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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# EP3 : Vente-commercialisation

**Session 2026** • Code sujet : **26-CAP-POIS-EP3** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **3**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Analyse de la demande et conformité de l'information de vente** (3 questions) — **Page 3**
2. **Organisation de l'étal et calculs professionnels** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de la présentation et conduite du service** (3 questions) — **Page 7**
4. **Hygiène, sécurité et prévention des risques** (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/Présentation et étalage/2026/CAP Poissonnier - Présentation et étalage - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

## 1. Analyse de la demande et conformité de l’information de vente

À la Poissonnerie Les Embruns, une cliente prépare un repas pour six personnes avec un poisson à cuire au four et un plateau de fruits de mer. Le candidat s’appuie sur les informations des lots et les règles de présentation pour conseiller la cliente et vérifier les mentions de vente.

**Question 1.1. Proposer un poisson adapté à une cuisson au four pour six personnes. Justifier le choix par une caractéristique du produit et une information de provenance ou de production à communiquer à la cliente.**

La dorade royale, vendue entière et non décongelée, convient à une cuisson au four. Pour six personnes, la quantité indicative est de 6 × 0,45 kg, soit 2,70 kg de poisson entier. Vous pouvez préciser à la cliente que cette dorade est élevée et que son lot indique la Méditerranée, zone FAO 37.1.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Dorade royale entière : prévoir environ 2,70 kg pour six personnes. Elle est élevée en Méditerranée, zone FAO 37.1.

**Question 1.2. À partir du DT 2, relever quatre informations à faire figurer ou à rendre accessibles au consommateur pour la dorade vendue non préemballée, puis indiquer la mention à utiliser si un produit a été décongelé avant sa mise en vente.**

| Information à rendre accessible | Valeur pour la dorade |
|---|---|
| Dénomination commerciale | Dorade royale |
| Nom scientifique | *Sparus aurata* |
| Mode de production | Élevée |
| Zone ou pays d’origine | Méditerranée, zone FAO 37.1 |

Les informations du lot doivent rester consultables et cohérentes avec le produit présenté. La catégorie d’engin de pêche est indiquée lorsqu’elle est requise, mais ne s’applique pas à ce lot d’élevage. La mention « décongelé » est portée lorsqu’elle est exigée, sous réserve des exceptions réglementaires.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Dénomination, nom scientifique, mode de production et zone d’origine. Si elle est exigée : « décongelé ».

**Question 1.3. Pour les moules et les crevettes proposées pour le plateau, donner un conseil de conservation adapté à chacun des deux produits et une précaution à prendre lors de leur présentation à l’étal.**

Conservez chaque produit selon sa nature et veillez à éviter les contaminations croisées lors de la présentation à l’étal.

- **Moules vivantes :** suivre les consignes du fournisseur et les garder hors de l’eau de fonte. Séparer les lots.
- **Crevettes cuites :** les maintenir au froid, limiter les manipulations et utiliser un ustensile de service propre réservé à ce produit.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Moules : consignes du fournisseur, sans immersion dans l’eau de fonte. Crevettes cuites : au froid, avec un ustensile propre.

## 2. Organisation de l’étal et calculs professionnels

La vitrine réfrigérée mesure 3,00 m sur 0,80 m et comprend trois zones de présentation définies pour les poissons entiers, les coquillages et les crustacés. Le candidat calcule les quantités de poisson, le rendement en filets, la glace nécessaire ainsi que le prix de vente et le coût d’achat d’une dorade, puis reporte les résultats sur le DR 1.

**Question 2.1. Calculer la quantité de poisson entier nécessaire pour six convives, puis la masse de filets obtenue si vous choisissez la dorade. Présenter les calculs selon les relations fournies et indiquer les unités.**

Pour six convives : 6 × 0,45 kg = 2,70 kg de poisson entier. Avec un rendement de filetage de 45 %, la dorade fournit 2,70 × 0,45 = 1,215 kg de filets, soit 1 215 g.

