



**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 :	
	Épreuve/sous épreuve :		
	NOM :		
NE RIEN ÉCRIRE	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	N° de la candidate	
	Prénoms :	ou du candidat	
	Né, née le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation de la correctrice ou du correcteur		
Note :			

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

Session 2018

CAP POISSONNIER

Épreuve EP1 – Organisation et préparation

Le sujet comporte 3 matières en 2 parties.

<u>1^{re} partie (30 min)</u>	
Technologie	_____/20 points
<u>2^e partie (1 h 30)</u>	
Technologie professionnelle	_____/20 points
Sciences de l'alimentation	_____/20 points
Environnement économique, juridique de l'entreprise	_____/20 points
TOTAL	_____/80 points

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.

Ce sujet comporte 17 pages numérotées de 1/17 à 17/17.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous que cet exemplaire est complet.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

CAP POISSONNIER	1806-CAP POI EP1	Session 2018	SUJET
EP1 - Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes apprentie ou apprenti à la poissonnerie « La Méditerranée » à Montpellier.



« La Méditerranée »
Poissonnier – Écailler – Traiteur
25, place de la Comédie
34000 Montpellier

Entreprise familiale depuis plusieurs générations, cette poissonnerie possède sa notoriété grâce à une politique constante basée sur la fraîcheur et la qualité des produits à des prix toujours attractifs.

Poissonnerie traditionnelle, elle propose aussi aux clients une gamme « traiteur » de produits ultra frais de la mer et cuisinés chaque jour dans le laboratoire.

Votre responsable, M^{me} Dijoux, vous confie quelques activités sur les thèmes suivants :

- la réception et le stockage des produits ;
- les contrôles et les règles pour la conservation des produits aquatiques ;
- les produits et leurs caractéristiques ;
- les organismes interprofessionnels.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{re} PARTIE - Technologie - 20 points

Chaque matin, vous réceptionnez la livraison de la poissonnerie.
Vous devez vérifier et stocker les différents produits en respectant la réglementation.

1.1 - **Citer** le principal critère de vente d'un bivalve.

.....
.....

1.2 - **Indiquer**, pour chaque produit ci-dessous, l'intervalle de température permettant une conservation optimale en complétant le tableau.

• Poisson entier frais	• Filet de grenadier
• Filet de poisson fumé	• Langouste cuite
• Bivalve	• Homard vivant

Températures	Produits
4 °C – 10 °C	
2 °C – 4 °C	
0 °C – 2 °C	

1.3 - Vous devez réaliser l'étal de poisson frais avec plusieurs espèces et sous différentes formes.

Indiquer la règle de conservation pour chaque produit disposé sur l'étal.

➤ Poissons entiers :

.....

➤ Poissons préparés (filets, tronçons, rôtis et paupiettes) :

.....

➤ Poissons fumés/salés :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 - M^{me} Dijoux reçoit une livraison de merlu. Elle vous demande de vérifier chaque élément correspondant à sa commande de poissons cotés « extra ».

Définir les cinq caractéristiques « fraîcheur » du merlu correspondant aux éléments de la cotation « extra ».

Éléments	Caractéristiques « fraîcheur »
Yeux	
Opercules	
Branchies	
Corps	
Péritoine	

1.5 - Après vérification de la fraîcheur des poissons, M^{me} Dijoux observe attentivement l'étiquette sanitaire ci-après :

Étiquette sanitaire



Planète mer
S.A.S. LEQUERTIER CAEN
Voie des Chasseurs - 14120 MONDEVILLE



LA MEDITERRANEE
25, Place de la Comédie – 34000 MONTPELLIER

NSPORT LCA **08**
JE

LIEU NOIR VDK 2/4
Pollachius virens

5.700 KG

Date de conditionnement : 26/11/2015
Lot : 5330000026

Pêché en Atlantique Nord Est FAO27 VII Manche et mers Celti
Mode pêche : Chaluts

A conserver à 0-2°C

Indiquer les cinq mentions obligatoires sur l'étiquette sanitaire.

