



**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 :	
(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.

Session 2019

CAP POISSONNIER

Épreuve EP1 : Organisation et préparation

Le sujet comporte 4 parties

30 min	1 ^{ère} partie : Technologie	_____/20 points
1h30 min	2 ^{ème} partie : Technologie professionnelle	_____/20 points
	3 ^{ème} partie : Sciences appliquées à l'alimentation	_____/20 points
	4 ^{ème} partie : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	_____/20 points
	TOTAL	_____/80 points

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.

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

Ce document comprend 18 pages de 1/18 pages à 18/18 pages.

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

CAP POISSONNIER	Code : 1906-CAP POI EP1	Session 2019	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez de terminer votre apprentissage à la poissonnerie «Le Petit Mareyeur». Votre maître d'apprentissage, Monsieur JUSTIN, est satisfait de votre progression professionnelle. Afin d'étendre et diversifier son activité, il vient d'acheter le magasin qui jouxte la poissonnerie et qu'il appelle «L'Annexe» du Petit Mareyeur.

Il vient de vous embaucher pour travailler sur les deux établissements.



LE PETIT MAREYEUR
12 rue de Strasbourg
13000 CAEN
RCS B Caen 159 357 305
EURL
Tél. 02.31.31.32.30



« L'Annexe » du Petit Mareyeur
13 rue de Strasbourg
14000 CAEN
RCS B Caen 159 357 456
EURL
Tél : 02.31.31.32.32

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{re} PARTIE – TECHNOLOGIE

/20 points

M. JUSTIN vous soumet un article de presse paru sur la profession. Il vous demande de le lire puis de répondre aux questions posées.

Poissonnier, un métier en danger ?

Chaque matin, l'obsession de Stéphane JUSTIN est la même : parvenir à vendre du poisson de qualité.

Il faut dire que depuis qu'il exerce ce métier, les conditions ont bien changé.

« Aujourd'hui, il faut continuellement se remettre en question pour trouver de la belle marchandise. Du temps où mes parents tenaient la poissonnerie, ce n'était pas un problème ». [...]

C'est à 5 h 45 que débute sa journée de travail, à la criée, où il part à la recherche d'espèces qu'il transformera en filets (sans arêtes) : aiglefin, lieu jaune, merlan, cabillaud... Il y retourne en fin d'après-midi pour s'intéresser cette fois à la pêche côtière. [...]

Stéphane JUSTIN reprend : « L'approvisionnement se fait de plus en plus difficilement. Il y a beaucoup de bateaux de pêche qui ont arrêté. Le poisson devient un produit rare, c'est inquiétant pour la suite ». [...]

Pourtant, l'exigence de Stéphane JUSTIN quant à la sélection de la marchandise n'a pas diminué. « Si je ne vois pas les produits, je ne les achète pas. C'est d'ailleurs pour cela que tout ce que je vends est issu de la pêche locale. L'unique exception, c'est le saumon, qui lui est élevé en Écosse ».

Ces arrivages biquotidiens permettent également de raccourcir le délai entre la pêche et la mise en vente « **dans un souci de fraîcheur et de qualité** ».

Source : article de presse « Côté Quimper » du 6 mars 2015 par Matthieu Gain

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1 M. JUSTIN achète en criée un lot de lieu jaune. Citer trois critères permettant de définir la qualité « extra » de ce poisson.

.....

.....

.....

.....

1.2 De retour de la criée, M. JUSTIN prépare son banc. Citer trois actions qu'il devra mettre en place pour assurer la conservation des poissons sur le banc.

1 ^{re} action :
2 ^e action :
3 ^e action :

1.3 M. JUSTIN réceptionne des produits en provenance d'une criée bretonne. Citer trois mentions obligatoires à inscrire sur l'étiquette de vente :

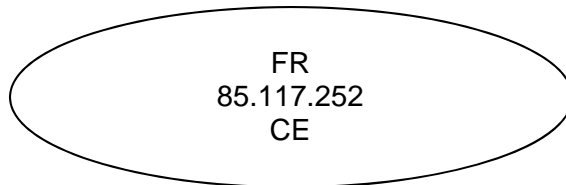
.....

