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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

EP2 : Transformation des produits

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-POIS-EP2** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Contrôle des produits et maîtrise sanitaire** (3 questions) — **Page 3**
2. **Transformation et calcul des quantités de production** (4 questions) — **Page 5**
3. **Production culinaire et reconnaissance des produits** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention, sécurité et remise en état** (3 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://cappoissonnier.fr/assets/annales/cap-poissonnier/Cuisson et préparations culinaires/2026/CAP Poissonnier - Cuisson et préparations culinaires - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Contrôle des produits et maîtrise sanitaire

Au laboratoire de la Poissonnerie des Halles, le candidat contrôle les produits destinés à la préparation du plat et justifie leur conformité. Il doit aussi repérer l'allergène de la sauce et diagnostiquer des situations d'hygiène afin de prévenir les contaminations croisées.

Réception et conformité

Question 1.1. Le lieu jaune est livré à 1 °C, posé sur glace fondante, avec une chair ferme et une odeur fraîche. Indiquez si ces conditions sont conformes aux données du DT 3 et justifiez votre réponse par deux éléments.

La réception est conforme aux critères du DT 3 : 1 °C se situe dans la plage prescrite, de 0 °C à 2 °C, et le poisson est posé sur glace fondante. La chair ferme et l'odeur fraîche confirment aussi un aspect caractéristique et une fraîcheur satisfaisante. Maintenir ensuite le lieu jaune au froid et le protéger des contaminations.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conforme : température dans la plage de 0 à 2 °C, glace fondante, chair ferme et odeur fraîche.

Allergènes

Question 1.2. La sauce beurre citron contient du beurre et du jus de citron. À l'aide du DT 3, relevez l'allergène à déclarer dans cette préparation et indiquez le support professionnel sur lequel l'information doit être vérifiée avant le service.

L'allergène à déclarer est le **lait**, apporté par le beurre. Avant le service, vérifier les informations sur les ingrédients et les allergènes à partir des **étiquettes** et des **fiches fournisseurs**, puis communiquer l'information aux clients selon la procédure de l'établissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allergène à déclarer : lait. Avant le service, vérifier les étiquettes des ingrédients et les fiches fournisseurs du beurre utilisé.

Diagnostic sanitaire

Question 1.3. Complétez dans le DR 1 le tableau de diagnostic des trois situations décrites dans le DT 3. Pour chacune, indiquez le risque identifié et la mesure immédiate à appliquer.

Le tableau reprend les points de vigilance du DT 3. La première réception est conforme, mais le poisson doit rester au froid sur glace. Pour la planche, considérer la garniture exposée comme contaminée et ne pas la servir; nettoyer-désinfecter la planche avant réutilisation. Isoler le désinfectant non identifié et ne pas l'utiliser, afin d'éviter une erreur d'emploi ou une exposition chimique.

Situation	Risque identifié	Mesure immédiate
1. Réception conforme	Maintien de la chaîne du froid	Maintenir le poisson au froid sur glace fondante
2. Planche du poisson cru réutilisée	Contamination croisée de la garniture	Ne pas servir la garniture exposée; nettoyer-désinfecter la planche
3. Désinfectant non identifié	Erreur d'utilisation ou exposition chimique	Isoler le produit et ne pas l'utiliser

DR 1 complété : diagnostic sanitaire

Situation	Risque identifié	Mesure immédiate à appliquer
1 : Réception conforme décrite au DT 3	Chaîne du froid	Maintenir sur glace et au froid
2 : Planche du poisson cru réutilisée pour une garniture prête à servir	Contamination croisée	Écarter la garniture; assainir la
3 : Produit désinfectant dans un récipient non identifié	Risque chimique	Isoler; ne pas utiliser le produit non identifié

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maintenir le poisson au froid; écarter la garniture exposée et assainir la planche; isoler le désinfectant non identifié.

2. Transformation et calcul des quantités de production

Le candidat prépare quatre portions de pavé de lieu jaune poêlé, de julienne de légumes et de sauce beurre citron. Il calcule les quantités nettes et brutes ainsi que le coût matière, puis décrit le protocole de cuisson prévu par la fiche technique.

Rendement du poisson

Question 2.1. Chaque portion doit comporter un pavé de 160 g de chair nette avant cuisson et le rendement de parage du lieu jaune est de 80 %. Calculez la masse nette totale nécessaire pour quatre portions, puis la masse brute minimale de filet à prévoir. Présentez les calculs avec les unités.

La masse nette requise est de **160 g × 4 = 640 g**. Avec un rendement de 80 %, la masse brute minimale est **640 g ÷ 0,80 = 800 g**.

