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

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réception, organisation et analyse des produits** (3 questions) — **Page 3**
2. **Transformation des dorades, calcul du rendement et suivi des masses** (4 questions) — **Page 5**
3. **Production culinaire et plateau de fruits de mer** (4 questions) — **Page 8**
4. **Reconnaissance des produits, prévention et remise en état** (4 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/Préparation et transformation/2026/CAP Poissonnier - Préparation et transformation - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Réception, organisation et analyse des produits

À la Poissonnerie Les Embruns, les lots de dorades, de moules et de crevettes sont destinés à une commande professionnelle. Il faut contrôler les produits reçus, assurer la traçabilité et organiser leur mise en place en limitant les risques de contamination croisée.

Question 1.1. À partir des données du lot A et du DT 1, indiquez deux contrôles à effectuer à la réception avant d'accepter les dorades et précisez, pour chacun, le critère recherché.

Vérifier d'abord la concordance du lot avec le bon de livraison : 4 dorades royales, 1,60 kg au total, avec les informations d'identification du lot. Contrôler ensuite leur fraîcheur sensorielle : aspect et odeur caractéristiques, branchies fraîches et chair ferme, sans signe manifeste d'altération. La température relevée de 2 °C doit également être vérifiée à la réception. Tout écart ou signe suspect est signalé au jury avant acceptation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Concordance du lot et fraîcheur sensorielle vérifiées ; température relevée : 2 °C.

Question 1.2. Indiquez les informations d'identification à conserver pour assurer la traçabilité du lot A et citez un support professionnel sur lequel les enregistrer.

Pour relier les dorades reçues aux produits préparés, conserver les informations d'identification disponibles : dénomination commerciale, nom scientifique, zone de capture, méthode de production et numéro de lot. Ajouter la date pertinente, par exemple la date de réception. Enregistrer ces données sur un support professionnel de l'entreprise, tel qu'une fiche de réception ou un registre de traçabilité, puis reporter le numéro de lot sur le suivi de préparation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Dénomination commerciale, nom scientifique, zone de capture, méthode de production, numéro de lot et date pertinente, inscrits sur une fiche de réception ou un registre de traçabilité.

Question 1.3. En vous appuyant sur le DT 2, indiquez la température maximale de conservation retenue pour les produits réfrigérés concernés et proposez un ordre de mise en place des lots au poste afin de limiter les risques de contamination croisée.

La température maximale des produits frais réfrigérés est de 4 °C, sauf consigne plus stricte. Cette limite concerne notamment les dorades et les crevettes cuites. Les moules vivantes reçues à 5 °C doivent être conservées selon les conditions du fournisseur et du plan sanitaire : ne pas les immerger en eau douce et ne pas les enfermer sans ventilation.

1. Ranger séparément les dorades crues et les moules vivantes.
2. Placer les crevettes cuites, prêtes à consommer, à part et protégées de tout contact avec les produits crus.

Maintenir les produits au froid entre les opérations.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits frais réfrigérés : 4 °C maximum, sauf consigne plus stricte. Séparer dorades crues, moules vivantes et crevettes cuites.

2. Transformation des dorades, calcul du rendement et suivi des masses

Le candidat prépare quatre dorades royales, d'une masse totale de 1,60 kg, en réalisant leur habillage, éviscération, filetage et parage. Il mesure les filets nets, calcule le rendement et les déchets, renseigne le document de suivi et applique les précautions d'hygiène et de sécurité.

Question 2.1. Réalisez l'habillage, l'éviscération, le filetage et le parage des quatre dorades. Présentez des filets réguliers, propres et sans arêtes résiduelles perceptibles, maintenez les produits à la température prescrite et séparez les déchets des produits destinés à la consommation.

1. Écailler les dorades, puis les éviscérer par la cavité abdominale sans perforer les viscères.
2. Effectuer un lavage bref et maîtrisé, puis égoutter les poissons.
3. Lever les filets en suivant la ligne de filetage et l'arête centrale.
4. Parer les filets et retirer les arêtes restantes.

Vérifier leur régularité et leur propreté. Maintenir les produits à 4 °C maximum entre les opérations et séparer immédiatement les déchets des filets destinés à la consommation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre dorades préparées en filets réguliers, propres et sans arêtes perceptibles, maintenus au froid et séparés des déchets.

Question 2.2. Calculez le rendement en filets nets du lot en détaillant le calcul, donnez le résultat en pourcentage arrondi au dixième, puis calculez la masse totale des déchets de préparation.

