Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Poissonnier, veuillez visiter :
cappoissonnier.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Poissonnier - Écailler, EP1

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-POIS-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Identification et classement des produits aquatiques (3 questions) **Page 3**

2. Morphologie et fraîcheur des produits (3 questions) **Page 5**

3. Origine, pêche et conservation (3 questions) **Page 7**

4. Préparation d’un lot de cabillaud et calculs professionnels (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://cappoissonnier.fr/assets/annales/cap-poissonnier/Connaissance des produits/2026/CAP Poissonnier - Connaissance des produits - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Identification et classement des produits aquatiques

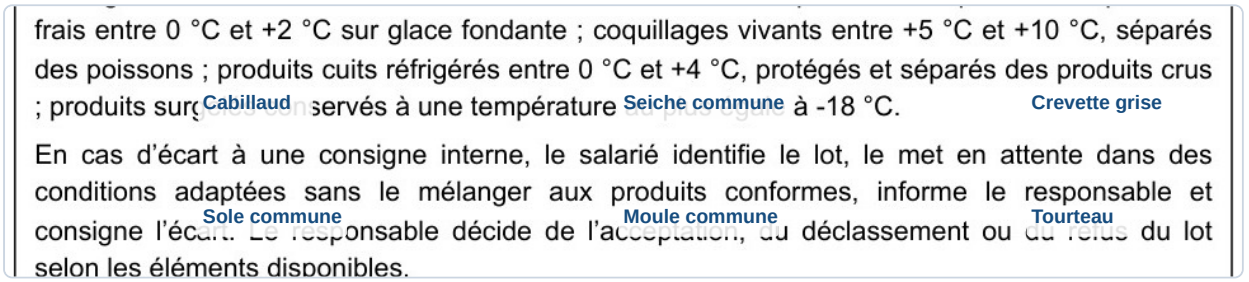
Dans le cadre de la réception en poissonnerie, le candidat utilise le répertoire technique pour classer des produits aquatiques et retrouver leurs données zoologiques. Il relève aussi les informations d'une étiquette permettant d'identifier l'espèce, la zone de capture, la méthode de production et l'état du produit.

Question 1.1. À l'aide du DT 2, classez le cabillaud, la sole commune, la seiche commune, la moule commune, la crevette grise et le tourteau dans leur groupe zoologique respectif : poissons, mollusques ou crustacés. Inscrivez chaque produit dans la colonne adaptée du DR 1.

Le DT 2 rattache chaque appellation à un groupe zoologique. Le cabillaud et la sole commune sont des poissons. La seiche commune et la moule commune sont des mollusques. La crevette grise et le tourteau sont des crustacés. Reportez chaque appellation une seule fois dans la colonne correspondante du DR 1, conformément au classement donné dans le répertoire.

Poissons	Mollusques	Crustacés
Cabillaud	Seiche commune	Crevette grise
Sole commune	Moule commune	Tourteau

DR 1 complété : classement zoologique



✓ RÉPONSE À RETENIR

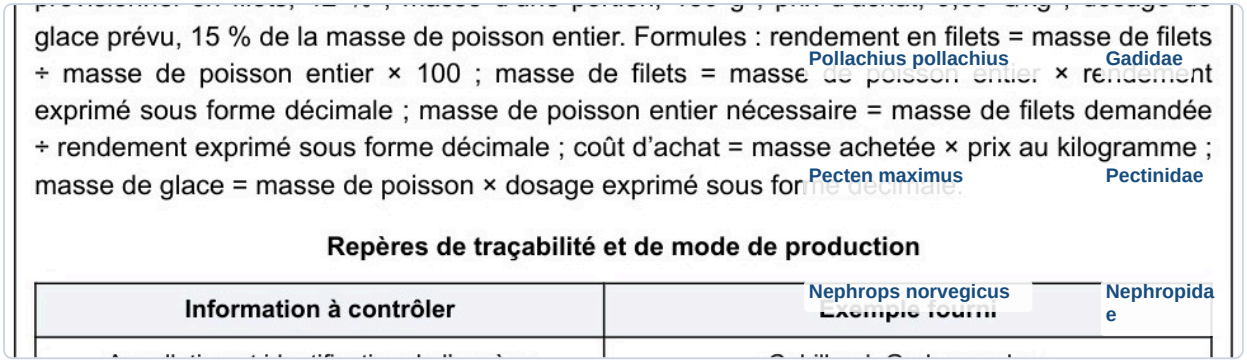
Poissons : cabillaud, sole commune. Mollusques : seiche commune, moule commune. Crustacés : crevette grise, tourteau. Chaque produit est classé une seule fois.

