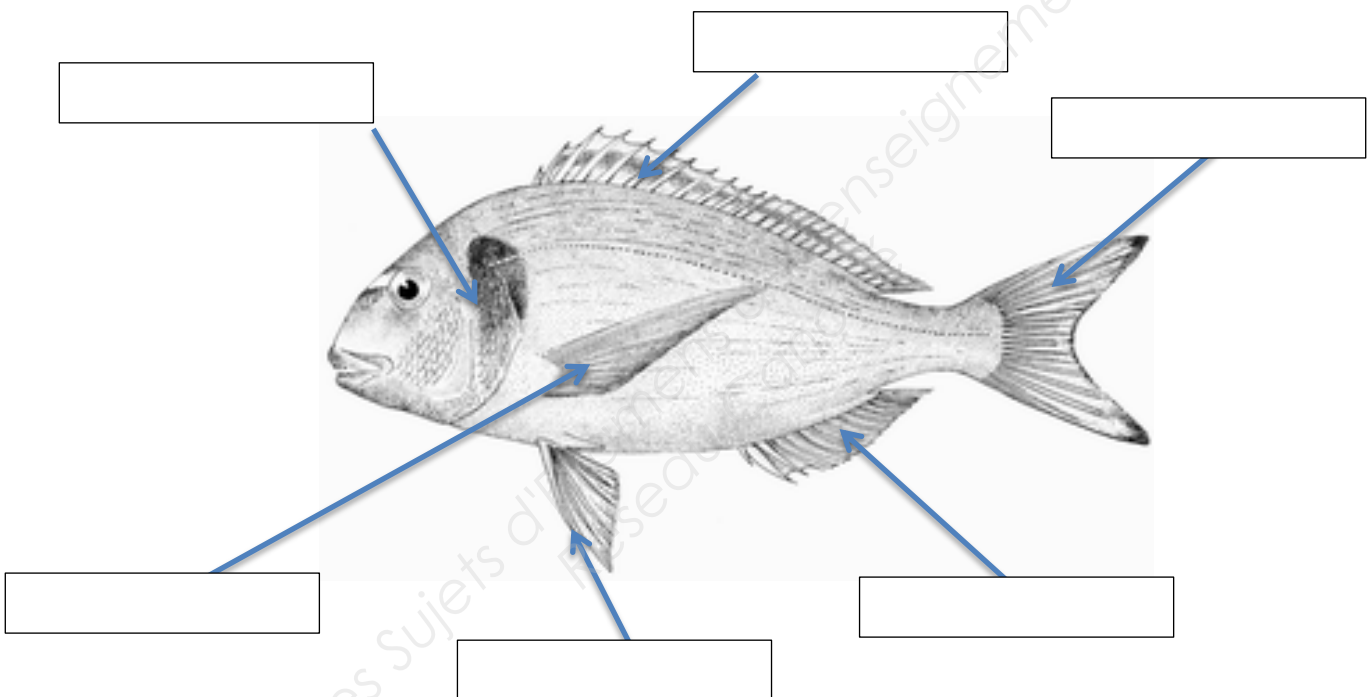
TECHNIQUES	DEUX ESPÈCES
Drague	
	Turbot, Sole
Senne tournante	
	Ormeau, Etrille
Casier	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6 - Un client curieux vous interroge sur le poisson présenté ci-dessous.

6.1 - **Indiquer** l'espèce :

6.2 - **Citer** les différents éléments en complétant les légendes suivantes.



6.3 - Quel organe **est protégé** par les opercules chez les poissons osseux ?

.....

6.4 - **Préciser** la fonction de cet organe.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 - Les principaux ports français

Citer deux ports de pêche sur la façade Manche, deux sur la façade atlantique ainsi que deux sur la Méditerranée

→

→



→

→

→

→

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION – 20 points

1 - Vous travaillez désormais dans la poissonnerie «La criée» à Brest. Monsieur Kermadec, gérant de la poissonnerie, vous demande de mettre des filets de cabillaud en rayon.