**DR 1 complété : quantités de poisson**

| Calcul demandé | Opération et unité | Résultat |
|---|---|---|
| Quantité de poisson entier pour 6 convives | ..... | 2,70 kg |
| Masse de filets obtenue avec la dorade | ..... | 1,215 kg |
| Surface utile de la vitrine en m² | ..... | ..... |
| Volume de glace nécessaire en kg | ..... | ..... |
| Prix de vente d’une dorade de 1,80 kg | ..... | ..... |
| Coût d’achat de cette dorade | ..... | ..... |
| Différence entre prix de vente et coût d’achat | ..... | ..... |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Poisson entier : 2,70 kg. Filets : 1,215 kg, soit 1 215 g.

**Question 2.2. Calculer le volume de glace nécessaire pour couvrir la surface utile de la vitrine à l’épaisseur indiquée. Utiliser la formule du dossier technique et convertir les millimètres en centimètres avant le calcul.**

La surface utile est de 3,00 × 0,80 = 2,40 m². Convertir l’épaisseur : 35 mm = 3,5 cm. Le besoin de glace est donc de 2,40 × 3,5 × 1,5 = 12,60 kg, à répartir régulièrement sans obstruer l’évacuation de l’eau de fonte.

**DR 1 complété : surface et glace**

| Calcul demandé | Opération et unité | Résultat |
|---|---|---|
| Quantité de poisson entier pour 6 convives | ..... | ..... |
| Masse de filets obtenue avec la dorade | ..... | ..... |
| Surface utile de la vitrine en m² | ..... | 2,40 m² |
| Volume de glace nécessaire en kg | ..... | 12,60 kg |
| Prix de vente d'une dorade de 1,80 kg | ..... | ..... |
| Coût d'achat de cette dorade | ..... | ..... |
| Différence entre prix de vente et coût d'achat | ..... | ..... |

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Surface utile : 2,40 m². Glace nécessaire : 12,60 kg.

**Question 2.3. Pour une dorade entière de 1,80 kg, calculer le prix de vente TTC et le coût d'achat, puis déterminer leur différence. Ne pas assimiler cette différence au bénéfice net de l'entreprise.**

Pour 1,80 kg de dorade, le prix TTC est de 1,80 × 18,90 € = 34,02 €. Le coût d'achat est de 1,80 × 12,60 € = 22,68 €. L'écart entre les deux est de 11,34 € ; ce montant n'est pas le bénéfice net, qui tient compte des autres charges de l'entreprise.

**DR 1 complété : prix et coût de la dorade**

| Calcul demandé | Opération et unité | Résultat |
|---|---|---|
| Quantité de poisson entier pour 6 convives | ..... | ..... |
| Masse de filets obtenue avec la dorade | ..... | ..... |
| Surface utile de la vitrine en m² | ..... | ..... |
| Volume de glace nécessaire en kg | ..... | ..... |
| Prix de vente d'une dorade de 1,80 kg | ..... | 34,02 € |
| Coût d'achat de cette dorade | ..... | 22,68 € |
| Différence entre prix de vente et coût d'achat | ..... | 11,34 € |

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prix de vente TTC : 34,02 €. Coût d'achat : 22,68 €. Écart : 11,34 €.

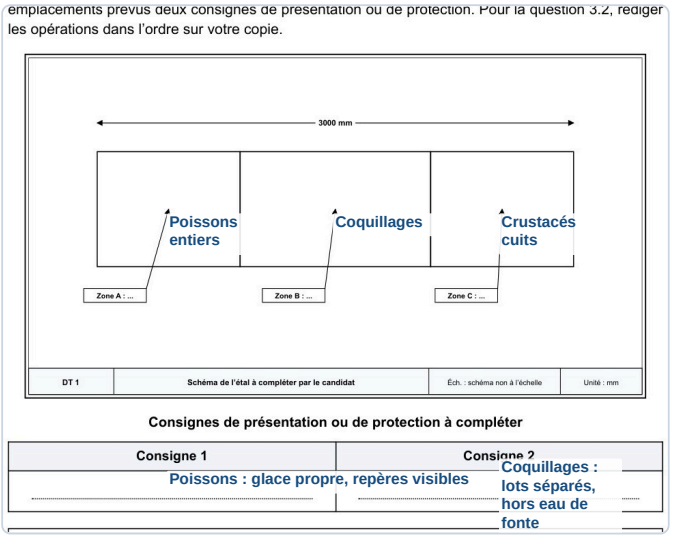
## 3. Préparation de la présentation et conduite du service

Avant l’ouverture, le candidat prépare la vitrine selon le plan d’implantation et les consignes de présentation des poissons, coquillages et crustacés cuits. Il décrit le protocole d’entretien, explique comment contrôler la pesée et communiquer le prix, et cite une information de traçabilité du lot.

