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

Les produits, matériels, outillages, équipements de protection individuelle et documents techniques nécessaires sont mis à disposition par le centre d'examen. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Réception, organisation et analyse des produits (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Transformation des produits aquatiques (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Production culinaire et plateau de fruits de mer (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Reconnaissance, prévention et remise en état (4 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 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 LES EMBRUNS, 18 QUAI DE LA RÉPUBLIQUE, 44000 NANTES

Vous travaillez à la Poissonnerie Les Embruns. Le restaurant Le Goéland a commandé une prestation pour 8 convives. Le bon de commande prévoit un plateau de fruits de mer pour 4 personnes, un plat chaud de filets de dorade pour 4 personnes et la préparation de produits destinés à la vente au détail.

Vous disposez de 4 heures pour réaliser les travaux demandés, présenter les produits, effectuer la reconnaissance des espèces et remettre en état votre poste. Les produits et les équipements sont ceux fournis par le centre. Les horaires de chaque phase sont indiqués dans les parties ci-dessous. Les gestes professionnels, l'organisation, l'hygiène, la sécurité, la qualité des préparations et le nettoyage sont évalués.

Respectez les procédures d'hygiène fondées sur les principes HACCP, les températures de conservation indiquées dans les documents techniques et les consignes de sécurité du poste. Toute anomalie constatée sur un produit ou un matériel doit être signalée au jury avant utilisation.

PARTIE 1 : Réception, organisation et analyse des produits (4 points)

Contrôle des produits, organisation du travail et traçabilité

Temps indicatif : 20 minutes. Avant toute transformation, examinez les lots remis, vérifiez les informations d'identification et organisez le poste. Les données de réception et les consignes applicables figurent dans le DT 1 et le DT 2.

Lots remis pour la prestation

Lot	Produit et quantité	Température à réception	Identification fournie
A	Dorades royales entières, 4 pièces, 1,60 kg au total	2 °C	Dénomination commerciale, nom scientifique, zone de capture, méthode de production, numéro de lot
B	Moules vivantes, 2,00 kg	5 °C	Dénomination commerciale, origine, date de conditionnement, numéro de lot
C	Crevettes cuites, 0,80 kg	3 °C	Dénomination commerciale, origine, numéro de lot

Données du bon de livraison et du bon de commande.

1.1 (1,5 point) À partir des données du lot A et du DT 1, indiquez deux contrôles à effectuer à la réception avant d'accepter les dorades. Pour chacun, précisez le critère recherché.

1.2 (1 point) Indiquez les informations d'identification à conserver pour assurer la traçabilité du lot A et citez un support professionnel sur lequel les enregistrer.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Transformation des produits aquatiques (7 points)

Habillage, filetage, valorisation des produits et calcul de rendement

Temps indicatif : 2 heures. Réalisez les opérations de préparation des dorades royales fournies : écaillage, éviscération, lavage maîtrisé, filetage et parage. Présentez les filets sur le support prévu et identifiez les coproduits conformément aux consignes du poste. Les caractéristiques des poissons et les critères de réalisation sont précisés dans le DT 1 et le DT 2.

Le lot comporte 4 dorades d'une masse totale de 1,60 kg. Après filetage et parage, la masse totale des filets nets mesurée par le jury est de 0,72 kg. Le rendement se calcule par la relation : $R = \frac{m_{filets}}{m_{poissons}} \times 100$. La masse des déchets de préparation est obtenue par différence entre la masse initiale et la masse des filets nets, en l'absence de coproduit valorisé séparément.