1.1 - **Nommer** le groupe d'aliments auquel appartiennent les filets de cabillaud.

.....

1.2 - A partir du document 1, **calculer** l'apport énergétique d'un filet de 200 grammes de cabillaud. **Compléter** le tableau suivant :

Constituants énergétiques	Calculs	Valeur énergétique pour 200 g en KJ
Protides		
Lipides		
Glucides		
Total		

Document 1 : Valeur énergétique des filets de cabillaud

Valeurs Nutritives Pour 100 g			
Eau	76,3 g	Lipides	0,92 g
Protéine	18,6 g	Calcium	10 mg
Glucide	0 g		

Source : agence ANSES

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

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Vous êtes chargé du stockage des poissons à leur livraison. Vous disposez de différents équipements pour la production du froid et pour le maintien de la qualité sanitaire des produits livrés.

2.1 - **Compléter** le tableau suivant en donnant l'utilisation de chaque appareil frigorifique.

Equipements de production de froid	Utilisation
Chambre froide positive	
Congélateur	
Cellule de refroidissement rapide	

2.2 - **Relier** pour chaque produit, l'équipement adapté pour sa conservation.

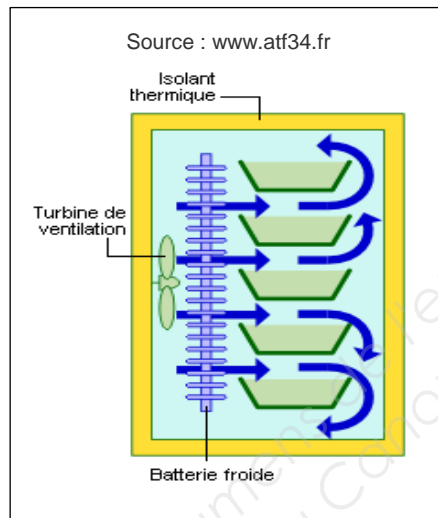
Pour traiter des tourteaux après cuisson	<input type="radio"/>
Pour stocker des poissons frais	<input type="radio"/>
Pour conserver des crevettes surgelées	<input type="radio"/>

<input type="radio"/> Congélateur
<input type="radio"/> Cellule de refroidissement rapide
<input type="radio"/> Chambres froides positives

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 - En vous aidant du schéma d'une cellule de refroidissement (document 2), **compléter** le texte en remplaçant les mots suivants :
température, froid, thermiquement, refroidies

Document 2 : Principe de fonctionnement d'une Cellule de Refroidissement



La cellule de refroidissement est une enceinte isolée..... comportant un dispositif de production de permettant de descendre rapidement la de plats cuisinés chauds. Immédiatement après la cuisson, les préparations chaudes sont conditionnées sur une épaisseur ne dépassant pas 30 mm. Elles sont ensuite

- En liaison froide réfrigérée, de + 65 °C à + 10 °C en un temps inférieur ou égal à 110 mn dans une cellule de refroidissement rapide.
- En liaison froide surgelée, de + 65 °C à - 18 °C en un temps inférieur ou égal à 4 heures 30 dans une cellule de congélation rapide.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 - **Relever** dans le document 2, la durée de refroidissement nécessaire pour passer de + 65 °C à + 10 °C dans le cadre d'une liaison froide réfrigérée.

.....

3 - Les dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels sont obligatoires.

3.1 - **Nommer** les dispositifs de sécurité dans le tableau suivant :

Dispositif	Rôle
.....	Permet de couper l'alimentation électrique d'un coup sec sur un bouton poussoir en cas de situation urgente.
.....	Protège les circuits électriques contre les surintensités dues aux surcharges ou aux courts circuits.
.....	Conducteur enterré qui assure une liaison électrique avec la terre.

3.2 - A partir du document 3, **citer** dans le tableau ci-dessous les deux principaux accidents d'origine électrique (colonne A). **Relever** les conséquences de ces accidents (colonne B).