**Question 3.1. Compléter le schéma du DR 2 en affectant chaque famille de produits à la zone prévue. Ajouter deux indications de présentation ou de protection permettant de préserver la qualité sanitaire et la lisibilité de l’étal.**

Respecter l’implantation du DR 2 : poissons entiers en zone A, coquillages en zone B et crustacés cuits en zone C. Disposer les poissons sur un lit de glace propre, sans masquer leur identification. Séparer les lots de coquillages et les protéger de l’eau de fonte. Maintenir les crustacés cuits au froid et utiliser un ustensile de service propre pour éviter les contaminations.

**DR 2 complété : implantation et consignes**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Zone A : poissons entiers. Zone B : coquillages. Zone C : crustacés cuits. Glace propre, identification visible et coquillages hors de l’eau de fonte.

**Question 3.2. Décrire dans l’ordre quatre opérations nécessaires entre la fin du service précédent et l’installation des produits sur la vitrine. Distinguer le nettoyage de la désinfection et intégrer le temps de contact indiqué au DT 3.**

1. Retirer les déchets et les souillures visibles de la vitrine et des séparations.
2. Nettoyer avec le détergent prévu, selon son mode d’emploi, puis rincer à l’eau potable.
3. Appliquer le désinfectant autorisé à la concentration de l’étiquette, sans le mélanger à un autre produit.
4. Respecter le temps de contact de 5 minutes, rincer si l’étiquette le prescrit, puis laisser égoutter ou sécher avant d’installer les produits.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Débarrasser, nettoyer et rincer ; désinfecter 5 minutes ; rincer si prescrit, sécher, puis installer les produits.

**Question 3.3. Pour la dorade vendue au poids, indiquer comment vérifier la justesse de la pesée et communiquer le prix à la cliente. Citer une information de traçabilité que vous devez pouvoir retrouver pour le lot présenté.**

Contrôler que la balance est stable et affiche zéro avant la pesée. Si un support est utilisé, le poser puis le tarer. Peser la dorade sans contact avec un autre élément et relever la masse affichée. Communiquer à la cliente le poids et le montant calculé au tarif de 18,90 € par kilogramme. Pour assurer la traçabilité, retrouver notamment le numéro de lot fournisseur indiqué sur la fiche de lot.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Balance stable, zéro contrôlé et support taré si nécessaire ; annoncer le poids et le total à 18,90 €/kg. Lot fournisseur : DA-200626-04.

## 4. Hygiène, sécurité et prévention des risques

La mise en place de l'étal présente des risques liés à l'eau de fonte, aux couteaux, au port des bacs et aux ustensiles partagés. Le candidat propose des mesures de prévention, rappelle les règles d'hygiène des mains et de la tenue, puis réagit au signalement d'une odeur anormale sur un lot de moules.

**Question 4.1. Pour chacune des quatre situations du tableau, proposer une mesure de prévention immédiate, concrète et applicable au poste de travail.**

Traiter tout de suite chaque situation en supprimant ou en limitant le risque au poste :

- **Eau de fonte au sol :** signaler l'écoulement, l'éponger et garder le sol sec.
- **Couteau dans le bac :** ne pas chercher l'outil à la main dans l'eau ; vider le bac prudemment, puis ranger le couteau à l'emplacement identifié, lame protégée.
- **Bac porté loin du corps :** le rapprocher du corps et demander de l'aide si nécessaire.
- **Pince partagée :** utiliser une pince propre pour chaque produit ou la nettoyer avant réemploi.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Sécuriser et sécher le sol ; récupérer puis ranger le couteau sans chercher à la main ; porter le bac près du corps ; nettoyer la pince entre les produits.