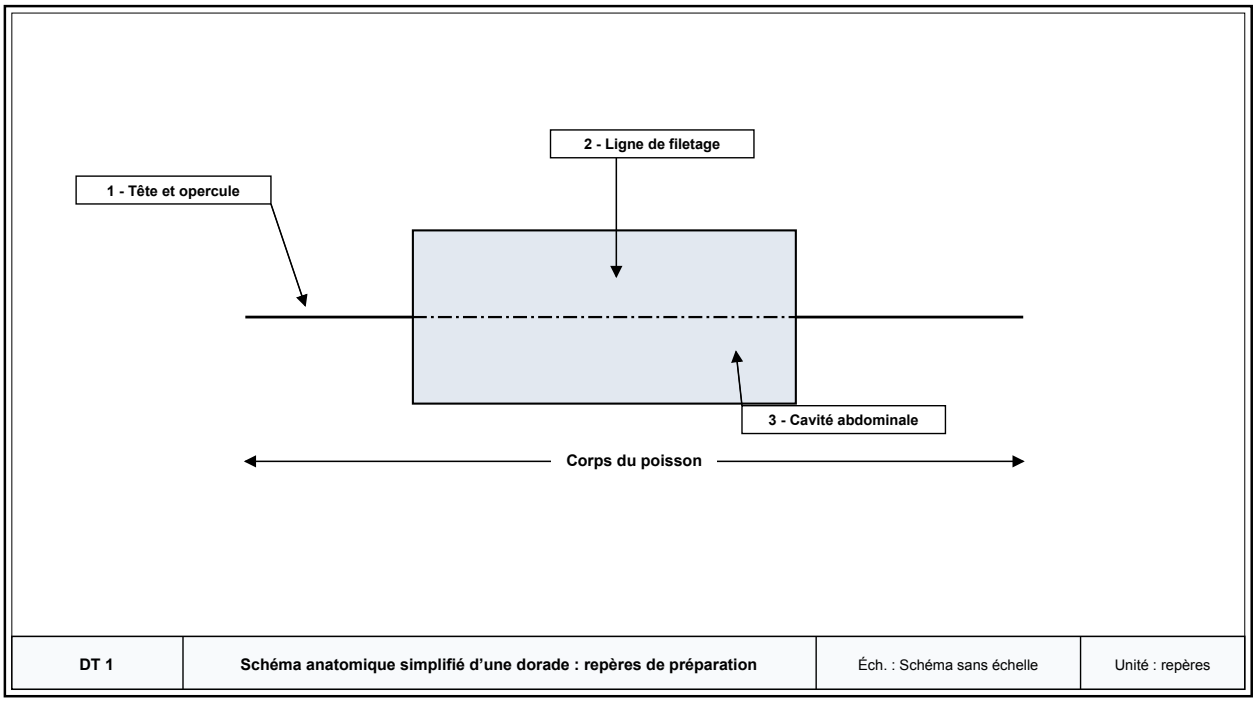


Schéma de repérage des zones de travail. Les dimensions graphiques ne sont pas à l'échelle.

Données de masse du lot de dorades

Masse totale des poissons entiers	Masse totale des filets nets	Nombre de poissons
1,60 kg	0,72 kg	4

Mesures fournies pour le calcul du rendement après réalisation.

2.1 (3 points) Réalisez l'habillage, l'éviscération, le filetage et le parage des 4 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.

2.2 (1,5 point) Calculez le rendement en filets nets du lot, en détaillant le calcul. Donnez le résultat en pourcentage, arrondi au dixième. Calculez ensuite la masse totale des déchets de préparation.

2.3 (1 point) 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.

2.4 (1,5 point) 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.

PARTIE 3 : Production culinaire et plateau de fruits de mer (5 points)

Préparations culinaires, ouverture des coquillages et présentation commerciale

Temps indicatif : 1 heure. Réalisez un plat de dorade pour 4 personnes à partir des filets issus du lot. Chaque portion doit comporter 150 g de filet net. La recette fournie prévoit, pour 4 portions, 120 g de beurre, 40 ml de jus de citron et 8 g de sel. Réalisez également un plateau de fruits de mer pour 4 personnes avec 1,00 kg de moules, 0,40 kg de crevettes cuites et 4 citrons fournis. Les coquillages doivent être contrôlés, ouverts ou présentés selon les consignes du jury et disposés de façon stable et attractive.

Fiche de réalisation du plat

Ingrédient	Quantité pour 4 portions	Quantité disponible
Filets de dorade nets	600 g	720 g
Beurre	120 g	150 g
Jus de citron	40 ml	100 ml
Sel	8 g	20 g

Quantités prévues pour 4 portions.

3.1 (1,5 point) Préparez et cuisez 4 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.

3.2 (1 point) Calculez la masse de filet net nécessaire pour les 4 portions et indiquez la masse de filet restant après prélèvement. Complétez les quantités d'ingrédients à utiliser à partir de la fiche de réalisation.

3.3 (1,5 point) 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.

3.4 (1 point) Indiquez comment vous maintenez 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.

PARTIE 4 : Reconnaissance, prévention et remise en état (4 points)

Reconnaissance des produits, prévention des risques et nettoyage-désinfection

Temps indicatif : 1 heure, dont 30 minutes pour la reconnaissance des produits et 15 minutes en fin d'épreuve pour la remise en état du poste. Le jury présente 5 produits ou éléments de produits sans leur nom. Pour chaque élément, identifiez le produit ou l'espèce et indiquez une caractéristique permettant de justifier votre réponse. Les 15 dernières minutes sont consacrées au nettoyage et à la désinfection du poste, du matériel et de l'outillage, conformément au plan de nettoyage du DT 2.