Question 1.2. À partir du DT 2, indiquez le nom scientifique et la famille du lieu jaune, de la coquille Saint-Jacques et de la langoustine. Complétez les lignes correspondantes du DR 1.

Appellation commerciale	Nom scientifique	Famille
Lieu jaune	*Pollachius pollachius*	Gadidae
Coquille Saint-Jacques	*Pecten maximus*	Pectinidae
Langoustine	*Nephrops norvegicus*	Nephropidae

Les noms scientifiques et les familles ci-dessus sont ceux du répertoire DT 2, qui fait foi pour cette épreuve. Reportez chaque paire sur la ligne portant l'appellation correspondante du DR 1. Respectez l'orthographe des noms latins et des familles, sans les confondre avec le groupe zoologique du produit.

DR 1 complété : noms scientifiques et familles



glace prévu, 15 % de la masse de poisson entier. Formules : rendement en filets = masse de filets ÷ masse de poisson entier × 100 ; masse de filets = masse de poisson entier × rendement exprimé sous forme décimale ; masse de poisson entier nécessaire = masse de filets demandée ÷ rendement exprimé sous forme décimale ; coût d'achat = masse achetée × prix au kilogramme ; masse de glace = masse de poisson × dosage exprimé sous forme décimale.

Pollachius pollachius

Gadidae

Pecten maximus

Pectinidae

Nephrops norvegicus

Nephropidae

Repères de traçabilité et de mode de production

Information à contrôler	Exemple fourni

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lieu jaune : *Pollachius pollachius*, Gadidae. Coquille Saint-Jacques : *Pecten maximus*, Pectinidae. Langoustine : *Nephrops norvegicus*, Nephropidae.

Informations de traçabilité

Question 1.3. À partir de l'étiquette « cabillaud, Gadus morhua, pêché en Atlantique Nord-Est, FAO 27, chalut, décongelé », relevez les quatre informations qui indiquent respectivement l'identification de l'espèce, la zone de capture, la méthode de production et l'état du produit.

L'étiquette donne l'appellation commerciale et le nom scientifique pour identifier l'espèce. La zone maritime et son code sont indiqués par « Atlantique Nord-Est, FAO 27 ». « Pêché » précise le mode de production, tandis que « chalut » indique l'engin de pêche. Enfin, le terme « décongelé » renseigne l'état du produit. Ces éléments correspondent aux quatre informations demandées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Espèce : cabillaud, *Gadus morhua*. Zone : Atlantique Nord-Est, FAO 27. Production : pêche, au chalut. État : décongelé.

2. Morphologie et fraîcheur des produits

Le candidat s'appuie sur un schéma anatomique de poisson rond et sur les repères du DT 1 pour comparer les poissons plats et les poissons ronds. Il évalue également la fraîcheur de lots de poissons et de coquillages à partir des observations fournies dans le sujet.

Morphologie

Question 2.1. Indiquez trois caractéristiques anatomiques permettant de distinguer un poisson plat d'un poisson rond. Appuyez-vous sur le schéma du DT 1 pour nommer deux nageoires du poisson rond.

Le poisson plat adulte a les deux yeux sur la même face et le corps aplati latéralement. Chez le poisson rond, les yeux sont de part et d'autre de la tête et le corps présente une symétrie bilatérale. Les nageoires dorsale et anale du poisson plat sont généralement longues et bordent le corps. Sur le schéma du poisson rond, on peut nommer la nageoire dorsale et la nageoire pectorale.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Poisson plat : yeux sur une même face, corps aplati, nageoires dorsale et anale longues. Poisson rond : yeux de part et d'autre de la tête, symétrie bilatérale.

Repérage anatomique

Question 2.2. Pour le cabillaud représenté dans le DT 1, inscrivez dans le DR 2 le numéro correspondant à la nageoire dorsale, à la nageoire anale et à la nageoire caudale.

Le DT 1 associe le repère 1 à la nageoire dorsale, le repère 2 à la nageoire anale et le repère 7 à la nageoire caudale. Reportez ces numéros dans les lignes correspondantes du DR 2.

DR 2 complété : repères des nageoires

Nageoire	Numéro du repère
Nageoire dorsale	1
Nageoire anale	2
Nageoire caudale	7

Inscrire le numéro du repère correspondant à chaque nageoire.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Nageoire dorsale : 1 ; nageoire anale : 2 ; nageoire caudale : 7.

Évaluation de la fraîcheur

Question 2.3. Pour chacun des lots, indiquez si les observations sont compatibles avec une bonne fraîcheur ou signalent une non-conformité : lot A, yeux convexes et brillants, branchies rouge vif, odeur marine fraîche, chair ferme et élastique ; lot B, yeux enfoncés et opaques, branchies brunâtres, odeur aigre, chair molle ; lot C, coquillages vivants, coquilles fermées ou se refermant à la percussion, sans odeur anormale. Justifiez votre diagnostic par deux observations pour le lot B et deux pour le lot C.

Les observations indiquent le diagnostic suivant :

- Lot A : signes compatibles avec une bonne fraîcheur.
- Lot B : signes de non-conformité, avec yeux enfoncés et opaques, branchies brunâtres, odeur aigre et chair molle.
- Lot C : signes compatibles avec une bonne fraîcheur : coquillages vivants et coquilles fermées ou se refermant à la percussion, sans odeur anormale.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lot A : bonne fraîcheur. Lot B : non-conformité. Lot C : bonne fraîcheur.

3. Origine, pêche et conservation

À partir des données de traçabilité et des consignes internes de stockage, le candidat analyse l'origine, le mode de production et la température de réception de plusieurs lots. Il décrit également la conduite à tenir face à un écart de température avant toute décision concernant le lot.

Traçabilité et mode de production

Question 3.1. Pour le lot A, indiquez la zone maritime correspondant à la zone FAO 27 et l'engin de pêche déclaré. Pour le lot C, précisez si les huîtres proviennent de la pêche ou de l'élevage.

La zone FAO 27 correspond à l'Atlantique Nord-Est. Pour le lot A, le tableau de traçabilité indique le chalut comme engin de pêche déclaré. Pour le lot C, la méthode indiquée est l'élevage : les huîtres proviennent donc d'une production aquacole, et non d'une capture par pêche. La zone maritime et le mode de production sont ainsi distingués pour ces deux lots.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lot A : Atlantique Nord-Est, chalut. Lot C : élevage aquacole.

Contrôle des températures

Question 3.2. À partir des températures mesurées et des consignes du DT 3, indiquez pour chacun des lots A, B, C, D et E s'il respecte la consigne interne de stockage. Pour chaque lot non conforme, relevez la température mesurée et la limite de la consigne à respecter, puis reportez le diagnostic dans le DR 2.

Comparez chaque température à la consigne correspondant à l'état du produit : poissons frais, coquillages vivants, produits cuits réfrigérés ou produits surgelés. La température mesurée doit se situer dans la plage prévue, ou respecter la limite indiquée pour les produits surgelés.

Lot	Température mesurée	Diagnostic	Limite si écart
A	+1 °C	Conforme	Sans écart
B	+4 °C	Non conforme	Maximum +2 °C
C	+8 °C	Conforme	Sans écart
D	+3 °C	Conforme	Sans écart
E	-20 °C	Conforme	Sans écart

Seul le lot B dépasse la limite interne applicable aux poissons frais.

DR 2 complété : diagnostic des températures

Diagnostic des températures de réception

Lot	Température mesurée	Conforme ou non conforme	Limite de la consigne à retenir si écart
A	+1 °C	Conforme	Sans écart
B	+4 °C	Non conforme	Max. +2 °C
C	+8 °C	Conforme	Sans écart
D	+3 °C	Conforme	Sans écart
E	-20 °C	Conforme	Sans écart

Indiquer conforme ou non conforme à la consigne interne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conformes : A, C, D et E. Non conforme : B, à +4 °C pour un maximum de +2 °C.

Gestion d’un écart à la réception

Question 3.3. Pour le lot B de maquereau, mesuré à +4 °C alors que la consigne interne est comprise entre 0 °C et +2 °C, décrivez les actions immédiates à mener : isolement ou mise en attente, information du responsable, enregistrement de l’écart et décision concernant le lot. Expliquez pourquoi il ne faut pas mélanger ce lot aux produits conformes avant la décision.

Identifiez le lot B et mettez-le en attente dans des conditions adaptées, séparément des produits conformes. Informez immédiatement le responsable et consignez l’écart : lot concerné, température mesurée de +4 °C et limite de +2 °C. Le responsable décide ensuite, selon les éléments disponibles, de l’acceptation, du déclassement ou du refus du lot.

Ne pas le mélanger préserve son identification et sa traçabilité. Cela évite aussi que des produits en écart soient confondus avec les produits conformes avant la décision.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identifier et isoler le lot, informer le responsable et consigner l’écart. Attendre sa décision : acceptation, déclassement ou refus.

4. Préparation d’un lot de cabillaud et calculs professionnels

La poissonnerie prépare des filets de cabillaud à partir d’un lot de poissons entiers, avec un rendement, un dosage de glace et un prix d’achat définis. Le candidat calcule la masse de filets, le nombre de portions, la quantité de glace et les coûts d’achat en respectant les unités et les arrondis demandés.

