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 EP2 : TRANSFORMATION DES PRODUITS

Coefficient : 6 Durée : 4 heures

Les produits, les documents techniques et le matériel professionnel sont fournis par le centre d'examen. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Contrôle des produits et maîtrise sanitaire (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Transformation et calcul des quantités de production (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Production culinaire et reconnaissance (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, sécurité et remise en état (3 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 la calculatrice n'est pas 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 DES HALLES, 14 RUE DES HALLES, 44000 NANTES

Vous travaillez au laboratoire de la Poissonnerie des Halles. Pour le service du midi, le responsable vous confie la préparation d'un plat de poisson pour quatre convives : pavé de lieu jaune poêlé, julienne de légumes et sauce beurre citron.

Vous devez contrôler les produits, réaliser les opérations de transformation prévues, préparer et cuire le plat conformément aux fiches techniques, organiser votre travail et remettre en état votre poste. Les quantités, rendements, prix, consignes de production et critères de maîtrise sanitaire figurent dans les documents techniques DT 1 à DT 3.

La durée totale de l'épreuve est de 4 heures. Elle comprend la transformation, la production culinaire, la reconnaissance des produits et la remise en état du poste. Les réponses écrites sont à porter sur les documents réponse DR 1 et DR 2 lorsqu'ils sont prévus.

PARTIE 1 : Contrôle des produits et maîtrise sanitaire (4 points)

Réception, hygiène et prévention des contaminations

À partir des données des DT 2 et DT 3, contrôlez la conformité des produits destinés à la préparation. Justifiez les décisions prises et indiquez les mesures permettant de prévenir les contaminations croisées.

1.1 (1,5 point) Le lieu jaune est livré à une température de 1 °C, posé sur glace fondante, avec une chair ferme et une odeur fraîche. Indiquez si les conditions décrites sont conformes aux données du DT 3 et justifiez votre réponse par deux éléments.

1.2 (1 point) 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.

1.3 (1,5 point) Complétez le tableau de diagnostic du DR 1 en indiquant, pour les trois situations décrites, le risque et la mesure immédiate à appliquer.

PARTIE 2 : Transformation et calcul des quantités de production (8 points)

Rendement, portions, dosage et coût matière

Vous préparez quatre portions de pavé de lieu jaune poêlé avec julienne de légumes et sauce beurre citron. Les rendements, grammages et prix unitaires figurent au DT 2. Les calculs peuvent être présentés sur le DR 1. Pour un rendement exprimé en pourcentage, utilisez la relation rendement = masse nette utilisable / masse brute × 100.

2.1 (2 points) Chaque portion doit comporter un pavé de 160 g de chair nette avant cuisson. Le rendement de parage du lieu jaune est de 80 %. Calculez la masse nette totale nécessaire, puis la masse brute minimale de filet à prévoir. Présentez les calculs avec les unités.

2.2 (2 points) La garniture doit fournir 80 g de julienne nette par portion. 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. Reportez vos résultats sur le DR 1.

2.3 (1,5 point) À partir des prix du DT 2, calculez le coût matière total de la recette pour quatre portions, puis le coût matière par portion. Les quantités à prendre en compte sont celles de la fiche technique, avant pertes de parage.

2.4 (2,5 points) 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.

PARTIE 3 : Production culinaire et reconnaissance (5 points)

Organisation des opérations, cuisson et identification des produits

Réalisez la préparation culinaire demandée en respectant la fiche technique du DT 1. La reconnaissance est effectuée à partir des caractéristiques fournies dans le DT 2. Complétez le DR 2 pour les éléments demandés.

3.1 (2 points) À partir des caractéristiques du DT 2, identifiez les quatre produits aquatiques présentés. Inscrivez un nom usuel précis pour chacun dans le DR 2.

3.2 (2 points) 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.

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

PARTIE 4 : Prévention, sécurité et remise en état (3 points)

Sécurité au poste et nettoyage-désinfection

Vous intervenez dans un laboratoire de poissonnerie équipé d'un couteau à filet, d'une poêle et d'un poste de cuisson. Les consignes de sécurité et d'entretien figurent au DT 3.

4.1 (1 point) Indiquez deux risques professionnels présents pendant cette production et, pour chacun, une mesure de prévention adaptée.

4.2 (1 point) Décrivez l'ordre des opérations de nettoyage et de désinfection du plan de travail et du matériel après la production, en vous référant au DT 3.

4.3 (1 point) 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 le renouvellement de cette situation.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION ET SCHÉMA DE DRESSAGE

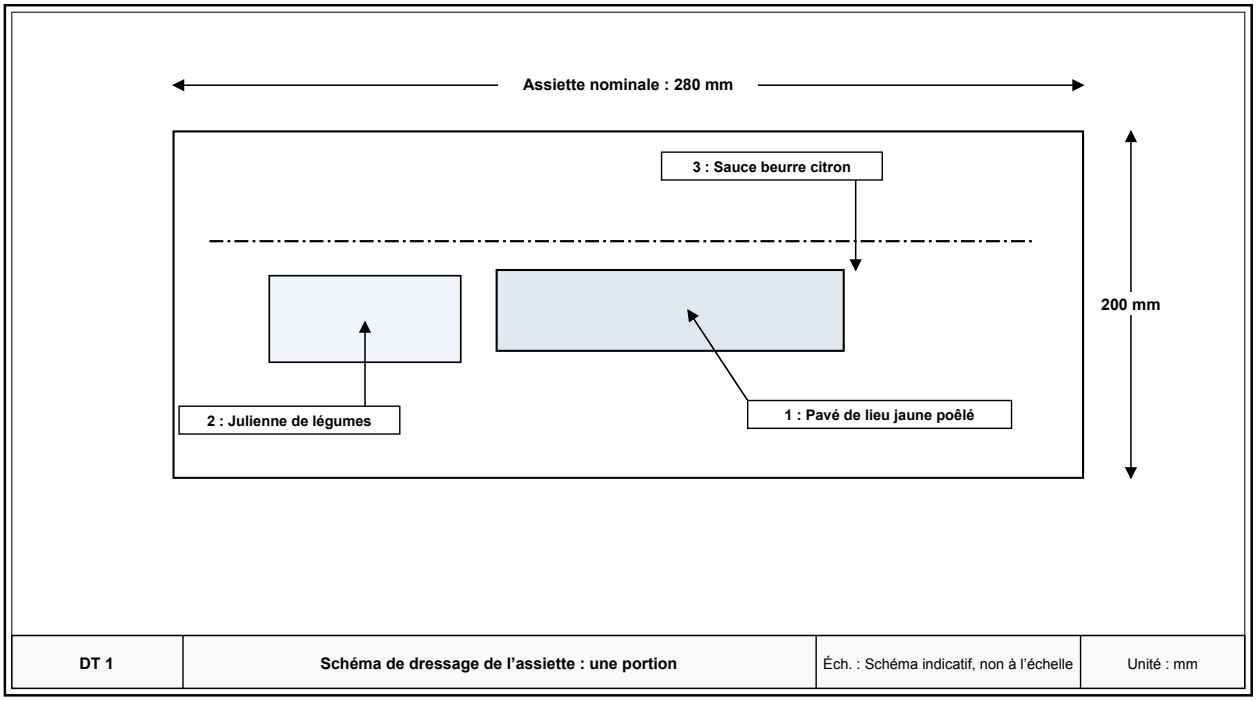
Production : pavé de lieu jaune poêlé, julienne de légumes et sauce beurre citron, pour 4 portions.

Poisson : prévoir 160 g de chair nette crue par portion. Parer le filet, retirer les arêtes restantes à la pince, éponger et assaisonner juste avant cuisson. Pour la cuisson, chauffer une poêle avec une petite quantité de matière grasse. Cuire à feu moyen environ 3 minutes sur la première face, puis environ 2 minutes sur l'autre face, en adaptant le temps à l'épaisseur. Le plan HACCP de l'établissement prévoit un contrôle à cœur à 63 °C pendant 1 minute. La chair doit être opaque et se détacher en lamelles sans être desséchée. Le temps indiqué est une consigne de production à vérifier avec l'épaisseur réelle de la pièce et le contrôle de cuisson prévu.

Julienne : 80 g nets par portion. Tailler les légumes en bâtonnets réguliers. Cuire à la poêle ou à l'étuvée jusqu'à obtention d'une texture tendre mais encore légèrement ferme.

Sauce beurre citron : pour 4 portions, utiliser 80 g de beurre, le jus d'un citron et 20 ml d'eau. Réduire l'eau et le jus de citron à feu doux, incorporer le beurre en petits morceaux hors forte ébullition, assaisonner et maintenir sans faire bouillir.

Ordre de dressage : disposer le pavé au centre de l'assiette, placer la julienne en accompagnement, napper ou entourer le poisson de sauce sans masquer entièrement sa surface. Servir immédiatement sur assiette propre et chaude.



DT 1	Schéma de dressage de l'assiette : une portion	Éch. : Schéma indicatif, non à l'échelle	Unité : mm

Repérage fonctionnel des éléments à dresser. Les dimensions indiquent le format nominal de l'assiette et ne constituent pas une mesure de portion.

Fiche de fabrication pour quatre portions

Élément	Quantité pour 4 portions	Consigne de fabrication
Lieu jaune	4 pavés de 160 g nets chacun	Poêler et contrôler la cuisson selon la fiche
Julienne de légumes	320 g nets	Tailler régulièrement et cuire sans excès
Beurre	80 g	Incorporer hors forte ébullition
Citron	1 pièce	Presser et utiliser le jus
Eau	20 ml	Réduire avec le jus de citron

Quantités prescrites pour la production demandée.

DT 2 : DONNÉES DE RENDEMENT, PRIX ET RECONNAISSANCE DES PRODUITS

Les rendements ci-dessous sont des données de production fournies pour les calculs de cette épreuve. La masse brute correspond à la quantité avant parage ou épluchage. La masse nette correspond à la quantité utilisable selon la fiche de fabrication.

Pour calculer une quantité brute à partir d'une quantité nette, utiliser la relation : masse brute = masse nette / rendement sous forme décimale.

Rendements et prix matière

Produit	Rendement utilisable	Prix unitaire	Quantité de la fiche pour 4 portions
Filet de lieu jaune	80 %	18,50 € / kg brut	Quantité brute à calculer
Légumes pour julienne	80 %	2,40 € / kg brut	Quantité brute à calculer
Beurre	100 %	8,00 € / kg	80 g
Citron	100 %	0,60 € / pièce	1 pièce

Prix d'achat hors taxes retenus pour cette production.

Caractéristiques d'identification des produits aquatiques

Repère	Caractéristiques observables	Nom usuel à renseigner
A	Poisson au corps allongé, trois nageoires dorsales et deux nageoires anales séparées, ligne latérale marquée.	Lieu jaune
B	Poisson au corps aplati latéralement, une nageoire dorsale longue, tête présentant une petite touffe de filaments.	Saint-Pierre
C	Coquillage bivalve à coquille allongée, stries concentriques visibles et deux valves de taille similaire.	Moule
D	Crustacé à cinq paires de pattes, première paire terminée par des pinces, abdomen replié sous le thorax.	Tourteau

Observations préparées pour l'épreuve de reconnaissance.

DT 3 : HYGIÈNE, TEMPÉRATURES, ALLERGÈNES ET SÉCURITÉ AU POSTE

Maîtrise sanitaire : appliquer les principes d'hygiène fondés sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP), conformément aux règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires, notamment au règlement (CE) n° 852/2004. Les produits de la pêche frais sont maintenus à une température proche de celle de la glace fondante et protégés des contaminations. Pour la situation de réception de l'épreuve, la consigne de l'établissement est de vérifier que le poisson est posé sur glace fondante, que sa température est comprise entre 0 °C et 2 °C, que son aspect est caractéristique et que son odeur est fraîche.