Évaluation de la reconnaissance et de la remise en état

Élément évalué	Résultat attendu
Reconnaissance	Identification de 5 éléments et justification par une caractéristique observable
Poste de travail	Tri des déchets, nettoyage, rinçage si nécessaire, désinfection selon les consignes du produit
Matériels et outillages	Nettoyés, désinfectés, rangés et stockés en sécurité

Produits présentés par le jury et critères observables.

4.1 (1,5 point) Identifiez les 5 produits ou éléments présentés par le jury. Pour chacun, donnez une caractéristique observable qui justifie votre identification.

4.2 (1 point) 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.

4.3 (1 point) Citez deux risques professionnels présents pendant les travaux réalisés et associez à chacun une mesure de prévention concrète.

4.4 (0,5 point) Complétez le DR 2 en indiquant l'état final du poste et les anomalies ou incidents constatés, le cas échéant.

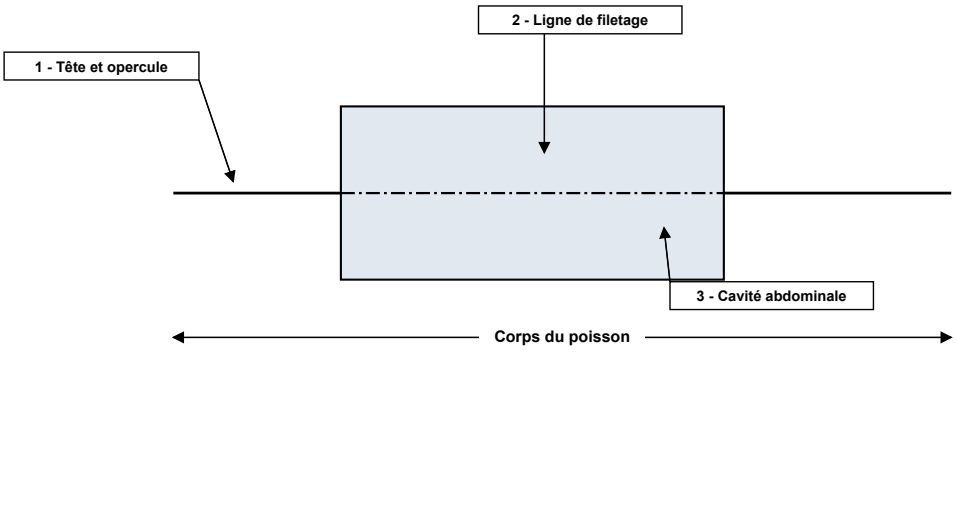
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : DONNÉES TECHNIQUES DES PRODUITS ET TRAÇABILITÉ

Les produits de la pêche frais doivent être examinés à réception et conservés dans des conditions permettant de maintenir leur qualité sanitaire. Pour chaque lot, conserver les éléments d'identification disponibles : dénomination commerciale, nom scientifique lorsque requis, zone de capture ou pays d'élevage selon le produit, méthode de production, numéro de lot et date pertinente. Les informations de traçabilité sont enregistrées sur le support de l'entreprise et doivent permettre de relier les produits reçus aux produits préparés.

Critères de contrôle sensoriel des poissons frais : aspect et odeur caractéristiques, peau et mucus d'aspect normal, branchies d'aspect frais, chair ferme et absence de signes manifestes d'altération. Pour les coquillages vivants, vérifier l'intégrité des coquilles et la réaction à une sollicitation ; écarter les sujets morts ou suspects selon la procédure de l'établissement. Le contrôle visuel ne remplace pas les exigences réglementaires ni les consignes du plan de maîtrise sanitaire.



DT 1	Schéma anatomique simplifié d'une dorade : repères de préparation	Éch. : Schéma sans échelle	Unité : repères

Repères indicatifs pour l'organisation des opérations de préparation.

Caractéristiques de réception des lots

Produit	Quantité	Température relevée	Contrôles à effectuer
Dorade royale entière	4 pièces, 1,60 kg	2 °C	Identification du lot, aspect, odeur, état des branchies, fermeté de la chair
Moules vivantes	2,00 kg	5 °C	Identification, intégrité des coquilles, état vivant, conditions de conservation
Crevettes cuites	0,80 kg	3 °C	Identification, intégrité de l'emballage, aspect, odeur, température

Données du bon de livraison remis avec les produits.