.....

.....

.....

1.4 Lors de la réception de palourdes d'élevage, M. JUSTIN s'assure de la présence de l'étiquette sanitaire et de l'agrément sanitaire de l'expéditeur. Compléter la légende de l'agrément sanitaire suivant :



FR :

85 :

117 :

252 :

CE :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 M. JUSTIN achète des araignées vivantes. Il doit préparer son vivier pour la réception des crustacés. Pour préparer 1 500 litres d'eau salée, calculer le poids en kg de sel qu'il doit mélanger à l'eau.

1.6 M. JUSTIN réceptionne du saumon d'élevage en provenance d'Écosse. Indiquer la mention spécifique à mentionner sur son pique prix.

1.7 M. JUSTIN réceptionne des poissons, il remarque que le lot ne correspond pas au bon de livraison. Dans les deux cas suivants, indiquer la démarche à suivre :

- les merlus ont une taille différente par rapport au bon de livraison :

- la température des maquereaux réceptionnés est de + 6 °C :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} PARTIE – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

/20 points

Filière produits de la mer

2.1 Compléter le tableau suivant en complétant les espèces et les modes d'élevage correspondants.

Espèces	Modes d'élevage
Huîtres	
	Salmoniculture
Bar	
	Mytiliculture
Algues	
	Échiniculture

2.2 Définir le rôle du mareyeur.

.....

.....

.....

.....

2.3 Compléter le tableau correspondant aux différentes techniques de pêche.

Espèces	Techniques de pêche
	Chalut pélagique
Bulot	
Sole	
	Drague
Bar	
	Senne

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Citer trois poissons issus de la pisciculture d'eau douce.

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

Connaissance des espèces

2.5 Citer trois espèces de poisson appartenant à la famille des gadidés.

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

2.6 Compléter le tableau en indiquant les espèces et les familles correspondantes.

Espèces	Familles
Maigre	
	Ostréidés
Dorade rose	
	Pectinidés

2.7 Citer les trois classes de mollusques.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les produits

2.8 M. JUSTIN achète de la truite issue d'un élevage certifié « Agriculture Biologique ». Citer deux garanties qu'apporte cette certification au produit.

--	--

M. JUSTIN s'intéresse à la gestion des ressources marines afin de communiquer sur la durabilité des produits de la pêche qu'il commercialise. Il consulte le document ci-dessous :

Document : Préservation des ressources halieutiques

« La préservation des ressources halieutiques suppose la nécessité d'assurer une exploitation durable, sur le plan environnemental, de ces ressources et une viabilité à long terme au secteur. Pour atteindre cet objectif, plusieurs normes européennes réglementent l'accès aux eaux de l'Union, l'attribution et l'utilisation des ressources, les totaux admissibles de captures, les limitations de l'effort de pêche et d'autres mesures techniques. »

Source : site du Parlement européen – décembre 2016

2.9 Citer trois outils de gestion de la ressource permettant de maîtriser l'impact de la pêche sur les ressources.

1^{er} outil :
2^e outil :
3^e outil :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} PARTIE – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION

/20 points

La saumonette (petite roussette) est un plat apprécié de certains clients.

3.1 Indiquer le groupe d'aliments auquel appartient la saumonette.

.....

3.2 Calculer l'apport énergétique en kJ de 100g de saumonette à partir de sa composition nutritionnelle.

Composition nutritionnelle pour 100 g de saumonette				
Protéines	Glucides	Lipides	Sodium	Vitamine C
24 g	0 g	1 g	41 mg	0,3 mg

Calculs :

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

3.3 La saumonette est un poisson « maigre ». Justifier cette appellation.

.....

3.4 Proposer un menu équilibré ayant pour plat principal la saumonette.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pendant la cuisson, la saumonette change de couleur. Ceci est dû à l'action de la chaleur sur les protéines.