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^e PARTIE

Technologie professionnelle - 20 points

La filière pêche et les poissons

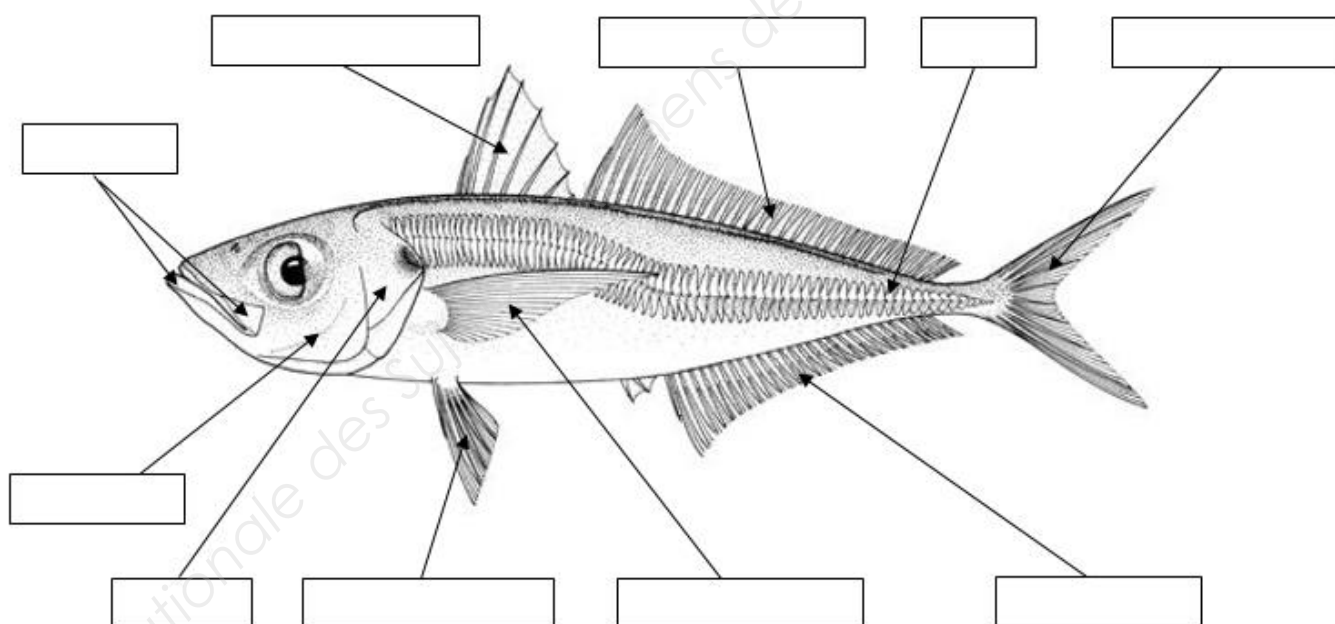
2.1 - Vous prenez votre poste à la vente. Parmi les produits présents sur l'étal de la poissonnerie « La Méditerranée », se trouve l'espèce ci-dessous.

Préciser le nom commun et la famille de ce poisson.

Nom commun :

Famille :

2.2 - **Citer** les différents éléments de ce poisson en complétant le dessin ci-dessous :



D'après le catalogue de la FAO.
(Food and Agriculture Organization of the United Nations) – février 2017

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 - Ce poisson est-il un poisson osseux ou cartilagineux ? **Cocher** la bonne réponse.

- Osseux
 Cartilagineux

Justifier votre réponse en citant deux caractéristiques de ces poissons.

Caractéristiques	1.
	2.

2.4 - **Nommer** le groupe (osseux ou cartilagineux) dans lequel se trouve cette espèce.

.....

2.5 - **Indiquer** la taille minimale de capture de cette espèce.

.....

2.6 - **Citer** une technique de pêche utilisée pour la capture de cette espèce.

.....

2.7 - **Indiquer** deux zones de pêche pour cette espèce et les codes FAO correspondants.

ZONE 1 + code FAO	ZONE 2 + code FAO

La conservation des produits

En l'absence de votre responsable, vous devez effectuer les contrôles de température pour vos différents produits sur l'étal.

2.8 - **Indiquer** la température réglementaire de conservation du poisson entier frais sur l'étal.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.9 - **Citer** des éléments permettant d'apprécier l'état de fraîcheur du poisson.

Poisson	Éléments organoleptiques
frais	▪
	▪
avarié	▪
	▪

Les fruits de mer

2.10 - Un client de M^{me} DIJOUX souhaite commander un plateau de fruits de mer.
Elle vous demande de réaliser ce plateau composé de 5 mollusques, 4 crustacés,
1 échinoderme.

Indiquer la composition du plateau ci-après :

Mollusques	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
Crustacés	1.
	2.
	3.
	4.
Échinoderme	1.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.11 - Au mois de septembre, plusieurs clients souhaitent acheter de la coquille Saint-Jacques. Ils souhaitent savoir pourquoi elle n'est pas présente sur votre étal.