DR 1 complété : quantités de lieu jaune

Feuille de calcul des quantités et du coût matière

Calcul	Opération avec unités	Résultat
Lieu jaune : masse nette pour 4 portions		640 g
Lieu jaune : masse brute à prévoir, rendement 80 %		800 g
Légumes : masse nette pour 4 portions		
Légumes : masse brute à prévoir, rendement 80 %		
Coût du lieu jaune		
Coût des légumes		
Coût du beurre et du citron		
Coût total pour 4 portions		
Coût matière par portion		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 4 portions : 640 g nets, soit 800 g de filet brut minimum.

Rendement des légumes

Question 2.2. La garniture doit fournir 80 g de julienne nette par portion et le rendement d'épluchage et de parage des légumes est de 80 %. Calculez la masse nette totale et la masse brute totale de légumes à préparer pour quatre portions, puis reportez les résultats sur le DR 1.

Quantité	Calcul	Résultat
Masse nette	80 g × 4	320 g
Masse brute, rendement 80 %	320 g ÷ 0,80	400 g

Préparer 400 g de légumes bruts permet d'obtenir les 320 g nets nécessaires après épluchage et parage.

DR 1 complété : quantités de légumes

Feuille de calcul des quantités et du coût matière

Calcul	Opération avec unités	Résultat
Lieu jaune : masse nette pour 4 portions		
Lieu jaune : masse brute à prévoir, rendement 80 %		
Légumes : masse nette pour 4 portions		320 g
Légumes : masse brute à prévoir, rendement 80 %		400 g
Coût du lieu jaune		
Coût des légumes		
Coût du beurre et du citron		
Coût total pour 4 portions		
Coût matière par portion		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 4 portions : 320 g nets de julienne, à obtenir à partir de 400 g de légumes bruts.

Coût matière

Question 2.3. À partir des prix du DT 2, calculez le coût matière total de la recette pour quatre portions, puis le coût matière par portion. Prenez en compte les quantités de la fiche technique avant pertes de parage.

Les prix s'appliquent aux quantités brutes : lieu jaune, 0,8 kg × 18,50 € = 14,80 € ; légumes, 0,4 kg × 2,40 € = 0,96 €. Le beurre coûte 0,08 kg × 8,00 € = 0,64 €, auquel s'ajoute le citron à 0,60 €. Le total est de 17,00 €, soit 4,25 € par portion.

DR 1 complété : coût matière

Feuille de calcul des quantités et du coût matière

Calcul	Opération avec unités	Résultat
Lieu jaune : masse nette pour 4 portions		
Lieu jaune : masse brute à prévoir, rendement 80 %		
Légumes : masse nette pour 4 portions		
Légumes : masse brute à prévoir, rendement 80 %		
Coût du lieu jaune		14,80 €
Coût des légumes		0,96 €
Coût du beurre et du citron		1,24 €
Coût total pour 4 portions		17,00 €
Coût matière par portion		4,25 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière : 17,00 € pour 4 portions, soit 4,25 € par portion.

Cuisson du poisson

Question 2.4. En vous appuyant sur le DT 1, décrivez le protocole de cuisson du lieu jaune à la poêle : préparation de la pièce, ordre des opérations, durée indicative, contrôle de cuisson prévu par la fiche technique et critère de qualité à observer avant l'envoi.

1. Parer le filet, retirer les arêtes restantes à la pince et éponger. Assaisonner juste avant cuisson.
2. Chauffer une poêle avec un peu de matière grasse. Cuire à feu moyen environ 3 minutes sur la première face, puis 2 minutes sur l'autre, en adaptant la durée à l'épaisseur.
3. Contrôler la cuisson à cœur à 63 °C pendant 1 minute. Avant l'envoi, vérifier que la chair est opaque et se détache en lamelles sans être desséchée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuire environ 3 minutes puis 2 minutes à feu moyen, en adaptant à l'épaisseur. Contrôler 63 °C à cœur pendant 1 minute ; chair opaque, en lamelles et non desséchée.

3. Production culinaire et reconnaissance des produits

Le candidat réalise le plat pour quatre portions en respectant la fiche technique et le schéma de dressage. Il identifie quatre produits aquatiques, établit un ordre de travail avec des durées indicatives et indique deux critères de présentation et d'envoi.

Reconnaissance des produits

Question 3.1. À partir des caractéristiques du DT 2, identifiez les quatre produits aquatiques présentés, repérés A à D, et inscrivez un nom usuel précis pour chacun dans le DR 2.