3.5 Entourer le nom de cette transformation.

Fusion - Coagulation - Oxydation - Rancissement

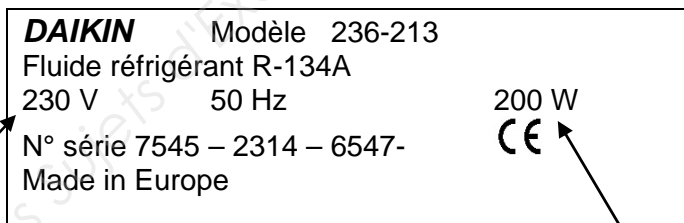
3.6 Préciser le rôle des protéines apportées par le poisson.

.....

.....

Afin de conserver au mieux les produits, de la glace est utilisée.

3.7 Compléter la légende de la plaque signalétique d'une machine à glace en précisant la grandeur physique mesurée et l'unité utilisée.



----- mesurée en -----

----- mesurée en -----

3.8 Indiquer ce que signifient les lettres du sigle CE .

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin d'assurer la sécurité des utilisateurs, des dispositifs sont installés dans les locaux professionnels.

3.9 Nommer les deux dispositifs présentés ci-dessous.



.....



.....

Si les règles de sécurité ne sont pas respectées, des risques sont encourus par le personnel.






3.10 Indiquer le terme correspondant à la définition suivante :

..... : c'est le passage du courant électrique dans le corps.

La décharge peut provoquer des picotements, des brûlures mais n'entraîne pas la mort.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les emballages et conditionnements utilisés pour conditionner le poisson ne doivent pas générer de produits toxiques qui contamineraient l'aliment à froid ou lors du chauffage. Ils doivent être résistants, robustes, pratiques et faciles d'utilisation.

Document : Les emballages		
Conditionnement	Illustration	Caractéristiques
Barquette en polystyrène expansé	 <p style="text-align: center;">optimumprocess.free.fr</p>	Température d'utilisation de 0 °C à + 90 °C. Isotherme, très léger, économique, absorbant et amortit les chocs. Fuite possible de styrène vers les aliments.
Bouteille en verre	 <p style="text-align: center;">biscuiteriedesmarais.fr</p>	Fragile aux chocs, ne supporte pas les changements brusques de températures. Recyclable. C'est un contenant adapté aux liquides.
Cagette en bois	 <p style="text-align: center;">techni-contact.com</p>	Matériau naturel. Préserve ce qui est fragile. Résiste à l'écrasement, aux intempéries. Conserve la fraîcheur des produits contenus. Biodégradable.
Barquette en polystyrène translucide	 <p style="text-align: center;">fetarS3</p>	Barquette multifonction, économique, résistante. Idéale pour la vente à emporter car elle permet de réaliser des portions. Ne supporte pas les températures élevées.
Film alimentaire en polychlorure de vinyle	 <p style="text-align: center;">materiel.hellopro.fr</p>	Température d'utilisation de 0 °C à + 60 °C. Transparent, imperméable, très bonne résistance aux graisses, pour scellage thermique. Bonne barrière à l'oxygène. Au contact des corps gras ou de nourriture chaude, des plastifiants lipophiles migrent dans l'aliment (perturbateur endocrinien).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.11 Sélectionner dans le document de la page précédente le conditionnement adapté aux situations ci-dessous et justifier la réponse.

Situation	Conditionnement	Justification (1 réponse attendue)
M. JUSTIN vous demande de préparer une soupe de poisson afin de la commercialiser.		
Vous levez des filets de poisson qui seront réfrigérés avant de les vendre.		
Une cliente a commandé des moules marinières à emporter.		

3.12 Parmi les pictogrammes suivants, entourer celui qui doit apparaître sur un emballage agréé usage alimentaire.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} PARTIE – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT
ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

/20 points

Monsieur JUSTIN souhaite proposer à « l'Annexe » des verrines de tartare de saumon, mangue et avocat.

