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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP POISSONNIER - ÉCAILLER

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : ORGANISATION ET PRÉPARATION

Coefficient : 4 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Identification et classement des produits aquatiques (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Morphologie et fraîcheur des produits (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Origine, pêche et conservation (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Préparation d'un lot de cabillaud et calculs professionnels (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : POISSONNERIE LES EMBRUNS, 12 QUAI DE LA MARINE, 17000 LA ROCHELLE

Vous travaillez à la réception et à la préparation des produits de la Poissonnerie Les Embruns. Le responsable vous confie l'identification des espèces, la vérification des informations de traçabilité, l'évaluation de la fraîcheur et la préparation d'un lot de cabillaud destiné à la vente au détail.

Les documents techniques DT 1 à DT 3 contiennent toutes les données nécessaires. Les réponses sont à inscrire dans les espaces prévus sur la copie et dans les documents réponse DR 1 et DR 2. Les consignes de température indiquées dans le dossier sont les consignes HACCP internes de l'entreprise pour cette situation.

Le sujet comporte quatre parties. Le barème total est de 20 points.

PARTIE 1 : Identification et classement des produits aquatiques (5 points)

Espèces, groupes zoologiques et appellations commerciales

À l'aide du DT 2, répondez aux questions. Pour le classement, distinguez les poissons, les mollusques et les crustacés. Les noms scientifiques et les familles à utiliser sont ceux du document technique.

Extrait du répertoire des produits disponibles

Appellation commerciale	Nom scientifique	Famille	Groupe
Cabillaud	Gadus morhua	Gadidae	Poisson
Merlan	Merlangius merlangus	Gadidae	Poisson
Lieu jaune	Pollachius pollachius	Gadidae	Poisson
Sole commune	Solea solea	Soleidae	Poisson
Turbot	Scophthalmus maximus	Scophthalmidae	Poisson
Maquereau commun	Scomber scombrus	Scombridae	Poisson
Bar européen	Dicentrarchus labrax	Moronidae	Poisson
Sardine européenne	Sardina pilchardus	Clupeidae	Poisson
Seiche commune	Sepia officinalis	Sepiidae	Mollusque
Poulpe commun	Octopus vulgaris	Octopodidae	Mollusque
Huître creuse	Magallana gigas	Ostreidae	Mollusque
Moule commune	Mytilus edulis	Mytilidae	Mollusque
Coquille Saint-Jacques	Pecten maximus	Pectinidae	Mollusque
Bulot	Buccinum undatum	Buccinidae	Mollusque
Crevette grise	Crangon crangon	Crangonidae	Crustacé
Langoustine	Nephrops norvegicus	Nephropidae	Crustacé
Homard européen	Homarus gammarus	Nephropidae	Crustacé
Tourteau	Cancer pagurus	Cancridae	Crustacé

Document technique DT 2. Les appellations commerciales et les données zoologiques sont fournies pour les produits cités dans les questions.

1.1 (2 points) Classez les six produits suivants dans le groupe zoologique correspondant : cabillaud, sole commune, seiche commune, moule commune, crevette grise et tourteau. Recopiez le nom de chaque produit dans la colonne adaptée du DR 1.

1.2 (1,5 point) À partir du DT 2, donnez le nom scientifique et la famille du lieu jaune, de la coquille Saint-Jacques et de la langoustine.

1.3 (1,5 point) Une étiquette de vente indique : « cabillaud, Gadus morhua, pêché en Atlantique Nord-Est, FAO 27, chalut, décongelé ». Relevez les quatre informations permettant respectivement d'identifier l'espèce, la zone de capture, la méthode de production et l'état du produit.

PARTIE 2 : Morphologie et fraîcheur des produits (5 points)

Caractéristiques des poissons ronds et plats et critères d'évaluation de la fraîcheur

Le DT 1 présente un poisson rond vu de côté et rappelle les critères d'observation utilisés à la réception. Pour les questions de fraîcheur, utilisez exclusivement les observations fournies dans le dossier.