Le rendement est le rapport entre la masse des filets nets et celle des poissons entiers : $R = (0,72 / 1,60) \times 100 = 45,0\,\%$. En l'absence de coproduit valorisé séparément, la masse des déchets est la différence entre la masse initiale et celle des filets nets : $1,60 - 0,72 = 0,88$ kg. Les masses sont exprimées dans la même unité et le rendement est arrondi au dixième.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rendement en filets nets : 45,0 %. Masse des déchets de préparation : 0,88 kg.

Question 2.3. **Complétez la feuille de suivi du DR 1 : renseignez les masses mesurées, le rendement calculé et la destination prévue des produits et coproduits, conformément aux consignes données par le jury.**

Donnée du DR 1	Valeur	Unité
Masse initiale du lot	1,60	kg
Masse des filets nets	0,72	kg
Rendement en filets nets	45,0	%
Masse des déchets de préparation	0,88	kg
Masse nécessaire pour 4 portions	600	g
Masse de filet restant	120	g
Destination des filets restants ou coproduits	Selon consigne du jury ; filets maintenus au froid	
Beurre	120	g
Jus de citron	40	ml
Sel	8	g

Pour compléter le DR 1, inscrire les masses du lot et le rendement calculé. Les quatre portions demandent $4 \times 150 = 600$ g ; sur les 720 g disponibles, il reste $720 - 600 = 120$ g. Indiquer la destination des filets restants ou coproduits conformément aux consignes du jury, sans attribuer de valorisation non prévue.

DR 1 complété : masses et quantités de recette

Suivi du lot de dorades et des portions

Donnée	Valeur	Unité
Masse initiale du lot	1,60	kg
Masse des filets nets	0,72	kg
Rendement en filets nets	45,0	%
Masse des déchets de préparation	0,88	kg
Masse nécessaire pour 4 portions	600	g
Masse de filet restant après prélèvement	120	g
Destination des filets restants ou coproduits, selon consigne du jury	Selon jury	

À compléter par le candidat.

Quantités à utiliser pour la recette

Ingrédient	Quantité à utiliser	Unité
Beurre	120	g
Jus de citron	40	ml
Sel	8	g

À compléter à partir de la fiche de réalisation du DT 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 : 1,60 kg ; 0,72 kg ; 45,0 % ; 0,88 kg ; 600 g nécessaires ; 120 g restants. Recette : 120 g de beurre, 40 ml de jus de citron et 8 g de sel.

Question 2.4. Expliquez deux précautions professionnelles à appliquer lors du filetage et du parage pour préserver la qualité sanitaire du produit et prévenir les blessures. Citez un équipement ou un matériel adapté pour chacune.

Deux précautions protègent le produit et l'opérateur pendant le filetage et le parage :

- **Hygiène :** utiliser un plan de travail et un couteau propres, séparer les filets des déchets et remettre les produits au froid entre les opérations. Matériel adapté : planche propre dédiée aux produits crus.
- **Sécurité :** stabiliser le poisson, protéger la main qui le maintient et diriger la lame à l'opposé du corps. Matériel adapté : couteau à filet bien entretenu et protection de la main prescrite au poste.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène : matériel propre, denrées séparées et maintien au froid. Sécurité : poisson stabilisé, lame dirigée à l'opposé du corps, couteau adapté et main protégée.

3. Production culinaire et plateau de fruits de mer

La commande comprend un plat de dorade pour quatre personnes, avec 150 g de filet net par portion, et un plateau de fruits de mer pour quatre personnes. Le candidat dose les ingrédients, prépare les portions et le plateau, contrôle les moules et présente les produits de façon stable et attractive.

Question 3.1. Préparez et cuisez quatre portions de dorade de 150 g chacune en respectant la fiche de réalisation. Présentez le plat selon les consignes du jury et vérifiez la cuisson avant le dressage.

Préparez quatre portions régulières de **150 g de filet net**, puis cuisez-les selon la méthode et les consignes du jury. Respectez la fiche de réalisation : 120 g de beurre, 40 ml de jus de citron et 8 g de sel pour quatre portions. Vérifiez la cuisson avant le dressage, puis présentez le plat proprement. Maintenez les produits dans les conditions de conservation prescrites pendant les opérations.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 portions de 150 g, soit 600 g de filet net, avec 120 g de beurre, 40 ml de jus de citron et 8 g de sel.

Question 3.2. Calculez la masse de filet net nécessaire pour les quatre portions et indiquez la masse de filet restant après prélèvement. Complétez les quantités d'ingrédients à utiliser à partir de la fiche de réalisation.

La masse totale nécessaire est le nombre de portions multiplié par la masse de filet par portion : 4 × 150 = 600 g. Il reste 720 − 600 = 120 g de filet net. La fiche donne directement les quantités de recette prévues pour quatre portions.