**Question 4.2. Indiquer trois règles d'hygiène des mains et de la tenue à respecter avant de manipuler les produits prêts à être présentés.**

Avant de manipuler les produits prêts à être présentés, respecter les règles du poste :

1. Se laver soigneusement les mains avant la manipulation et aux autres moments requis.
2. Se sécher soigneusement les mains après le lavage.
3. Porter une tenue propre et adaptée à l'activité.

Ces mesures limitent le transfert de souillures vers les produits. Si les mains sont de nouveau souillées pendant le travail, les laver puis les sécher avant de reprendre la manipulation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Mains lavées et soigneusement séchées ; tenue propre et adaptée à l'activité.

**Question 4.3. À la suite du signalement d'une odeur anormale sur un lot de moules, indiquer les actions immédiates concernant le lot, son identification et l'information de la responsable. Justifier pourquoi le lot ne doit pas rester proposé à la vente tant que le doute n'est pas levé.**

L'odeur anormale impose de suspendre immédiatement la vente du lot, sans conclure seul sur sa conformité. Le maintenir dans des conditions de conservation adaptées et séparé des produits conformes. Préserver son identification et ses éléments de traçabilité, notamment le numéro de lot et le fournisseur, puis avertir sans délai la responsable. Attendre son évaluation avant toute remise en vente ou autre décision. Tant que le doute subsiste, le lot ne doit pas être proposé, car une altération possible pourrait présenter un risque pour le consommateur.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Lot retiré et séparé, conservé et identifié ; responsable informée. Aucune remise en vente avant évaluation et levée du doute.

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

**Bilan de l'épreuve :** L'EP3 Vente-commercialisation du CAP Poissonnier écailler, session 2026, code 26-CAP-POIS-EP3, dure une heure et a le coefficient 3. À partir d'une situation de poissonnerie à La Rochelle, l'épreuve porte sur le conseil client, l'information de vente, les calculs professionnels, l'implantation d'un étal réfrigéré, la traçabilité et la prévention des risques.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Quantité totale de poisson = nombre de convives × quantité prévue par convive.
- Masse de filets = masse entière × rendement de filetage exprimé sous forme décimale.
- Volume de glace (kg) = surface utile (m²) × épaisseur (cm) × 1,5.
- Prix de vente et coût d'achat se calculent chacun avec la masse en kg multipliée par le prix correspondant au kg.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Détailler les calculs, indiquer les unités et effectuer les conversions demandées; arrondir les montants au centime et les masses au gramme.
- Distinguer les informations destinées au consommateur des données internes de traçabilité du lot.
- Respecter l'ordre du protocole: débarrasser, nettoyer, rincer, désinfecter, respecter le temps de contact, puis rincer si prescrit et laisser sécher.
- Adapter la conservation à chaque produit; éviter notamment l'immersion des coquillages vivants dans l'eau de fonte.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer la masse de filets à partir de la quantité entière prévue ?**

Multipliez d'abord le nombre de convives par la quantité entière prévue par personne. Multipliez ensuite cette masse par le rendement exprimé en nombre décimal, par exemple 45 % devient 0,45. Indiquez les unités et détaillez les opérations.

**Q : Comment calculer la quantité de glace nécessaire pour la vitrine ?**

Convertissez les dimensions en mètres pour calculer la surface, puis l'épaisseur en centimètres. Multipliez la surface en mètres carrés par l'épaisseur en centimètres et par 1,5 kg par mètre carré et par centimètre.

**Q : Quels documents réponses faut-il rendre et comment gérer l'heure d'épreuve ?**

Les DR 1 et DR 2 sont à compléter et à rendre avec la copie. L'épreuve dure une heure; répartissez le temps entre les quatre parties et gardez quelques minutes pour vérifier les calculs, les unités et la présence des documents réponses.

**Q : Quelle méthode de désinfection et quelles informations de vente faut-il retenir ?**

Après le nettoyage et le rinçage, appliquez le désinfectant autorisé selon son dosage et respectez cinq minutes de contact. Rincez si l'étiquette le prescrit. Pour les mentions de vente, consultez le DT 2 et gardez les informations du lot accessibles et cohérentes.

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