Rendement et portions

Question 4.1. À partir de 24,00 kg de cabillaud entier et d’un rendement prévisionnel en filets de 42 %, calculez la masse de filets obtenue, puis le nombre complet de portions de 180 g réalisables. Présentez les calculs avec les unités en appliquant les relations fournies.

La masse de filets représente 42 % des 24,00 kg : 24,00 × 0,42 = 10,08 kg, soit 10 080 g. Le nombre de portions est 10 080 ÷ 180 = 56. Le quotient étant entier, les 56 portions sont complètes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 10,08 kg de filets, soit 56 portions complètes.

Glace et coût d’achat du lot

Question 4.2. Calculez la masse de glace à prévoir pour le lot entier avec un dosage de 15 % de la masse de poisson, puis le coût d’achat total des 24,00 kg de cabillaud au prix de 9,60 €/kg. Présentez les calculs avec les unités.

Calcul	Opération	Résultat
Masse de glace	24,00 × 0,15	3,60 kg
Coût d’achat	24,00 × 9,60	230,40 €

Le dosage de glace et le prix d’achat s’appliquent à la masse entière du lot.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Glace : 3,60 kg. Coût d’achat du lot : 230,40 €.

Commande client et coût matière

Question 4.3. Pour une commande de 5,00 kg de filets, calculez la masse minimale de cabillaud entier nécessaire avec un rendement de 42 %, puis le coût d’achat correspondant au prix de 9,60 €/kg. Arrondissez la masse au centième de kilogramme et le coût au centime.

Le rendement de 42 % s’écrit 0,42. La masse nécessaire est 5,00 ÷ 0,42 = 11,90476… kg, soit 11,90 kg au centième. Le coût calculé sur la masse non arrondie est (5,00 ÷ 0,42) × 9,60 = 114,2857… €, soit 114,29 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cabillaud entier nécessaire : 11,90 kg. Coût d’achat : 114,29 €.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Poissonnier-Écailler, Session 2026, porte le code 26-CAP-POIS-EP1 et dure 2 heures, coefficient 4. Elle met en situation la réception et la préparation en poissonnerie autour de l'identification des espèces, de la fraîcheur, de la traçabilité, du stockage HACCP et de la préparation de filets de cabillaud. Les compétences évaluées associent observation, contrôle et calculs professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le rendement en filets (%) = masse de filets ÷ masse de poisson entier × 100.
- La masse de filets obtenue = masse de poisson entier × rendement exprimé sous forme décimale.
- Pour obtenir une masse de filets donnée, masse entière nécessaire = masse de filets demandée ÷ rendement décimal.
- La masse de glace et le coût d'achat se calculent par multiplication : masse × dosage, ou masse achetée × prix au kilogramme.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez poissons, mollusques et crustacés en vous référant au DT 2.
- Pour juger la fraîcheur, appuyez chaque conclusion sur les observations fournies, sans ajouter de suppositions.
- Comparez chaque température à la consigne correspondant au type et à l'état du produit.
- Présentez les calculs avec unités, convertissez les grammes en kilogrammes si nécessaire et respectez les arrondis demandés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse de filets à partir d'un rendement exprimé en pourcentage ?

Convertissez le pourcentage en nombre décimal, puis multipliez la masse de poisson entier par ce rendement. Pour 42 %, le facteur est 0,42. Indiquez les unités et arrondissez la masse selon la consigne.

Q : Comment évaluer la fraîcheur d'un poisson ou d'un coquillage dans cette épreuve ?

Comparez les observations aux critères du DT 1. Des yeux brillants, des branchies rouges à roses, une odeur fraîche et une chair ferme sont compatibles avec la fraîcheur. Pour les coquillages, vérifiez la vitalité, la fermeture et l'absence d'odeur anormale.

Q : Que faire si un lot dépasse la température de stockage prévue ?

Identifiez le lot et mettez-le en attente dans des conditions adaptées, sans le mélanger aux produits conformes. Informez le responsable et consignez l'écart. Le responsable décide ensuite de l'acceptation, du déclassement ou du refus.

Q : Quels éléments de présentation sont attendus pour les calculs professionnels ?

Écrivez les opérations et les unités, notamment pour les conversions entre grammes et kilogrammes. Le sujet demande les masses au centième de kilogramme et les coûts au centime. Vérifiez aussi que le nombre de portions est entier.

Sujet officiel associé (PDF) : https://cappoissonnier.fr/assets/annales/cap-poissonnier/Connaissance des produits/2026/CAP Poissonnier - Connaissance des produits - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources CAP Poissonnier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.