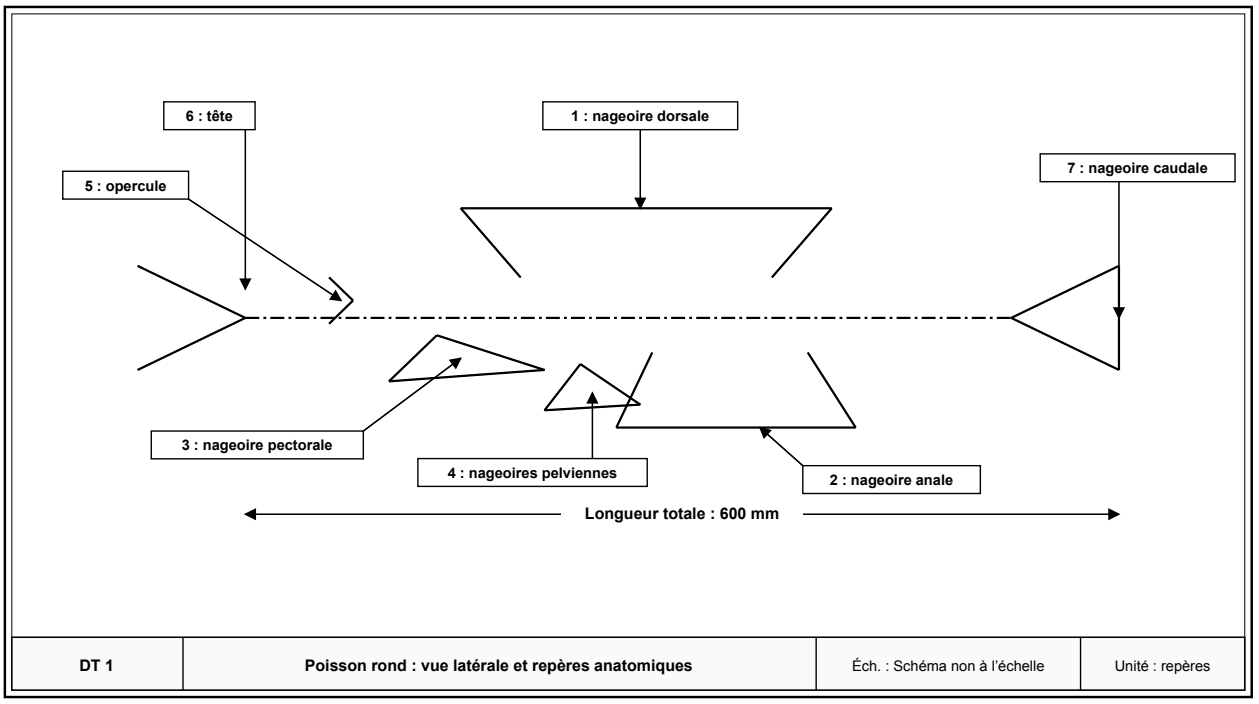


Schéma de repérage. Les organes et nageoires sont représentés de manière simplifiée.

2.1 (1,5 point) 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.

2.2 (1,5 point) Pour le cabillaud du schéma, inscrivez dans le DR 2 les numéros correspondant à la nageoire dorsale, à la nageoire anale et à la nageoire caudale.

2.3 (2 points) À la réception, trois lots sont observés. 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. Pour chaque lot, indiquez s'il présente des signes compatibles avec une bonne fraîcheur ou des signes de non-conformité. Justifiez votre réponse par deux observations pour le lot B et deux pour le lot C.

PARTIE 3 : Origine, pêche et conservation (5 points)

Traçabilité, zones de pêche, engins et rangement des produits

Le DT 3 fournit les éléments de traçabilité des lots de la journée ainsi que les consignes internes de stockage. Utilisez ces données pour analyser la réception et organiser le rangement.

Données de traçabilité et consignes de stockage

Lot	Produit et état	Zone FAO	Engin ou méthode	Température mesurée à réception	Consigne interne de stockage
A	Cabillaud frais, non transformé	27 : Atlantique Nord-Est	Chalut	+1 °C	Poissons frais : entre 0 °C et +2 °C, sur glace fondante
B	Maquereau frais, non transformé	27 : Atlantique Nord-Est	Senne	+4 °C	Poissons frais : entre 0 °C et +2 °C, sur glace fondante
C	Huîtres creuses vivantes	27 : Atlantique Nord-Est	Élevage	+8 °C	Coquillages vivants : entre +5 °C et +10 °C, séparés des poissons
D	Crevettes cuites réfrigérées	27 : Atlantique Nord-Est	Pêche au chalut puis cuisson	+3 °C	Produits cuits réfrigérés : entre 0 °C et +4 °C, protégés et séparés des produits crus
E	Filets de cabillaud surgelés	27 : Atlantique Nord-Est	Chalut	-20 °C	Produits surgelés : température de conservation au plus égale à -18 °C

Document technique DT 3. Les plages de température sont les consignes HACCP internes de la Poissonnerie Les Embruns pour les lots de cette situation.