Accident d'origine électrique (colonne A)	Conséquence de l'accident d'origine électrique (colonne B)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 :

Le passage d'électricité dans le corps, ou «électrisation», cause parfois des brûlures externes et internes, des troubles du rythme cardiaque et des lésions d'organes. Dans les cas les plus graves, lorsque les lésions sont mortelles, on parle d'électrocution. D'origine accidentelle, électrisation et électrocution surviennent dans un cadre domestique, professionnel ou lors d'un foudroiement. Leurs effets peuvent être plus graves si le traumatisme est dû à un courant de haute tension.

Couramment employé à la place de ce terme, le mot «électrocution» n'a pourtant pas le même sens : il désigne exclusivement les cas d'électrisation entraînant un décès.

Source : site internet ameli-sante.fr

3.3 - **Indiquer** la conduite à tenir en cas d'accident d'origine électrique

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

4 - Les caractéristiques des produits de la mer

4.1 - A partir du document 4, vérifier les affirmations. **Compléter** le tableau suivant en cochant la bonne colonne.

Affirmation	Vrai	Faux
Le poisson est une source de protéines.		
L'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) recommande de manger du poisson moins de deux fois par semaine.		
Les poissons maigres apportent souvent moins de 1 % de lipides.		
Pour une alimentation équilibrée, il est recommandé d'alterner la consommation de poissons maigres.		
On retrouve dans les poissons gras des acides gras polyinsaturés.		
Les Oméga 3 sont des acides gras polyinsaturés.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 4 : «Il n'y a que des bonnes raisons de manger du poisson»

Source de protéines, d'acides gras essentiels (Oméga 3), de minéraux, comme le phosphore, d'oligo-éléments, comme le fer, l'iode, le zinc, le fluor ou le sélénium et de vitamines A, D et certaines du groupe B, les nombreuses qualités nutritionnelles du poisson ne sont plus à prouver.

D'ailleurs, le Plan national nutrition et santé (PNNS) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) recommandent de manger du poisson au moins deux fois par semaine.

Les poissons maigres comme le colin (ou lieu noir), le merlan, le cabillaud, la sole ou la lotte, contiennent souvent moins de 1 % de lipides.

Plus riches en calories, avec des taux de graisse supérieurs à 5 %, les poissons gras (sardine, maquereau, hareng, saumon...) fournissent aussi d'excellents acides gras essentiels polyinsaturés, dont les Oméga 3. Pour une alimentation équilibrée, il est recommandé d'alterner la consommation de poissons maigres.

Source : Dossier de presse – France Agrimer

5 - La fraîcheur est l'indicateur de qualité des produits de la mer le plus important.

Citer dans le tableau ci-dessous les deux qualités organoleptiques des produits de la mer ainsi que les sens mis en jeu au moment de l'achat.

Qualités organoleptiques	Sens mis en jeu

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1 - Connaissance de l'entreprise – 7 points

Vous êtes employé(e) dans la poissonnerie «La criée» à Brest (29200). Votre employeur, Monsieur Yann KERMADEC, vous demande de l'aider à remplir une fiche d'information afin de faire figurer une publicité sur sa poissonnerie dans le journal local de la ville « Sillage » et d'améliorer ainsi la visibilité de l'entreprise sur le secteur.

A partir de la fiche signalétique de la poissonnerie (voir page 2), **compléter** le formulaire de publication ci-dessous.



Demande de publication «magazine Sillage»

À joindre avec votre annonce (format 10 cm × 12 cm)

Dénomination sociale de l'entreprise :

Nom du dirigeant :

Téléphone : Fax :

Siège social :

Numéro d'inscription au Registre du Commerce et des Sociétés :

Forme juridique : Entreprise individuelle Société

Si société :

Préciser le statut juridique : EURL SARL SA

Statut juridique en toutes lettres :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement économique – 6 points

Monsieur KERMADEC échange avec son voisin, Monsieur LEGUEN, artisan boucher qui travaille seul avec sa femme.

Il vous transmet un texte sur un impôt, la CET, et vous demande de répondre à ses questions.

» La contribution économique territoriale (CET)

Cette contribution remplace depuis le 1er janvier 2010 la taxe professionnelle. [...]