DT 2 : HYGIÈNE, MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES ET PRÉVENTION DES RISQUES

Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement : hygiène des mains, tenue professionnelle propre, nettoyage et désinfection selon le plan prévu, séparation des produits crus et cuits, protection des denrées et maîtrise des temps hors froid. Pour cette épreuve, la température maximale de conservation des produits frais réfrigérés est fixée à 4 °C, sauf exigence plus stricte indiquée sur l'étiquetage ou la fiche du produit. Les produits sont maintenus au froid entre les opérations.

La température de conservation des coquillages vivants est maintenue dans les conditions spécifiées par le fournisseur et le plan de maîtrise sanitaire ; ne pas les immerger dans de l'eau douce ni les enfermer sans ventilation. Pour le nettoyage, suivre l'étiquette du produit fourni : dosage, temps de contact, rinçage si nécessaire et précautions d'emploi. Ne jamais mélanger des produits chimiques.

Prévention au poste : utiliser un couteau adapté et correctement entretenu, couper en dirigeant la lame à l'opposé du corps, stabiliser le produit, protéger la main qui maintient le poisson, ranger les couteaux dans un emplacement dédié et porter les équipements de protection prescrits. Pour les opérations de nettoyage, éviter les projections et respecter les consignes de sécurité du produit.

Repères opérationnels d'hygiène et de sécurité

Situation	Consigne
Conservation des produits frais réfrigérés	Maintenir à 4 °C au maximum, sauf consigne produit plus stricte
Séparation des denrées	Séparer produits crus, produits cuits, produits prêts à consommer et déchets
Couteaux	Lame adaptée, geste dirigé à l'opposé du corps, rangement sécurisé
Nettoyage-désinfection	Respecter dosage, temps de contact, rinçage et précautions indiqués sur l'étiquette
Incident ou anomalie	Arrêter l'opération, isoler le produit ou le matériel concerné et avertir le jury

Consignes applicables pendant l'épreuve.

DT 3 : FICHE DE RÉALISATION CULINAIRE ET DONNÉES DE CALCUL

Le plat demandé correspond à 4 portions. Chaque portion doit comporter 150 g de filet net. La fiche de réalisation pour 4 portions indique 120 g de beurre, 40 ml de jus de citron et 8 g de sel. Le lot issu de la préparation fournit 720 g de filets nets. Pour calculer une proportion, utiliser la relation $q_{utilisée} = q_{référence} \times \frac{n_{portions}}{n_{référence}}$. Pour le rendement, utiliser $R = \frac{m_{produit\ net}}{m_{produit\ brut}} \times 100$. Les réponses sont arrondies au dixième lorsque nécessaire.

Le plateau de fruits de mer prévu pour 4 personnes comprend 1,00 kg de moules, 0,40 kg de crevettes cuites et 4 citrons. Les produits sont présentés sur un support propre, stable et maintenu au froid selon les consignes du poste.

Fiche de production et quantités disponibles

Produit ou ingrédient	Quantité nécessaire	Quantité disponible
Filets de dorade	600 g	720 g
Beurre	120 g	150 g
Jus de citron	40 ml	100 ml
Sel	8 g	20 g
Moules vivantes pour le plateau	1,00 kg	2,00 kg
Crevettes cuites pour le plateau	0,40 kg	0,80 kg
Citrons pour le plateau	4 pièces	4 pièces

Données fournies pour réaliser les préparations demandées.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Feuille de suivi des masses et des préparations — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement les cases indiquées par « ... ». Indiquer les unités et détailler les résultats des calculs demandés en partie 2.

Suivi du lot de dorades et des portions

Donnée	Valeur	Unité
Masse initiale du lot	.....	.....
Masse des filets nets	.....	.....
Rendement en filets nets	.....	%
Masse des déchets de préparation	.....	.....
Masse nécessaire pour 4 portions	.....	.....
Masse de filet restant après prélèvement	.....	.....
Destination des filets restants ou coproduits, selon consigne du jury	.....	.....

À compléter par le candidat.

Quantités à utiliser pour la recette

Ingrédient	Quantité à utiliser	Unité
Beurre	.....	.....
Jus de citron	.....	.....
Sel	.....	.....

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Contrôle final du poste de travail — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau après la remise en état. Signaler toute anomalie ou tout incident observé pendant l'épreuve.

État final du poste et signalement

Point de contrôle	État constaté ou action réalisée
Plan de travail nettoyé et désinfecté	.....
Matériels et outillages nettoyés, désinfectés et rangés	.....
Déchets triés et évacués selon les consignes	.....
Produits restant à conserver ou à écarter signalés au jury	.....
Anomalie ou incident constaté, le cas échéant	.....

À compléter par le candidat.

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.