Donnée	Calcul ou quantité	Résultat
Filet nécessaire	4 × 150	600 g
Filet restant	720 − 600	120 g
Beurre	Fiche pour 4 portions	120 g
Jus de citron	Fiche pour 4 portions	40 ml
Sel	Fiche pour 4 portions	8 g

DR 1 complété : masses et quantités pour la recette

Suivi du lot de dorades et des portions

Donnée	Valeur	Unité
Masse initiale du lot	1,60	kg
Masse des filets nets	0,72	kg
Rendement en filets nets	45,0	%
Masse des déchets de préparation	0,88	kg
Masse nécessaire pour 4 portions	600	g
Masse de filet restant après prélèvement	120	g
Destination des filets restants ou coproduits, selon consigne du jury	Selon consigne du jury	

À compléter par le candidat.

Quantités à utiliser pour la recette

Ingrédient	Quantité à utiliser	Unité
Beurre	120	g
Jus de citron	40	ml
Sel	8	g

✓ RÉPONSE À RETENIR

600 g de filet nécessaires, 120 g restants. Recette : 120 g de beurre, 40 ml de jus de citron et 8 g de sel.

Question 3.3. Réalisez le plateau de fruits de mer demandé. Contrôlez les moules avant préparation, écartez tout coquillage présentant un signe anormal et présentez les produits de manière stable, lisible et adaptée à la vente.

1. Prélevez 1,00 kg de moules vivantes et 0,40 kg de crevettes cuites ; prévoyez les quatre citrons.
2. Avant préparation, vérifiez l'intégrité des coquilles et la réaction des moules à une sollicitation. Écartez les sujets morts ou suspects selon la procédure de l'établissement.
3. Disposez les produits sur un support propre, stable et maintenu au froid. Présentez-les de façon lisible et attractive, en séparant les produits crus des produits cuits et en évitant tout risque de contamination croisée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plateau pour 4 : 1,00 kg de moules contrôlées, 0,40 kg de crevettes cuites et 4 citrons, sur un support propre, stable et maintenu au froid.

Question 3.4. Indiquez comment maintenir séparés les produits crus, les produits cuits et les déchets pendant les préparations, puis précisez la conduite à tenir pour un coquillage vivant qui reste ouvert après sollicitation.

Organisez le poste pour éviter les contaminations croisées entre produits crus, produits cuits ou prêts à consommer, et déchets. Utilisez des récipients et ustensiles distincts, protégez les denrées et maintenez-les au froid entre les opérations.

- Déposez les déchets dans un contenant dédié et évacuez-les selon les consignes.
- Si un coquillage vivant reste ouvert après sollicitation, considérez-le comme suspect : écartez-le selon la procédure de l'établissement et avertissez le jury.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Séparer crus, cuits et déchets avec des contenants distincts. Écarter le coquillage suspect restant ouvert après sollicitation et avertir le jury.

4. Reconnaissance des produits, prévention et remise en état

Le jury présente cinq produits ou éléments de produits à identifier et à justifier par une caractéristique observable. Le candidat prévient les risques professionnels, nettoie et désinfecte le poste et les matériels, puis consigne leur état final et les incidents éventuels.

Question 4.1. Identifiez les cinq produits ou éléments présentés par le jury. Pour chacun, donnez une caractéristique observable qui justifie votre identification.

Pour chaque échantillon présenté, observez les caractères visibles, identifiez l'espèce ou le produit, puis justifiez par un indice précis. Exemples possibles parmi les produits du sujet : la dorade royale présente une bande dorée entre les yeux ; la moule a une coquille bivalve ; la crevette cuite a un corps segmenté. Ces exemples ne remplacent pas l'identification des cinq échantillons réellement présentés : adaptez chaque réponse à l'élément observé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour chacun des cinq éléments : nom précis et caractère observable concordant.

Question 4.2. Réalisez le nettoyage et la désinfection du poste, des matériels et de l'outillage. Respectez l'ordre des opérations et les consignes d'emploi du produit détergent-désinfectant mis à disposition.

1. Trier et évacuer les déchets, puis retirer les résidus visibles.
2. Nettoyer le poste, le matériel et l'outillage avec le produit adapté.
3. Rincer si l'étiquette le prescrit, puis appliquer le détergent-désinfectant au dosage indiqué.
4. Respecter le temps de contact et effectuer le rinçage final uniquement s'il est demandé. Laisser sécher selon la consigne.
5. Ranger le matériel propre et désinfecté en sécurité, notamment les couteaux dans leur emplacement dédié.

Porter les protections prescrites, éviter les projections et ne jamais mélanger des produits chimiques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Nettoyage puis désinfection conformes à l'étiquette : dosage, temps de contact, rinçage éventuel et rangement sécurisé.