4.1 Compléter la fiche technique suivante afin d'estimer le prix de vente toutes taxes comprises d'une portion.

FICHE TECHNIQUE				
Verrine de tartare de saumon, mangue et avocat (4 personnes)				
Désignation	Unité	Prix Unitaire En €	Quantité	Montant
Pavé de saumon frais	kg	19,53	0,280	
Mangue	pièce	3,15	1	
Avocat	pièce	1,10	1	
Yaourt soja nature	Lot de 2	1,15	1	
Citron	kg	1,60	0,120	
Ciboulette	p.m.			p.m.
Sel, poivre	p.m.			p.m.
		Coût matière		
		Coût d'une portion		
		Coefficient multiplicateur		2
		Prix de Vente Hors Taxe		
		TVA (5,5%)		
		Prix de Vente Toutes Taxes Comprises		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 A l'aide du document 1 de l'extrait du catalogue « Fournisseurs », Monsieur JUSTIN vous demande de compléter le bon de commande en annexe 1 page 16 « bon de commande ». Il souhaite être livré de :

- 6 kg de clams
- 20 kg de moules de bouchot
- 3 kg de truite d'eau douce fumée filet entier paré

Document 1 : extrait du catalogue « Fournisseurs »

Huppain Marée

EURL au capital de 25 000 €

1 rue de bennières

14520 PORT EN BESSIN

RCS B Caen 978 564 123

Tél : 02.31.41.25.56

huppainmarée@gmail.com

Dénomination

Conditionnement/ Poids

Prix :

CRUSTACÉS

Amande	Sac de 1 kg	_____ €
Clams	Sac de 3 kg	_____ €
Palourde grise	Sac de 3 kg	_____ €
Moules de bouchot	Sac de 5 kg	_____ €
Moules de Hollande	Sac de 10 kg	_____ €

PRODUITS DE SALAISONS

Truite d'eau douce fumée

➤ Filet entier, paré	Sous vide 800/1000gr	_____ €
➤ Filet tranché main, paré	Sous vide 700/900gr	_____ €
➤ Barquette « chef » de 10 filets	Operculé/ Environ 600gr	_____ €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : bon de commande

BON DE COMMANDE n° 159

HUPPAIN Marée
1 rue de bennières
14520 PORT EN BESSIN
RCS B Caen 978 564 123
Tél : 02.31.41.25.56
huppainmarée@gmail.com

« Le Petit Mareyeur »
12 rue de Strasbourg
14000 CAEN

Désignation	Unité	Quantité commandée	Prix HT

Ce matin, Kevin, le nouvel apprenti, a lavé le sol de la poissonnerie à grande eau. Madame AUGUSTE, une fidèle cliente, a glissé et s'est cassée le col du fémur. Monsieur JUSTIN vous confie ce dossier.

4.3 Quel type de responsabilité peut être engagé ? Cocher la bonne réponse.

- Responsabilité pénale
- Responsabilité civile délictuelle
- Responsabilité civile contractuelle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.4 Le responsable de cet accident est :

- Kévin
 L'employeur

Justifier votre réponse :

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

4.5 Madame AUGUSTE a subi un préjudice. Cocher la ou les bonnes réponses :

- Préjudice moral
 Préjudice matériel
 Préjudice physique

4.6 Préciser ce que Madame AUGUSTE peut réclamer.

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

Suite à l'achat de « l'Annexe » du Petit Mareyeur, Monsieur JUSTIN souhaite s'associer avec son meilleur ami, Monsieur FOCHE. Ils seront 2 associés et ne veulent pas investir beaucoup d'argent.

En vous aidant du tableau ci-dessous, il vous demande de répondre à ses questions.

Tableau « les formes juridiques »

Formes juridiques	E.U.R.L	S.A.R.L	S.A
Nombre d'associés minimum	1	2	7
Nombre d'associés maximum	1	100	Illimité
Capital social minimum	1€	1€	37 000€

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.7 Nommer la forme juridique adaptée au projet de Monsieur JUSTIN.

.....
.....

4.8 Préciser la signification du sigle.

.....
.....

4.9 Relever la raison sociale de l'entreprise.

.....
.....

4.10 Noter le siège social de l'entreprise.

.....
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel