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, EP2

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la réception du lot, chaîne du froid et organisation du poste (3 questions) **Page 3**

2. Transformation du merlu, calcul du rendement et coût matière (4 questions) **Page 5**

3. Préparation et application du protocole de nettoyage-désinfection (3 questions) **Page 7**

4. Prévention des risques, sécurité électrique et signalement des anomalies (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/Entretien et sécurité/2026/CAP Poissonnier - Entretien et sécurité - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la réception du lot, chaîne du froid et organisation du poste

À la Poissonnerie des Halles du Port, un lot de 12,0 kg de merlu frais doit être contrôlé avant sa transformation en filets. Le candidat évalue les critères de réception, les conditions de maintien au froid et les risques liés à l'organisation de l'atelier.

Partie 1 : Réception et contrôles

Question 1.1. À partir des valeurs du tableau de réception, indiquez si le lot peut être accepté au regard des critères de l'atelier. Justifiez votre réponse en citant deux contrôles réalisés et leurs résultats.

Le lot est acceptable au regard des critères de l'atelier : les quatre contrôles du tableau sont conformes.

Contrôle	Résultat relevé	Critère	Conclusion
Température	1,6 °C	2 °C maximum	Conforme
Aspect et odeur	Chair ferme, odeur marine fraîche	Compatibles avec un produit frais	Conformes
Emballage	Intact et propre	Propre et en bon état	Conforme
Masse	12,0 kg	12,0 kg sur le bon	Conforme

Par exemple, la température relevée est inférieure au maximum interne de 2 °C. L'emballage est intact et propre, conformément au critère indiqué. Ces deux contrôles justifient l'acceptation du lot.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Lot accepté : température, aspect et odeur, emballage et masse respectent les critères de réception de l'atelier.

Partie 1 : Maîtrise de la chaîne du froid

Question 1.2. Indiquez où et dans quelles conditions le lot doit être maintenu avant transformation. Distinguez la limite interne de l'atelier de l'exigence réglementaire générale applicable aux produits de la pêche frais, présentée dans le DT 3.

Avant transformation, placer le merlu dans l'armoire réfrigérée (repère 4 du DT 1), en limitant son temps hors du froid et en le protégeant des contaminations.

La température maximale de 2 °C est une **limite interne de l'atelier**. Le DT 3 présente l'exigence réglementaire générale pour les produits de la pêche frais : les conserver à une température proche de celle de la glace fondante. Il ne donne pas de valeur chiffrée pour cette exigence.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Maintenir le lot en armoire réfrigérée, au plus à 2 °C selon la consigne interne et à une température proche de la glace fondante selon le repère réglementaire.

Partie 1 : Prévention des risques au poste

Question 1.3. Sur le DR 1, repérez deux risques de contamination ou de blessure dans l'organisation du poste et proposez une mesure de prévention adaptée à chacun.

Compléter les deux lignes du DR 1 avec des risques présents au poste et une prévention adaptée. La table de filetage sert à la préparation du poisson, tandis que le bac est destiné au lavage des matériels : séparer les usages limite les contaminations.

- **Coupure :** le couteau peut blesser. Éloigner la main non porteuse de la trajectoire de coupe et ranger la lame de façon sécurisée.
- **Contamination croisée :** le rapprochement des zones de préparation et de lavage peut favoriser les transferts. Séparer leurs usages et nettoyer puis désinfecter les surfaces selon le protocole.

DR 1 complété : risques au poste

Analyse des risques au poste

Risque repéré	Mesure de prévention
Coupure : lame	Main hors trajectoire ; ranger la lame
Contamination croisée : zones proches	Séparer les zones et usages

✓ RÉPONSE À RETENIR

Risques : coupure par la lame et contamination croisée entre zones. Prévention : sécuriser la coupe, séparer les usages et appliquer le nettoyage-désinfection.