Repères de zones et d'engins pour les lots

Zone FAO	Zone maritime	Engin ou méthode	Principe indiqué
27	Atlantique Nord-Est	Chalut	Engin traîné dans l'eau ou sur le fond selon le type de chalut
27	Atlantique Nord-Est	Senne	Filet encerclant un banc de poissons
27	Atlantique Nord-Est	Élevage	Production aquacole, et non capture par pêche

Données de repérage communiquées avec les documents de traçabilité.

3.1 (1,5 point) 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 le produit provient de la pêche ou de l'élevage.

3.2 (1,5 point) À partir des températures mesurées et des consignes du DT 3, indiquez si chacun des lots A, B, C, D et E respecte la consigne interne de stockage. Pour chaque lot non conforme, relevez la température mesurée et la limite à respecter.

3.3 (2 points) Le lot B de maquereau est 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. Indiquez pourquoi il ne faut pas mélanger ce lot avec les produits conformes avant décision.

PARTIE 4 : Préparation d'un lot de cabillaud et calculs professionnels (5 points)

Rendement, quantité à prévoir, dosage de glace et coût matière

La poissonnerie prépare des filets de cabillaud à partir d'un lot de poissons entiers. Le DT 3 donne le rendement prévisionnel, le prix d'achat et le dosage de glace retenus pour cet exercice. Présentez les calculs avec les unités et arrondissez les masses au centième de kilogramme et les coûts au centime.

Données de préparation du lot de cabillaud

Donnée	Valeur
Masse du lot de cabillaud entier disponible	24,00 kg
Rendement prévisionnel en filets par rapport au poisson entier	42 %
Masse d'une portion de filet	180 g
Prix d'achat du cabillaud entier	9,60 €/kg
Dosage de glace prévu	15 % de la masse de poisson entier

Données de production internes pour le calcul de préparation.

4.1 (2 points) Calculez la masse prévisionnelle de filets obtenue à partir des 24,00 kg de cabillaud entier, puis le nombre complet de portions de 180 g réalisables. Utilisez les relations suivantes : rendement en filets = masse de filets ÷ masse de poisson entier × 100 ; nombre de portions = masse de filets en grammes ÷ masse d'une portion en grammes.

4.2 (1,5 point) Calculez la masse de glace à prévoir pour le lot entier et le coût d'achat total des 24,00 kg de cabillaud. Utilisez : masse de glace = masse de poisson × dosage ; coût d'achat = masse achetée × prix d'achat au kilogramme.

4.3 (1,5 point) Un client commande 5,00 kg de filets. Calculez la masse minimale de cabillaud entier nécessaire avec le rendement de 42 %, puis le coût d'achat correspondant. Utilisez : masse de poisson entier nécessaire = masse de filets demandée ÷ 0,42. Arrondissez la masse au centième de kilogramme et le coût au centime.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : SCHÉMA ANATOMIQUE SIMPLIFIÉ ET CRITÈRES D'OBSERVATION À LA RÉCEPTION

Le schéma représente un poisson rond vu de côté. Repères : 1, nageoire dorsale ; 2, nageoire anale ; 3, nageoire pectorale ; 4, nageoires pelviennes ; 5, opercule ; 6, tête ; 7, nageoire caudale. La longueur totale du poisson représenté est de 600 mm.

Repères généraux de morphologie : chez un poisson rond, les yeux sont situés de part et d'autre de la tête et le corps présente une symétrie bilatérale. Chez un poisson plat adulte, les deux yeux sont situés sur la même face et le corps est aplati latéralement. Les nageoires dorsale et anale des poissons plats sont généralement longues et bordent le corps.

Critères d'observation usuels d'un poisson frais : yeux brillants et non enfoncés, branchies de couleur rouge à rose selon l'espèce et sans odeur anormale, peau brillante, odeur fraîche caractéristique, chair ferme et élastique. Des yeux opaques et enfoncés, des branchies brunâtres, une odeur aigre ou une chair molle sont des signes d'altération à prendre en compte.

Pour les coquillages vivants, vérifier notamment la vitalité, l'absence d'odeur anormale et la fermeture de la coquille ou sa fermeture après percussion.