Expliquer au client la raison de l'absence de ce produit dans votre poissonnerie et préciser la période de disponibilité de ce produit saisonnier.

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

Les organismes interprofessionnels

« L'IFREMER contribue, par ses travaux et expertises, à la connaissance des océans et de leurs ressources, à la surveillance du milieu marin et du littoral et au développement durable des activités maritimes. À ces fins, il conçoit et met en œuvre des outils d'observation, d'expérimentation et de surveillance, et gère des bases de données océanographiques. »

Source : site IFREMER – février 2017

2.12 - **Indiquer** l'organisme interprofessionnel cité dans le document ci-dessus.

.....

2.13 - **Identifier** le rôle de l'IFREMER.

.....

2.14 - **Citer** un autre organisme interprofessionnel.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées à l'alimentation - 20 points

1 - M^{me} Dijoux mange la plupart du temps sur son lieu de travail. Elle apprécie le poisson servi avec du beurre citronné et en consomme presque tous les jours.

1.1 - **Compléter** le tableau en indiquant pour chaque aliment cité son constituant alimentaire principal et son rôle dans l'organisme.

Aliment	Constituant alimentaire principal	Rôle dans l'organisme
Poisson	-	-
Beurre	-	-

1.2 - Le citron qui accompagne ce plat est riche en vitamines.

1.1.1 - **Citer** la vitamine principale du citron.

.....

1.1.2 - **Préciser** son rôle

.....

.....

.....

1.3 - Vous conseillez à M^{me} Dijoux d'accompagner son plat avec des pommes de terre riches en glucides et de consommer du pain complet pendant ses repas. Ce pain est riche en fibres.

1.3.1 - **Indiquer** le rôle des glucides dans l'organisme.

.....

.....

1.3.2 - **Préciser** le rôle des fibres dans l'organisme.

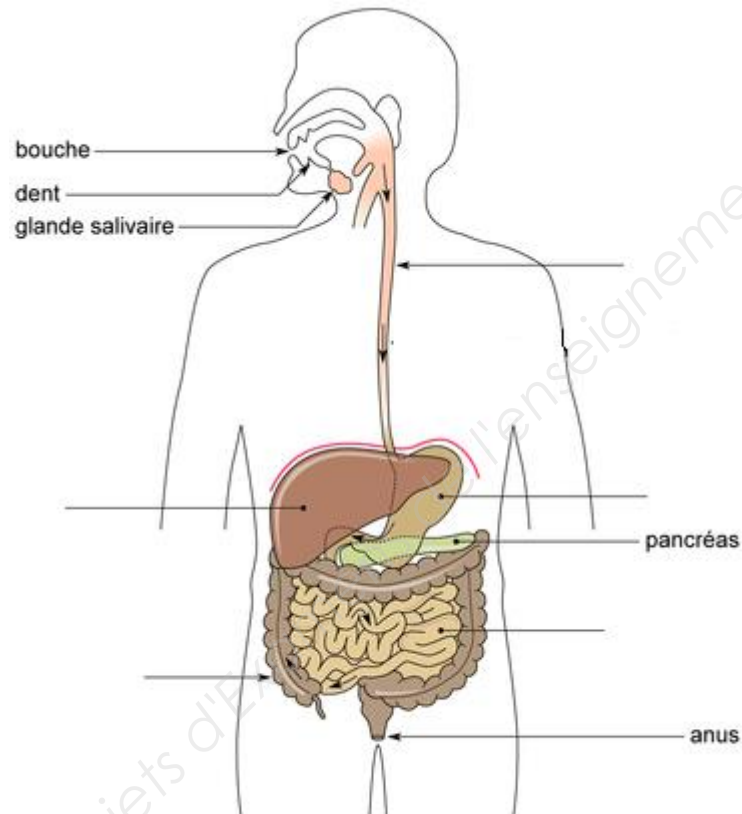
.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Les aliments consommés sont digérés.

2.1 - Sur le schéma ci-dessous, **nommer** les différents organes de l'appareil digestif.



Source : Sciencesetavenir.fr

2.2 - À l'issue de la digestion du saumon, **entourer** dans la liste ci-dessous, les deux nutriments assimilables obtenus.

Glucose

Acides aminés

Acides gras

Vitamines

Minéraux

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Pour l'activité traiteur de la poissonnerie, M^{me} Dijoux vous demande de préparer des « papillotes de saumon ». Ce plat à base de saumon comporte également du persil, des poireaux, des carottes et de l'huile d'olive.

