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

POISSONNIER - ÉCAILLER

SESSION 2026

ÉPREUVE EP2 : TRANSFORMATION DES PRODUITS

Coefficient : 6 Durée : 4 heures

Matériel professionnel fourni par le centre d'examen. Aucun document personnel n'est autorisé. Les documents techniques DT 1 à DT 3 et les documents réponse DR 1 et DR 2 sont fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la situation et contrôles (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Transformation, rendement et coût matière (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation et application du protocole de nettoyage (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention des risques et signalement des anomalies (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 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
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 DU PORT, ATELIER DE PRÉPARATION, CONCARNEAU (FINISTÈRE)

Vous travaillez dans l'atelier de préparation de la Poissonnerie des Halles du Port. Une commande porte sur des filets de merlu frais destinés à la vente au détail. Vous devez organiser la préparation, contrôler les produits, respecter les règles d'hygiène et de sécurité, puis remettre en état le poste de travail.

Le lot de merlu pèse 12,0 kg à la réception. Le responsable fixe une température interne maximale de 2 °C pour le stockage du lot dans cet atelier. Le rendement minimal de filetage demandé est de 62 %. Le plan de nettoyage de l'entreprise prévoit un nettoyage suivi d'une désinfection, conformément aux indications de la fiche produit DT 2. Les informations réglementaires et les consignes propres à l'entreprise sont distinguées dans les documents techniques.

Répondre aux questions et compléter les documents réponse. Les points sont attribués sur 20.

PARTIE 1 : Analyse de la situation et contrôles (4 points)

Réception, maîtrise de la chaîne du froid et organisation du poste

À partir de la situation professionnelle et des documents DT 1 et DT 3, analysez les conditions de préparation du lot avant transformation.

Données de réception et critères de l'atelier

Donnée contrôlée	Valeur relevée	Critère applicable
Température du lot à réception	1,6 °C	Limite interne de l'atelier : 2 °C maximum
Aspect du lot	Chair ferme, odeur marine fraîche	Aspect et odeur compatibles avec un produit frais
Emballage	Intact, propre	Emballage propre et en bon état
Masse du lot	12,0 kg	Masse indiquée sur le bon de livraison : 12,0 kg

Données propres à la situation professionnelle.

1.1 (1,5 point) À partir des valeurs du tableau, 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.

1.2 (1,5 point) 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.

1.3 (1 point) 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.

PARTIE 2 : Transformation, rendement et coût matière (6 points)

Calculs professionnels et contrôle du résultat de transformation

Le lot accepté est transformé en filets. Les données de masse et de coût ci-dessous sont celles relevées sur le poste. Présentez vos calculs et arrondissez les résultats au centième lorsque cela est nécessaire.

Relevé de production du lot de merlu

Élément	Masse ou valeur
Masse brute mise en transformation	12,0 kg
Masse de filets obtenue	7,8 kg
Prix d'achat du merlu	8,40 € par kg brut
Rendement minimal demandé	62 %

Relevé effectué après transformation.

2.1 (2 points) Calculez le rendement réel en filets. Utilisez la relation $R = \frac{m_{\text{filets}}}{m_{\text{brute}}} \times 100$. Indiquez si le rendement minimal demandé est atteint.

2.2 (1 point) Calculez la masse de coproduits et de pertes obtenue, à partir de la différence entre la masse brute et la masse de filets.

2.3 (2 points) Calculez le coût d'achat du lot, puis le coût matière des filets par kilogramme obtenu. Utilisez $C_{\text{lot}} = m_{\text{brute}} \times p_{\text{kg brut}}$ et $C_{\text{kg filets}} = \frac{C_{\text{lot}}}{m_{\text{filets}}}$.

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

PARTIE 3 : Préparation et application du protocole de nettoyage (5 points)

Choix du produit, dosage et enchaînement des opérations

Après le filetage, le plan de travail et les matériels doivent être remis en état. Appliquez les consignes indiquées dans le DT 2. La fiche du produit impose une dilution de 20 mL de concentré par litre d'eau et un temps de contact de 5 minutes pour la désinfection. Le volume de solution à préparer est de 8 L.

Extrait de fiche technique du produit

Paramètre	Consigne fabricant
Usage	Nettoyage et désinfection des surfaces compatibles avec le contact alimentaire, selon le protocole de l'établissement
Dosage de la solution	20 mL de concentré par litre d'eau
Temps de contact pour la désinfection	5 minutes
Protection individuelle	Gants adaptés ; éviter les projections dans les yeux
Mélange avec d'autres produits	Interdit
Après application	Rinçage à l'eau potable lorsque la fiche technique ou le protocole de l'établissement le prévoit

Données du produit utilisé dans l'atelier.

3.1 (1,5 point) Calculez le volume de produit concentré nécessaire pour préparer 8 L de solution au dosage indiqué. Présentez le calcul avec les unités.

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

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Prévention des risques et signalement des anomalies (5 points)

Sécurité électrique, risques liés aux produits et prévention des accidents

Avant la remise en service de l'atelier, vous contrôlez les équipements et les conditions de travail. Les puissances ci-dessous sont les puissances nominales inscrites sur les plaques signalétiques. La puissance maximale prévue pour le circuit dédié est de 6,0 kW.

Équipements utilisés sur le circuit dédié

Équipement	Puissance nominale
Machine à glace	2,2 kW
Lave-mains à commande électrique	1,5 kW
Armoire réfrigérée	0,8 kW
Puissance maximale du circuit dédié	6,0 kW

Relevé des plaques signalétiques et consigne de l'établissement.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1,5 point) Un câble d'alimentation est repéré avec 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.

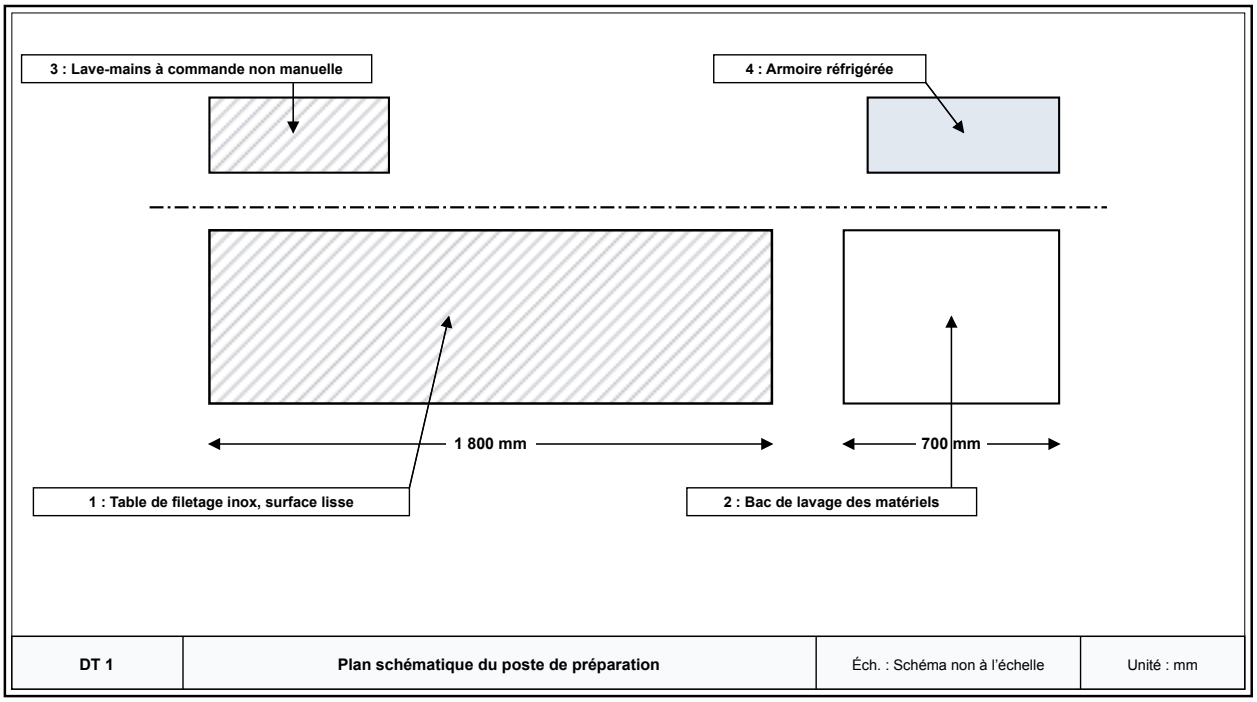
4.3 (1,5 point) Indiquez une mesure de prévention contre les coupures pendant le filetage et une mesure contre les glissades pendant le nettoyage du sol. Précisez pourquoi les produits de nettoyage ne doivent pas être mélangés.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : POSTE DE PRÉPARATION DU POISSON : PLAN D'IMPLANTATION ET REPÈRES

Le schéma représente l'organisation fonctionnelle de l'atelier. Les dimensions sont données en millimètres et correspondent aux dimensions utiles des équipements. Les éléments doivent être organisés de manière à séparer la zone de préparation des produits de la zone de lavage des matériels. Le plan ne remplace pas les consignes d'hygiène de l'établissement.



Les repères indiquent les équipements et les cotes utiles communiquées par l'établissement.