Le tableau du DT 2 donne directement les noms usuels correspondant aux quatre descriptions morphologiques. Le repère A désigne un poisson allongé à nageoires dorsales séparées ; B, le poisson aplati à touffe de filaments ; C, un bivalve ; D, un crustacé à pinces. Reportez ces noms dans la colonne prévue du DR 2. L'orthographe des noms propres est conservée telle qu'elle figure dans le document de reconnaissance.

Repère	Nom usuel
A	Lieu jaune
B	Saint-Pierre
C	Moule
D	Tourteau

Reconnaissance complétée

Reconnaissance des produits aquatiques

Repère	Nom usuel du produit
A	Lieu jaune
B	Saint-Pierre
C	Moule
D	Tourteau

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : lieu jaune ; B : Saint-Pierre ; C : moule ; D : tourteau, conformément aux quatre descriptions du DT 2.

Ordre de travail

Question 3.2. Établissez sur le DR 2 un ordre de travail cohérent pour réaliser le plat dans le temps imparti. Faites apparaître au minimum la mise en place, la préparation de la julienne, la préparation de la sauce, la cuisson du poisson et l'envoi, et indiquez une durée indicative pour chaque opération.

Les durées proposées sont indicatives et peuvent être ajustées au matériel et au rythme de travail. Respecter l'ordre des opérations du DR 2 : préparer le poisson et la julienne, réaliser la sauce sans la faire bouillir, puis cuire le poisson et dresser au dernier moment. Les 6 minutes prévues pour le poisson incluent son contrôle de cuisson. Cette planification reste compatible avec le temps global de l'épreuve.

1. Mise en place et vérification des produits : 5 min.
2. Parage et préparation du poisson : 10 min.
3. Taille et cuisson de la julienne : 15 min.
4. Préparation de la sauce beurre citron : 8 min.
5. Cuisson du poisson et contrôle : 6 min.
6. Dressage et envoi immédiat : 3 min.

Ordre de travail et durées complétés

Ordre de travail et critères d'envoi

Ordre	Opération	Durée indicative
.....	1 Mise en place et vérification des produits	5 min .....
.....	2 Parage et préparation du poisson	10 min .....
.....	3 Taille et cuisson de la julienne	15 min .....
.....	4 Préparation de la sauce beurre citron	8 min .....
.....	5 Cuisson du poisson et contrôle	6 min .....
.....	6 Dressage et envoi	3 min .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre proposé : mise en place, poisson, julienne, sauce, cuisson et contrôle du poisson, puis dressage et envoi.

Dressage et envoi

Question 3.3. Réalisez le dressage d'une portion en vous appuyant sur le schéma du DT 1. Indiquez sur le DR 2 deux critères professionnels observables permettant de vérifier la qualité de la présentation et de l'envoi.

Pour une portion, disposer le pavé au centre de l'assiette, accompagner de la julienne et napper ou entourer le poisson de sauce sans masquer entièrement sa surface. Le DT 1 demande un envoi immédiat sur assiette propre et chaude. Deux critères observables à inscrire au DR 2 : le dressage respecte la disposition indiquée et le pavé reste visible ; l'assiette est propre et chaude au moment du service.

- Disposition nette des éléments, avec le pavé non masqué par la sauce.
- Assiette propre et chaude, envoi immédiat.

Critères de présentation et d'envoi

Contrôle de la présentation et de l'envoi

Critère 1	Critère 2
Disposition nette, pavé visible	Assiette propre et chaude

Indiquer deux critères professionnels observables.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pavé au centre, julienne en accompagnement, sauce sans masquer le poisson ; présentation nette sur assiette propre et chaude, envoyée immédiatement.

4. Prévention, sécurité et remise en état

Dans un laboratoire de poissonnerie, le candidat identifie les risques professionnels liés à la préparation et à la cuisson, puis décrit le nettoyage-désinfection du poste. Il doit également réagir à la contamination d'une zone réservée aux produits prêts à consommer par un ustensile utilisé pour le poisson cru.

Risques professionnels

Question 4.1. Indiquez deux risques professionnels présents pendant cette production et, pour chacun, une mesure de prévention adaptée aux consignes du DT 3.

Deux risques sont présents pendant la production : la coupure lors du parage au couteau et la brûlure pendant la cuisson ou la manipulation d'un récipient chaud. Pour limiter ces risques, appliquer les consignes du DT 3 :

- **Coupure :** utiliser le couteau sur une planche stable, éloigner la main qui tient le poisson de la trajectoire de la lame et ranger le couteau après usage.
- **Brûlure :** utiliser une protection adaptée pour les récipients chauds et maintenir les manches de poêle hors des zones de passage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coupure : planche stable, main hors de la trajectoire et couteau rangé. Brûlure : protection adaptée et manches de poêle hors du passage.