3.1 - **Compléter** le tableau en indiquant le groupe d'aliments correspondant à chaque ingrédient composant les « papillotes de saumon ».

Ingrédients	Groupe d'aliments
Saumon	
Persil, poireau et carotte	
Huile d'olive	

3.2 - **Calculer** l'apport énergétique de 100 grammes de saumon.

Composition nutritionnelle du saumon (pour 100 grammes)		Calcul de l'apport énergétique de 100 g de saumon
Nom des constituants alimentaires	Teneur moyenne	
Protides	22,7 g	
Glucides	0 g	
Lipides	14 g	
Total		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Afin d'éviter la prolifération des microorganismes, M^{me} Dijoux vous conseille de conserver les ingrédients qui serviront à préparer les plats dans une armoire frigorifique.

4.1 - Relier chaque élément constitutif de l'armoire frigorifique à son rôle.

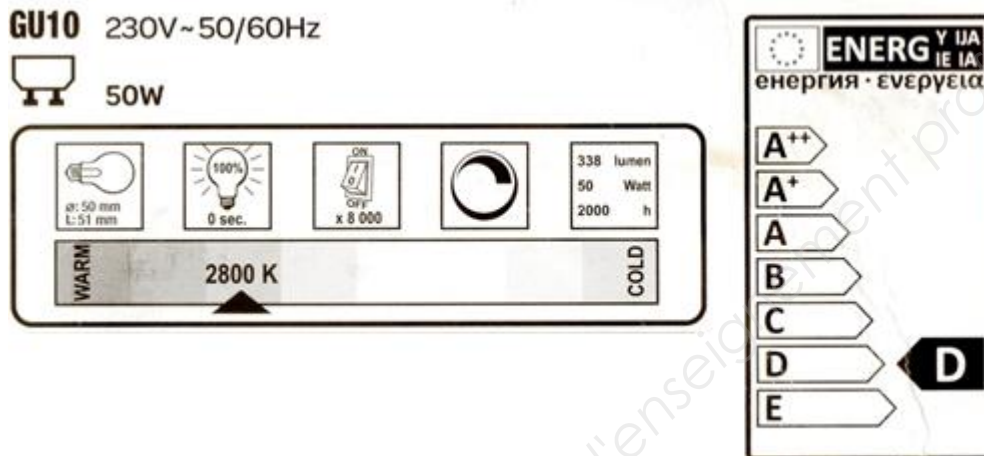
Éléments constitutifs	Rôles
Détendeur	Le fluide passe de l'état gazeux d'où la production du froid.
Compresseur	Il augmente la pression du fluide.
Condenseur	Le fluide passe de l'état gazeux à l'état liquide d'où production de chaleur.
Évaporateur	Il diminue la pression du fluide.

4.2 - Citer deux règles d'utilisation de cette armoire permettant de limiter les dépenses énergétiques.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 - En disposant le poisson sur l'étal, M^{me} Dijoux, constate qu'une ampoule est défectueuse. Elle la remplace par une autre dont voici l'emballage.



Source : extrait d'un emballage d'ampoule « Carrefour »

5.1 - À l'aide des indications portées sur l'emballage, **compléter** le tableau suivant.

Grandeur physique	Unités	Valeurs
Tension		
Fréquence	Hz	
	W	

5.2 - Cette ampoule a une classe énergétique D. **Entourer** la réponse exacte.

Ampoule économique

Ampoule non économique

5.3 - **Donner** deux critères d'un éclairage adéquat pour un étal de poissonnerie.

.....

5.4 - **Citer** deux règles de sécurité à respecter pour changer une ampoule.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE
L'ENTREPRISE - 20 points**

1 - Connaissance de l'entreprise

Vous êtes apprenti à la poissonnerie « La Méditerranée » à Montpellier où vous préparez votre CAP. Votre responsable est M^{me} Dijoux, la propriétaire de la poissonnerie. Elle vous demande de l'aider à traiter quelques questions administratives.

« La Méditerranée »

Poissonnier – Écailler – Traiteur

25, place de la Comédie
34000 Montpellier

Tél : 04 67 60 28 68

Fax : 04 58 96 85 54

Entreprise individuelle Mireille Dijoux
RCS Montpellier A 254 585 654
NAF 4723 Z

Fiche descriptive de l'entreprise

1.1 - **Indiquer** le statut juridique de la poissonnerie de M^{me} Dijoux (écrire en toutes lettres, ne pas utiliser de sigle).