Il s'agit d'un impôt local, contribuant au financement des collectivités territoriales, perçu à compter de l'année qui suit celle de la création. En effet, la CET n'est pas due entre la date de création de l'entreprise et le 31 décembre de cette même année.

Les taux applicables sont définis par les collectivités locales concernées. Le taux global varie donc d'une commune à une autre.

Les artisans sont exonérés de la CET lorsqu'ils **travaillent seuls** ou avec des **concours limités** : main-d'œuvre familiale ; un ou plusieurs apprentis sous contrat (à condition qu'ils aient au plus 20 ans au début de l'apprentissage).

L'exonération concerne les personnes physiques ainsi que les entreprises unipersonnelles à responsabilité limitée (EURL) dont l'associé unique est une personne physique soumise au régime fiscal des sociétés de personnes.

Sources : APCE (<http://www.apce.com/pid241/comprendre-la-fiscalite.html>) et mémento Lefebvre (fiscal 2013).

2.1 - **Donner** la signification du sigle CET.

.....

2.2 - Monsieur Kermadec **paie-t-il** cet impôt ? **Expliquer** pourquoi ?

.....

.....

2.3 - D'après vos connaissances, **citer** 2 collectivités territoriales.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 - D'après le texte, **indiquer** une raison qui expliquerait que Monsieur LEGUEN ne paie pas la CET.

.....
.....

3 - Environnement social – 7 points

Mlle LE MEUR, employée comme vous dans la poissonnerie « La criée » annonce à Monsieur KERMADEC son départ en congé maternité pour le 15 juillet. Monsieur KERMADEC souhaite embaucher Paul GUERLAIN pour la remplacer pendant son congé. Il vous transmet le contrat de travail qu'il a rédigé (annexe 1).

3.1 - **Indiquer** le type de contrat de travail retenu pour cette embauche.

.....
.....

3.2 - **Présenter** les parties au contrat.

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

3.3 - **Citer** une obligation de chacune des parties au contrat.

Obligation de l'employeur :

.....
.....

Obligation de l'employé :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 : EXTRAIT DU CONTRAT DE TRAVAIL A DUREE DETERMINÉE

Entre les soussignés :

Poissonnerie «La criée», EURL au capital de 10 000 €, RCS Brest B 541 425 125, représentée par Monsieur KERMADEC,

Et

Monsieur Paul GUERLAIN, né le 21 avril 1985 à RENNES et demeurant 23 rue des saules, 29200 Brest, immatriculé à la sécurité sociale sous le numéro 1 85 04 29 145 541 21.

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 : Engagement

Le salarié est engagé en vue d'assurer le remplacement de Mlle LE MEUR, en congé maternité et habituellement employée dans la société en qualité de vendeuse en poissonnerie.

Ce contrat prend effet à compter du 15 juillet. Il est conclu pour la durée minimale de 4 mois sous réserve des résultats de la visite médicale d'embauche. Si l'absence de Mlle LE MEUR devait perdurer au-delà de la période minimale de 4 mois, la durée du contrat serait automatiquement prolongée jusqu'à la date de retour de la salariée remplacée.

Article 2 : Fonctions et attribution

Le salarié est engagé en qualité de vendeur en poissonnerie.

Article 3 : Période d'essai

Il est convenu entre les parties une période d'essai d'une semaine.

Article 4 : Rémunération

En contrepartie de son activité, le salarié percevra une rémunération mensuelle brute de 1800 euros pour une durée hebdomadaire de 35 heures.

Article 5 : Droits collectifs

Le présent contrat est soumis à la convention collective nationale de la poissonnerie applicable à l'entreprise.

Article 6 : Fin du contrat

Au terme de son contrat, le salarié percevra une indemnité de fin de contrat aux conditions légales en vigueur qui lui sera versée en même temps que son salaire.

Fait à Brest, en deux exemplaires originaux.

Signatures à faire précéder de la mention manuscrite "Lu et approuvé"

L'employeur,

Le salarié,