Contaminations croisées : séparer les opérations sur produits crus des opérations sur produits prêts à consommer. Utiliser des matériels propres et affectés à chaque opération, se laver les mains aux changements de tâche et nettoyer-désinfecter toute surface contaminée avant réutilisation.

Allergènes : le beurre est un produit laitier. Vérifier les informations sur les ingrédients et les allergènes à partir des étiquettes et des fiches fournisseurs, puis reporter l'information selon la procédure d'information des clients de l'établissement, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011.

Sécurité : utiliser le couteau sur une planche stable, travailler en éloignant la main qui tient le produit de la trajectoire de la lame, ranger le couteau après usage et utiliser une protection adaptée pour manipuler les récipients chauds. Maintenir les manches des poêles hors des zones de passage.

Nettoyage-désinfection : débarrasser les déchets, éliminer les souillures, laver avec le produit et le dosage prévus par le protocole de l'établissement, rincer si le protocole le demande, appliquer le désinfectant au temps de contact indiqué, puis laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre selon la procédure. Ne jamais mélanger les produits chimiques. Respecter les consignes figurant sur les étiquettes des produits et la fiche de poste.

Situations de maîtrise sanitaire

Situation	Fait observé	Risque ou point de vigilance
1	Poisson reçu à 1 °C, posé sur glace fondante, chair ferme, odeur fraîche.	Contrôle à réception et maintien de la chaîne du froid.
2	Planche ayant servi au poisson cru utilisée ensuite pour une garniture prête à servir.	Risque de contamination croisée.
3	Produit désinfectant transvasé dans un récipient non identifié.	Risque d'erreur d'utilisation et d'exposition aux produits chimiques.

À utiliser pour compléter le tableau de diagnostic du DR 1.

Repères réglementaires et professionnels

Domaine	Repère	Application au poste
Hygiène des denrées	Règlement (CE) n° 852/2004	Hygiène des mains, des surfaces, du matériel et maîtrise des dangers.
Information alimentaire	Règlement (UE) n° 1169/2011	Vérification et communication des allergènes présents dans la préparation.
Sécurité au travail	Consignes de prévention de l'établissement	Prévention des coupures, brûlures, glissades et risques liés aux produits chimiques.

Références à appliquer selon les consignes de l'établissement et les règles en vigueur.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 1.3, 2.1, 2.2 et 2.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement les tableaux. Présenter les calculs avec les unités et indiquer les résultats demandés.

Tableau de diagnostic sanitaire

Situation	Risque identifié	Mesure immédiate à appliquer
1 : Réception conforme décrite au DT 3	.....	.....
2 : Planche du poisson cru réutilisée pour une garniture prête à servir	.....	.....
3 : Produit désinfectant dans un récipient non identifié	.....	.....

Compléter les deux dernières colonnes pour chacune des situations du DT 3.

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	.....	.....
Coût des légumes	.....	.....
Coût du beurre et du citron	.....	.....
Coût total pour 4 portions	.....	.....
Coût matière par portion	.....	.....

Compléter les cases marquées par des points de suspension.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 3.1, 3.2 et 3.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les tableaux ci-dessous. Pour l'ordre de travail, inscrire les opérations dans un ordre cohérent et indiquer une durée indicative pour chacune.

Reconnaissance des produits aquatiques

Repère	Nom usuel du produit
A	.....
B	.....
C	.....
D	.....

Reporter le nom usuel précis correspondant à chaque repère du DT 2.

Ordre de travail et critères d'envoi

Ordre	Opération	Durée indicative
.....	Mise en place et vérification des produits	.....
.....	Parage et préparation du poisson	.....
.....	Taille et cuisson de la julienne	.....
.....	Préparation de la sauce beurre citron	.....
.....	Cuisson du poisson et contrôle	.....
.....	Dressage et envoi	.....

Inscrire les opérations et les durées indicatives. Le total proposé doit être compatible avec le temps consacré à la production culinaire.

Contrôle de la présentation et de l'envoi

Critère 1	Critère 2
.....	.....

Indiquer deux critères professionnels observables.

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.