.....

1.2 - M^{me} Dijoux souhaite modifier son statut juridique pour passer en société. Elle souhaite rester seule et ne pas s'associer.

Indiquer le type de société qu'elle peut choisir (ne pas utiliser de sigle).

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 - **Indiquer** l'avantage d'exploiter un commerce sous la forme d'une société par rapport à une entreprise individuelle.

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

M^{me} Dijoux embauche une nouvelle salariée pour remplacer Marlène, votre collègue en congé maternité. Elle vous demande de remplir l'extrait de la déclaration préalable à l'embauche pour cette salariée.

1.4 - **Compléter** le document ci-dessous en vous aidant de la fiche descriptive de l'entreprise.

DOCUMENT : extrait de la déclaration préalable à l'embauche (cerfa n° 10563*05)

URSSAF
PÔLE EMPLOI
CARSAT

Services de
santé au travail
CPAM

DÉCLARATION PRÉALABLE À L'EMBAUCHE



Cette déclaration unique doit être adressée à votre Urssaf OBLIGATOIREMENT AVANT L'EMBAUCHE, sous peine de sanctions (art. L.1221-10, L.1221-11 et L.8221-5 du code du travail)

A – ÉTABLISSEMENT EMPLOYEUR

N° SIREN

Code NAF

NOM ou DÉNOMINATION

Adresse de l'établissement

Code postal

Commune

Numéro de téléphone :

Numéro de télécopie :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - Environnement juridique

Jean, un ami qui est âgé de 16 ans, souhaite s'installer à son propre compte, une fois son CAP obtenu dans quelques mois. Il se demande s'il est possible de devenir commerçant en étant encore mineur.

2.1 - **Définir** la notion de commerçant, en précisant les trois conditions nécessaires.

-
-
-

2.2 - **Indiquer** s'il est possible pour un mineur de devenir commerçant à l'aide des documents ci-dessous. Justifier votre réponse.

-
-
-
-

Art. L. 121-2 du code de commerce « Le mineur émancipé peut être commerçant sur autorisation du juge des tutelles au moment de la décision d'émancipation et du président du tribunal de grande instance s'il formule cette demande après avoir été émancipé ».

Source : Code du commerce

Définition de l'émancipation : L'émancipation d'un mineur est l'acte qui met fin à l'[autorité parentale](#) exercée par ses parents et qui confère au mineur la [capacité juridique](#) d'accomplir, au même titre qu'un majeur, une grande partie des actes de la vie civile qui requièrent la majorité légale. En contrepartie, les parents ne sont plus responsables des dommages commis par leur enfant après son émancipation.


Source : www.droit-finance.net

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Environnement économique

Le 15 mai, M^{me} Dijoux, votre employeur, a acheté une nouvelle caisse enregistreuse pour la boutique. Le 15 juin, elle reçoit la facture de 1 250 € TTC de son fournisseur, l'entreprise « Métro SA ». Elle vous demande de lui remplir le chèque correspondant, et vous indique qu'elle le signera une fois rempli.

3.1 - **Compléter** le chèque ci-dessous.

 **CRÉDIT AGRICOLE**
SUD MEDITERRANÉE

Payez contre ce chèque non endossable sauf au profit d'une banque ou d'un établissement assimilé

_____ €

à _____

Payable en France 00040121252 985 22152 02/05/15 À _____
CRÉDIT AGRICOLE ENTREPRISE INDIVIDUELLE MADAME MIREILLE DIJOUX Le _____
12, RUE DE LA LOGE 25, PLACE DE LA COMÉDIE
34000 MONTPELLIER 34000 MONTPELLIER
04 68 52 14 78 CHEQUE N° 7747605

⑈ 6659596 02545522565952 05354256577625

3.2 - **Indiquer** la signification du sigle TTC dans la phrase « Elle a reçu la facture de 1 250 € TTC ».

.....

3.3 - À partir du document ci-dessous, **indiquer** le taux de TVA applicable à l'achat de la caisse enregistreuse :

Il existe trois principaux taux de TVA en France. Le taux réduit de 5,5 % s'applique sur les produits alimentaires de base. Le taux de 10 % concerne les produits alimentaires préparés qui sont destinés à être consommés immédiatement. Le taux normal de 20 % concerne l'ensemble des autres produits : machines, véhicules, etc.

Source : Document de l'auteur

5,5 %

10 %

20 %