2. Transformation du merlu, calcul du rendement et coût matière

Le lot accepté de merlu est fileté à partir d'une masse brute de 12,0 kg, pour une production de 7,8 kg de filets. Les calculs portent sur le rendement, les coproduits et pertes, le coût d'achat et le coût matière, puis sur le bilan à compléter sur le DR 1.

Partie 2 : Rendement

Question 2.1. Calculez le rendement réel en filets à l'aide de la relation R = (masse de filets / masse brute) × 100. Indiquez si le rendement minimal demandé est atteint.

Le rendement rapporte la masse de filets à la masse brute : $R = (7{,}8 \div 12{,}0) \times 100 = 65\,\%$. Le résultat dépasse le minimum demandé de 62 % : celui-ci est donc atteint.

DR 1 complété : rendement

Rendement en filets	.....	65 % .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rendement réel : 65 %. Le minimum de 62 % est atteint.

Partie 2 : Bilan de transformation

Question 2.2. Calculez la masse de coproduits et de pertes obtenue à partir de la différence entre la masse brute et la masse de filets.

Calcul	Résultat
12,0 kg - 7,8 kg	4,20 kg

La masse de coproduits et de pertes est la différence entre la masse brute mise en transformation et la masse de filets obtenue.

DR 1 complété : coproduits et pertes

Masse de coproduits et pertes	.....	4,20 kg .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coproduits et pertes : 4,20 kg.

Partie 2 : Coût matière

Question 2.3. Calculez le coût d'achat du lot, puis le coût matière des filets par kilogramme obtenu. Utilisez les relations indiquées dans le sujet et présentez les calculs avec les unités.

Le coût d'achat porte sur la masse brute : $12{,}0 \times 8{,}40 = 100{,}80\,€$. Le coût par kilogramme de filets est $(12{,}0 \times 8{,}40) \div 7{,}8 = 12{,}92\,€/\text{kg}$, arrondi au centième.

DR 1 complété : coûts matière

Coût d'achat du lot	100,80 €
Coût matière par kilogramme de filets	12,92 €/kg
Rendement minimal atteint ?	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût d'achat du lot : 100,80 €. Coût matière des filets : 12,92 €/kg.

Partie 2 : Bilan et action corrective

Question 2.4. Complétez sur le DR 1 le bilan de transformation et rédigez une action corrective possible si le rendement constaté est inférieur au minimum demandé.

Le rendement constaté atteint le seuil. Si le rendement était inférieur à 62 %, il faudrait revoir la technique de filetage avec le responsable afin de limiter la chair laissée sur la carcasse.

Indicateur	Calcul	Résultat
Rendement en filets	(7,8 ÷ 12,0) × 100	65 %
Coproduits et pertes	12,0 - 7,8	4,20 kg
Coût d'achat du lot	12,0 × 8,40	100,80 €
Coût matière par kg de filets	100,80 ÷ 7,8	12,92 €/kg
Rendement minimal atteint ?	65 % ≥ 62 %	Oui
Action corrective si rendement insuffisant	Revoir la technique de filetage	Limiter la chair laissée sur la carcasse

DR 1 complété : action corrective

Action corrective possible si le rendement est insuffisant	Revoir le filetage. Limiter les pertes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bilan : rendement 65 %, coproduits et pertes 4,20 kg, coût du lot 100,80 €, coût matière 12,92 €/kg. Si le rendement est insuffisant, revoir le filetage.

3. Préparation et application du protocole de nettoyage-désinfection

Après le filetage, le candidat remet en état le plan de travail et le matériel selon la fiche produit et le DT 2. Il calcule la quantité de concentré nécessaire pour 8 L de solution, ordonne les étapes du protocole et précise les mesures de sécurité.

Partie 3 : Dosage de la solution

Question 3.1. Calculez le volume de produit concentré nécessaire pour préparer 8 L de solution au dosage indiqué. Présentez le calcul avec les unités.

Le fabricant indique 20 mL de concentré par litre d'eau. Pour 8 L : 20 mL/L × 8 L = 160 mL. Mesurer précisément cette quantité et préparer la solution dans un récipient adapté, jamais dans un récipient alimentaire. Respecter le mode d'emploi du fabricant et le protocole de l'établissement.