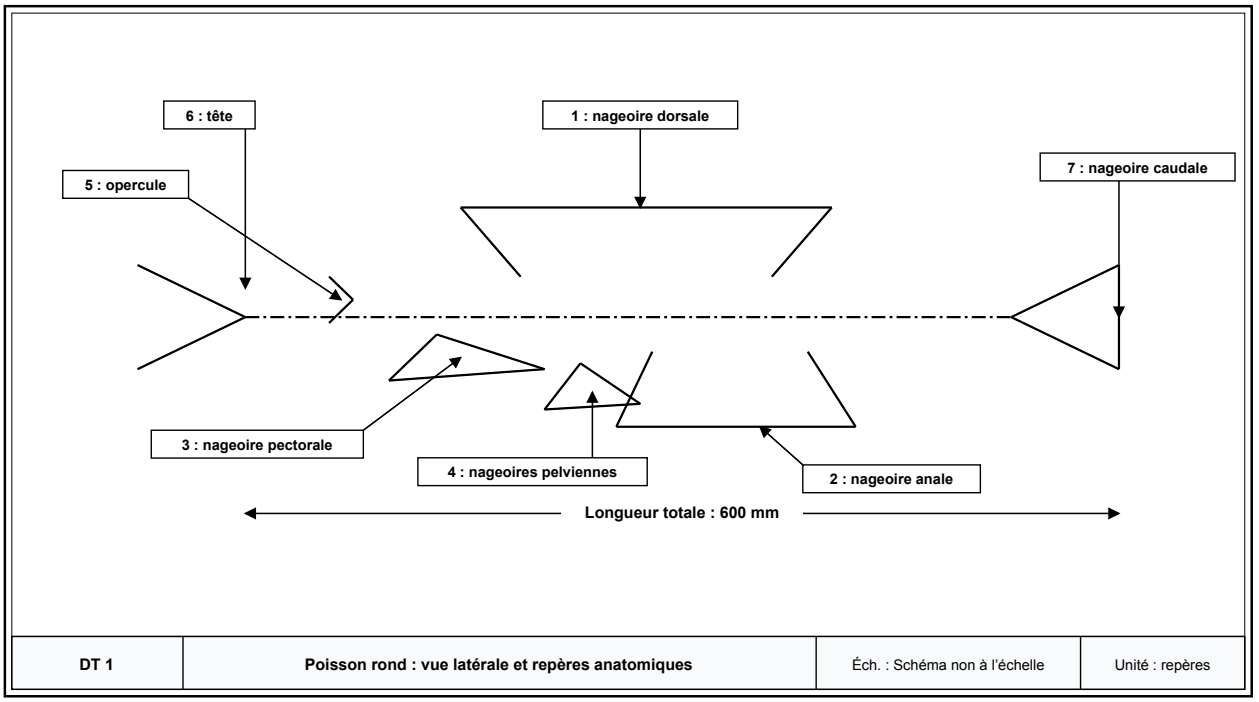


Schéma de repérage utilisé pour la question 2.2.

DT 2 : RÉPERTOIRE DES ESPÈCES, APPELLATIONS COMMERCIALES ET FAMILLES

Le tableau récapitule 30 produits aquatiques susceptibles d'être rencontrés en poissonnerie. Il fournit une appellation commerciale, un nom scientifique, une famille et un groupe zoologique. Pour les réponses de l'épreuve, les données de ce tableau font foi.