DT 2 : FICHE PRODUIT ET PROTOCOLE DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

Le produit concentré utilisé dans la situation est destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces selon les conditions indiquées ci-dessous. Respecter la fiche technique du fabricant, l'étiquetage et le protocole de l'établissement. Ne jamais transvaser un produit dans un récipient alimentaire ni mélanger des produits chimiques.

Données d'utilisation et étapes de remise en état

Étape ou paramètre	Consigne
Débarrassage	Retirer les produits, les déchets et les gros résidus sans les disperser
Nettoyage	Appliquer la solution détergente selon le mode d'emploi et éliminer les souillures
Rinçage intermédiaire	Rincer à l'eau potable lorsque le protocole le prévoit
Désinfection	Appliquer la solution au dosage prévu et maintenir les surfaces humides pendant 5 minutes
Rinçage final	Effectuer un rinçage à l'eau potable si la fiche du produit ou le protocole l'exige
Séchage et contrôle	Laisser sécher selon le protocole, vérifier l'état de propreté et ranger le matériel propre
Dosage fourni pour le calcul	20 mL de concentré par litre d'eau

Fiche de données fournie pour la situation professionnelle.

DT 3 : REPÈRES D'HYGIÈNE, MATÉRIAUX ET PRÉVENTION DES RISQUES

Repères applicables à la situation. Le règlement (CE) n° 852/2004 établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires, notamment la nécessité de maintenir les locaux et équipements propres et en bon état. Le règlement (CE) n° 853/2004 fixe des exigences spécifiques pour les denrées alimentaires d'origine animale. Pour les produits de la pêche frais, la température de conservation doit être proche de celle de la glace fondante. La limite de 2 °C indiquée dans le sujet est une consigne interne de l'entreprise, pas une valeur présentée ici comme une limite réglementaire générale.

Les surfaces en contact avec les denrées doivent être maintenues en bon état, faciles à nettoyer et adaptées à l'usage alimentaire. Les équipements électriques doivent être utilisés conformément à leur destination, maintenus en état et signalés en cas d'anomalie. Ne pas intervenir sur un équipement électrique sans habilitation et sans mise en sécurité adaptée.

Caractéristiques techniques et repères de prévention

Élément	Caractéristique ou repère	Application dans l'atelier
Table de filetage	Acier inoxydable, surface lisse et non absorbante	Nettoyer et désinfecter selon le protocole
Produits de la pêche frais	Conservation à une température proche de celle de la glace fondante	Maintenir le lot au froid et limiter le temps hors froid
Lames et couteaux	Outils tranchants à utiliser et ranger de façon sécurisée	Éloigner la main non porteuse de la trajectoire de coupe
Sol mouillé	Risque de glissade	Baliser ou signaler la zone et utiliser une méthode de nettoyage adaptée
Équipement électrique détérioré	Risque d'électrisation, de court-circuit ou d'incendie	Cesser l'utilisation et signaler immédiatement l'anomalie
Produit de nettoyage	Dosage et temps de contact selon la fiche du fabricant	Porter les protections indiquées et ne jamais mélanger les produits

Synthèse des données utiles à la situation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.3, 2.1, 2.2, 2.3 et 2.4

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter directement les tableaux. Présenter les calculs avec les unités. Pour la question 1.3, indiquer deux risques observés dans l'organisation du poste et une mesure de prévention adaptée à chacun.

Analyse des risques au poste

Risque repéré	Mesure de prévention
.....	.....
.....	.....

Bilan de transformation du lot

Indicateur	Calcul	Résultat
Rendement en filets	.....	.....
Masse de coproduits et pertes	.....	.....
Coût d'achat du lot	.....	.....
Coût matière par kilogramme de filets	.....	.....
Rendement minimal atteint ?	.....	.....
Action corrective possible si le rendement est insuffisant	.....	.....

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 et 3.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le calcul de dosage et ordonner les opérations de remise en état du poste. Chaque étape doit comporter son objectif ou son point de vigilance.

Préparation de la solution de nettoyage-désinfection

Donnée	Calcul ou réponse
Volume de solution à préparer	8 L
Dosage fabricant	20 mL par litre
Volume de concentré nécessaire	.....
Temps de contact pour la désinfection	.....

Protocole de remise en état

Rang	Opération	Objectif ou point de vigilance
.....	Débarrasser le poste et retirer les résidus	.....
.....	Nettoyer les surfaces et les matériels	.....
.....	Rincer si le protocole le prévoit	.....
.....	Désinfecter et respecter le temps de contact	.....
.....	Rincer si la fiche technique ou le protocole l'exige	.....
.....	Sécher, contrôler et ranger le matériel propre	.....

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.