Question 4.3. Citez deux risques professionnels présents pendant les travaux réalisés et associez à chacun une mesure de prévention concrète.

Deux risques présents au poste et leur prévention :

- **Coupure au couteau :** stabiliser le poisson, utiliser une lame adaptée et couper en l'éloignant du corps. Protéger la main qui maintient le produit et ranger le couteau dans son emplacement dédié.
- **Projection ou contact avec le détergent-désinfectant :** porter les équipements de protection prescrits, suivre l'étiquette et éviter les projections. Ne jamais mélanger les produits chimiques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coupure : lame adaptée, geste dirigé à l'opposé du corps. Produit chimique : protections prescrites et respect de l'étiquette.

Question 4.4. Complétez le DR 2 en indiquant l'état final du poste et les anomalies ou incidents constatés, le cas échéant.

Compléter le DR 2 après avoir réellement vérifié chaque point : nettoyage et désinfection du plan, matériel propre et rangé, déchets triés et évacués. Signaler au jury les produits restants à conserver ou à écarter. Dans la dernière ligne, décrire tout incident ou anomalie et le signalement effectué ; écrire « Néant » seulement si aucun incident n'a été constaté. Les mentions ci-dessous indiquent les actions attendues et doivent être confirmées après l'exécution.

DR 2 : mentions à confirmer après contrôle

pendant l'épreuve.

État final du poste et signalement

Point de contrôle	État constaté ou action réalisée
Plan de travail nettoyé et désinfecté	Propre, désinfecté
Matériels et outillages nettoyés, désinfectés et rangés	Propres, rangés
Déchets triés et évacués selon les consignes	Triés, évacués
	Signalés au jury
	Incident décrit ou néant

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 2 : état vérifié du poste, du matériel, des déchets et des produits restants ; incidents signalés, ou « Néant » si aucun.

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

Bilan de l'épreuve : Le CAP Poissonnier Écailler, épreuve EP2 Transformation des produits, session 2026, code 26-CAP-POIS-EP2, dure quatre heures et est doté du coefficient 6. Dans le contexte d'une commande de poissonnerie, l'épreuve évalue la réception et la traçabilité, la transformation de dorades, les calculs de rendement et de portions, la production culinaire, la reconnaissance des produits, l'hygiène, la sécurité et la remise en état.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement en filets nets : masse des filets nets divisée par la masse des poissons entiers, multipliée par 100.
- Masse des déchets : masse initiale du lot moins masse des filets nets, si aucun coproduit n'est valorisé séparément.
- Quantité à utiliser = quantité de référence × nombre de portions visé ÷ nombre de portions de référence.
- Conserver les produits frais réfrigérés à 4 °C au maximum, sauf exigence plus stricte indiquée sur l'étiquetage ou la fiche du produit.

Points de vigilance & attentes du jury

- À la réception, contrôler l'identification et les critères sensoriels pertinents : aspect, odeur, branchies et fermeté de la chair.
- Enregistrer les informations de traçabilité permettant de relier les lots reçus aux produits préparés.
- Séparer les produits crus, cuits, prêts à consommer et les déchets ; maintenir les denrées au froid entre les opérations.
- Pour le nettoyage-désinfection, respecter l'étiquette : dosage, temps de contact, rinçage éventuel et précautions d'emploi.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le rendement en filets nets demandé dans le sujet ?

Divisez la masse totale des filets nets par la masse totale des poissons entiers, puis multipliez par 100. Avec les données du lot, le calcul est 0,72 kg ÷ 1,60 kg × 100. Arrondissez le résultat au dixième de pourcentage.

Q : Comment calculer les quantités à utiliser pour le plat de dorade ?

Le sujet demande quatre portions, comme la fiche de référence. Utilisez donc 600 g de filet net, 120 g de beurre, 40 ml de jus de citron et 8 g de sel. Les 720 g de filets disponibles laissent 120 g après prélèvement.

Q : Quels temps sont prévus et quels documents faut-il rendre ?

Les temps indicatifs sont de 20 minutes, deux heures, une heure et une heure, soit quatre heures au total. Les DR 1 et DR 2 se trouvent en fin de sujet et doivent être complétés puis rendus avec la copie.

Q : Quels critères d'hygiène et de sécurité faut-il respecter pendant l'épreuve ?

Maintenez les produits réfrigérés à 4 °C au maximum, séparez les denrées et les déchets, stabilisez le poisson et dirigez la lame à l'opposé du corps. Respectez l'étiquette du détergent-désinfectant et ne mélangez jamais les produits chimiques.

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