Nettoyage et désinfection

Question 4.2. Décrivez, dans l'ordre, les opérations de nettoyage et de désinfection du plan de travail et du matériel après la production, en vous référant au DT 3.

1. Débarrasser les déchets et éliminer les souillures du plan de travail et du matériel.
2. Laver avec le produit prévu, au dosage indiqué par le protocole de l'établissement.
3. Rincer si le protocole le demande.
4. Appliquer le désinfectant et respecter son temps de contact.
5. Laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre, selon la procédure.

Respecter les étiquettes des produits et la fiche de poste. Ne jamais mélanger les produits chimiques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Débarrasser et éliminer les souillures, laver au dosage prescrit, rincer si nécessaire, désinfecter pendant le temps indiqué, puis sécher selon la procédure.

Prévention des contaminations croisées

Question 4.3. Un ustensile ayant servi au poisson cru est posé sur la zone réservée aux produits prêts à consommer. Indiquez les actions immédiates à prendre concernant l'ustensile et la zone, puis la mesure de prévention à appliquer pour éviter que cette situation se reproduise.

Retirer immédiatement l'ustensile et ne pas le réutiliser avant son nettoyage et sa désinfection. Nettoyer puis désinfecter la zone contaminée selon le protocole, en respectant le temps de contact du produit. Écarter les produits prêts à consommer qui ont été en contact avec l'ustensile ou la zone contaminée.

Pour prévenir une récidive, séparer les opérations sur produits crus et prêts à consommer, affecter du matériel propre à chaque usage et se laver les mains lors des changements de tâche.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Retirer et désinfecter l'ustensile, nettoyer-désinfecter la zone et écarter les aliments exposés. Séparer les tâches, le matériel et se laver les mains au changement d'opération.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP2 du CAP Poissonnier-Écailler, session 2026, code 26-CAP-POIS-EP2, dure 4 heures et a un coefficient 6. Elle porte sur la préparation de pavés de lieu jaune poêlés avec julienne et sauce beurre citron. Elle évalue le contrôle sanitaire, les rendements, le coût matière, la transformation, la cuisson, la reconnaissance des produits, le dressage et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement (%) = masse nette utilisable / masse brute × 100.
- Pour calculer la masse brute, diviser la masse nette nécessaire par le rendement exprimé en nombre décimal.
- Le contrôle HACCP du lieu jaune prévoit 63 °C à cœur pendant 1 minute.
- Séparer les opérations sur produits crus et prêts à consommer, avec du matériel propre et affecté à chaque usage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs avec les unités et distinguer les masses nettes des masses brutes.
- Pour le coût matière, appliquer les prix aux quantités de la fiche technique avant pertes de parage.
- Adapter le temps de cuisson à l'épaisseur et vérifier la température prévue ainsi que l'aspect de la chair.
- Respecter l'ordre du nettoyage-désinfection, le dosage et le temps de contact prévus par le protocole.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse brute à prévoir à partir d'une masse nette ?

Convertissez le rendement en nombre décimal, puis divisez la masse nette nécessaire par ce rendement. Par exemple, un rendement de 80 % devient 0,80. Présentez l'opération et le résultat avec les unités.

Q : Quel contrôle de cuisson faut-il prévoir pour le pavé de lieu jaune ?

La fiche indique environ 3 minutes sur la première face puis 2 minutes sur l'autre, à adapter à l'épaisseur. Le contrôle HACCP prévu est de 63 °C à cœur pendant 1 minute. La chair doit être opaque et se détacher en lamelles sans être desséchée.

Q : Dois-je répartir les quatre heures également entre les parties ?

Le sujet fixe une durée totale de quatre heures pour l'ensemble de l'épreuve, sans imposer une répartition égale. Dans le tableau d'ordre de travail, proposez des durées indicatives cohérentes et compatibles avec le temps consacré à la production culinaire.

Q : Quels critères de présentation et d'envoi peut-on vérifier ?

Le schéma place le pavé au centre, la julienne en accompagnement et la sauce autour ou sur le poisson sans masquer toute sa surface. L'assiette doit être propre et chaude, et le plat servi immédiatement.

Sujet officiel associé (PDF) : https://cappoissonnier.fr/assets/annales/cap-poissonnier/Cuisson et préparations culinaires/2026/CAP Poissonnier - Cuisson et préparations culinaires - 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.