Volume de concentré nécessaire

Analyse des risques au poste

Risque repéré	Mesure de prévention
.....	.....
.....	160 mL .....

Bilan de transformation du lot

Indicateur	Calcul	Résultat

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À inscrire sur le DR 2 : **160 mL de concentré** pour préparer 8 L de solution.

Partie 3 : Ordre des opérations

Question 3.2. Sur le DR 2, remettez les opérations de remise en état dans un ordre cohérent et indiquez l'objectif de chaque étape. Le protocole doit distinguer l'élimination des souillures, le nettoyage et la désinfection.

1. **Débarrasser :** retirer produits, déchets et gros résidus sans les disperser.
2. **Nettoyer :** appliquer la solution détergente selon son mode d'emploi pour éliminer les souillures.
3. **Rincer :** à l'eau potable si le protocole le prévoit, pour éliminer les résidus de détergent.
4. **Désinfecter :** appliquer la solution dosée et garder les surfaces humides pendant 5 minutes.
5. **Rincer :** à l'eau potable si la fiche technique ou le protocole l'exige.
6. **Sécher et contrôler :** laisser sécher selon le protocole, vérifier la propreté et ranger le matériel propre.

Ordre et objectifs du protocole

1	Masse de coproduits et pertes	Retirer les résidus
2	Coût d'achat du lot	Éliminer les souillures
3	Coût matière par kilogramme de filets	Si prévu : eau potable
4	Rendement minimal atteint ?	Surfaces humides 5 min
5	Action corrective possible si le rendement est insuffisant	Rinçage si exigé
6	**Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :**	Sécher, contrôler, ranger

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : débarrasser, nettoyer, rincer si prévu, désinfecter 5 minutes, rincer si exigé, sécher et contrôler.

Partie 3 : Sécurité d'utilisation

Question 3.3. Citez deux mesures de sécurité à prendre lors de la préparation et de l'utilisation de la solution. Indiquez également le temps de contact à respecter.

Pour préparer et appliquer la solution, porter des gants adaptés et éviter les projections dans les yeux. Ne jamais mélanger ce produit avec un autre produit chimique et ne pas le transvaser dans un récipient alimentaire. Respecter le dosage fabricant. Pendant la désinfection, maintenir les surfaces humides durant tout le temps de contact indiqué.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gants adaptés, protection contre les projections dans les yeux, aucun mélange de produits. Temps de contact : **5 minutes**.

4. Prévention des risques, sécurité électrique et signalement des anomalies

Avant la remise en service de l'atelier, le candidat examine les puissances de trois équipements raccordés à un circuit dédié et réagit à un câble détérioré près d'une zone humide. Il doit aussi rappeler les préventions contre les coupures et les glissades, ainsi que les risques liés au mélange de produits de nettoyage.

Partie 4 : Sécurité électrique

Question 4.1. Calculez la puissance totale appelée si les trois équipements fonctionnent simultanément. Comparez-la à la puissance maximale du circuit et concluez. Indiquez une précaution à respecter avant toute intervention sur un équipement électrique.

La puissance totale est la somme des trois puissances nominales : 2,2 + 1,5 + 0,8 = 4,5 kW. Elle est inférieure à la limite de 6,0 kW : le circuit n'est pas dépassé au regard de ces données. Avant toute intervention, mettre l'équipement hors tension et le sécuriser. Ne pas intervenir sans habilitation ni mise en sécurité adaptée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Puissance totale : 4,5 kW, inférieure à la limite de 6,0 kW. Avant intervention : mettre hors tension et sécuriser l'équipement.

Partie 4 : Signalement d'une anomalie

Question 4.2. Un câble d'alimentation présente une gaine détériorée à proximité d'une zone humide. Indiquez les actions immédiates à réaliser et la personne à prévenir. Il est interdit d'utiliser l'équipement tant que l'anomalie n'est pas traitée.