Répertoire de produits aquatiques

N°	Appellation commerciale	Nom scientifique	Famille	Groupe
1	Cabillaud	Gadus morhua	Gadidae	Poisson
2	Merlan	Merlangius merlangus	Gadidae	Poisson
3	Lieu jaune	Pollachius pollachius	Gadidae	Poisson
4	Merlu européen	Merluccius merluccius	Merlucciidae	Poisson
5	Sole commune	Solea solea	Soleidae	Poisson
6	Turbot	Scophthalmus maximus	Scophthalmidae	Poisson
7	Maquereau commun	Scomber scombrus	Scombridae	Poisson
8	Bar européen	Dicentrarchus labrax	Moronidae	Poisson
9	Sardine européenne	Sardina pilchardus	Clupeidae	Poisson
10	Hareng	Clupea harengus	Clupeidae	Poisson
11	Anchois européen	Engraulis encrasicolus	Engraulidae	Poisson
12	Rouget-barbet de roche	Mullus surmuletus	Mullidae	Poisson
13	Chinchard commun	Trachurus trachurus	Carangidae	Poisson
14	Congre commun	Conger conger	Congridae	Poisson
15	Anguille européenne	Anguilla anguilla	Anguillidae	Poisson
16	Truite arc-en-ciel	Oncorhynchus mykiss	Salmonidae	Poisson
17	Saumon atlantique	Salmo salar	Salmonidae	Poisson
18	Baudroie commune	Lophius piscatorius	Lophiidae	Poisson
19	Seiche commune	Sepia officinalis	Sepiidae	Mollusque
20	Poulpe commun	Octopus vulgaris	Octopodidae	Mollusque
21	Calmar commun	Loligo vulgaris	Loliginidae	Mollusque
22	Huître creuse	Magallana gigas	Ostreidae	Mollusque
23	Moule commune	Mytilus edulis	Mytilidae	Mollusque
24	Coquille Saint-Jacques	Pecten maximus	Pectinidae	Mollusque
25	Bulot	Buccinum undatum	Buccinidae	Mollusque
26	Crevette grise	Crangon crangon	Crangonidae	Crustacé
27	Crevette bouquet	Palaemon serratus	Palaemonidae	Crustacé
28	Langoustine	Nephrops norvegicus	Nephropidae	Crustacé
29	Homard européen	Homarus gammarus	Nephropidae	Crustacé
30	Tourteau	Cancer pagurus	Cancridae	Crustacé

Liste documentaire pour l'identification et le classement des espèces.

DT 3 : TRAÇABILITÉ, RÉCEPTION, CONSERVATION ET DONNÉES DE PRÉPARATION

Une information de traçabilité doit permettre de relier le produit à son origine et à son mode de production. Pour les lots de l'épreuve, les informations disponibles sont indiquées dans les tableaux de la partie 3 : appellation du produit, zone FAO, engin ou méthode de production, état du produit et température mesurée.

Consignes HACCP internes de la Poissonnerie Les Embruns pour les lots présentés : poissons frais entre 0 °C et +2 °C sur glace fondante ; coquillages vivants entre +5 °C et +10 °C, séparés des poissons ; produits cuits réfrigérés entre 0 °C et +4 °C, protégés et séparés des produits crus ; produits surgelés conservés à une température au plus égale à -18 °C.

En cas d'écart à une consigne interne, le salarié identifie le lot, le met en attente dans des conditions adaptées sans le mélanger aux produits conformes, informe le responsable et consigne l'écart. Le responsable décide de l'acceptation, du déclassement ou du refus du lot selon les éléments disponibles.

Données de calcul pour la préparation du cabillaud : masse du lot entier, 24,00 kg ; rendement prévisionnel en filets, 42 % ; masse d'une portion, 180 g ; prix d'achat, 9,60 €/kg ; dosage de 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.

Repères de traçabilité et de mode de production

Information à contrôler	Exemple fourni
Appellation et identification de l'espèce	Cabillaud, Gadus morhua
Zone de capture	FAO 27 : Atlantique Nord-Est
Engin de pêche	Chalut ou senne, selon le lot
Mode de production	Pêche ou élevage
État du produit	Frais, cuit réfrigéré, surgelé ou décongelé

Informations reprises des documents de lots de la situation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de classement des produits, questions 1.1 et 1.2 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases indiquées par « ... ». Pour la question 1.1, classez chaque produit dans un seul groupe. Pour la question 1.2, inscrivez les informations demandées à partir du DT 2.

Classement des produits et identification

Poissons	Mollusques	Crustacés
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Document réponse à rendre avec la copie.

Nom scientifique et famille

Appellation commerciale	Nom scientifique	Famille
Lieu jaune	.....	.....
Coquille Saint-Jacques	.....	.....
Langoustine	.....	.....

Compléter une ligne pour chaque produit demandé à la question 1.2.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Repérage anatomique et contrôle des lots, questions 2.2 et 3.2 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Inscrivez les numéros des repères anatomiques demandés et complétez le tableau de contrôle des lots en utilisant les températures mesurées et les consignes du DT 3.

Repères des nageoires

Nageoire	Numéro du repère
Nageoire dorsale	.....
Nageoire anale	.....
Nageoire caudale	.....

Inscrire le numéro du repère correspondant à chaque nageoire.

Diagnostic des températures de réception

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

Indiquer conforme ou non conforme à la consigne interne.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.