1. Cesser immédiatement d'utiliser l'équipement et empêcher sa remise en service.
2. Ne pas toucher au câble ni tenter de le réparer. Signaler ou baliser la zone, en particulier parce qu'elle est humide.
3. Prévenir le responsable de l'atelier, qui fera assurer la mise en sécurité et le traitement par une personne compétente.

L'équipement reste hors service jusqu'à la résolution de l'anomalie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arrêter l'équipement, ne pas toucher au câble, baliser la zone et prévenir le responsable de l'atelier. Maintenir hors service jusqu'au traitement de l'anomalie.

Partie 4 : Prévention des accidents et risques chimiques

Question 4.3. Indiquez une mesure de prévention contre les coupures pendant le filetage et une mesure contre les glissades pendant le nettoyage du sol. Précisez pourquoi les produits de nettoyage ne doivent pas être mélangés.

Appliquer une mesure de prévention adaptée à chacun des risques :

- **Coupures :** éloigner la main non porteuse de la trajectoire du couteau.
- **Glissades :** baliser ou signaler le sol mouillé et utiliser une méthode de nettoyage adaptée.
- **Mélange de produits :** ne pas les mélanger, car une réaction peut produire des substances ou des vapeurs dangereuses.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Filetage : éloigner la main libre de la trajectoire de coupe. Nettoyage : baliser le sol mouillé. Ne pas mélanger les produits, car une réaction peut produire des substances ou vapeurs dangereuses.

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

Bilan de l'épreuve : L'EP2 du CAP Poissonnier - Écailler, session 2026, code 26-CAP-POIS-EP2, dure 4 heures et a un coefficient 6. L'épreuve porte sur la préparation de merlu en atelier, de la réception du lot à la transformation en filets, puis au nettoyage et à la prévention des risques. Elle évalue les contrôles d'hygiène, les calculs professionnels, le respect des protocoles et le signalement des anomalies.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement en filets : R = (masse de filets / masse brute) × 100 ; comparer le résultat au minimum demandé de 62 %.
- Masse des coproduits et pertes : masse brute mise en transformation moins masse de filets obtenue.
- Coût d'achat du lot = masse brute × prix au kilogramme brut ; coût matière par kilogramme de filets = coût du lot / masse de filets.
- Pour une solution dosée à 20 mL/L, calculer le concentré selon le volume à préparer et respecter 5 minutes de contact pour la désinfection.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer la consigne interne de 2 °C de l'exigence générale de conservation proche de la glace fondante.
- Présenter les calculs avec les unités, utiliser les masses appropriées et arrondir au centième lorsque nécessaire.
- Respecter l'ordre du protocole : débarrassage, nettoyage, rinçage prévu, désinfection, rinçage exigé, séchage et contrôle.
- Cesser d'utiliser tout équipement électrique détérioré et signaler l'anomalie ; ne pas intervenir sans habilitation ni mise en sécurité adaptée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier si le rendement de filetage atteint le minimum demandé ?

Divisez la masse de filets obtenue par la masse brute mise en transformation, puis multipliez par 100. Comparez le pourcentage au seuil de 62 %. Présentez le calcul, le résultat et une conclusion explicite.

Q : Comment calculer la quantité de concentré pour préparer la solution de nettoyage-désinfection ?

Multipliez le volume de solution à préparer en litres par le dosage de 20 mL par litre. Présentez le calcul avec les unités, puis respectez les protections indiquées et le temps de contact de la fiche produit.

Q : Que faut-il rendre et comment gérer le temps de l'épreuve ?

L'épreuve dure 4 heures. Répondez aux questions du dossier et complétez les deux documents réponse, DR 1 et DR 2, qui sont à rendre avec la copie. Gardez du temps pour vérifier les calculs et les unités.

Q : Quelles règles de sécurité sont particulièrement attendues dans les réponses ?

Appliquez les consignes de la fiche produit, portez des gants adaptés, évitez les projections et ne mélangez jamais les produits. Pour une anomalie électrique, cessez l'utilisation et signalez-la sans intervenir vous-même.

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