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 EP3 : VENTE-COMMERCIALISATION

Coefficient : 3 Durée : 1 heure

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Le matériel professionnel nécessaire à la mise en situation est mis à disposition par le centre d'examen.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la demande et conformité de l'information de vente (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Organisation de l'étal et calculs professionnels (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de la présentation et conduite du service (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Hygiène, sécurité et prévention des risques (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 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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, MARCHÉ COUVERT DE LA ROCHELLE (CHARENTE-MARITIME)

Vous travaillez à la Poissonnerie Les Embruns. Pour le service du samedi matin, la responsable vous demande de préparer et de valoriser un étal réfrigéré de 3,00 m, puis de conseiller une cliente qui organise un repas pour six personnes.

Vous devez organiser les produits selon le plan fourni, préserver leur fraîcheur, vérifier les informations de vente, calculer les quantités et les prix demandés, et appliquer les consignes d'hygiène et de prévention du point de vente. Toutes les données utiles sont fournies dans le dossier technique. Les calculs sont à détailler et les résultats à arrondir au centime pour les montants, au gramme pour les masses et au millimètre pour les dimensions.

PARTIE 1 : Analyse de la demande et conformité de l'information de vente (5 points)

Identifier les besoins du client et contrôler les mentions de vente

La cliente souhaite un repas pour six personnes comprenant un poisson à cuire au four et un plateau de fruits de mer. Elle demande également des informations sur la provenance et le mode de production des produits proposés. Vous disposez des fiches de lot et des règles de présentation figurant au DT 2.

Produits disponibles et informations de lot

Produit	Désignation commerciale	Zone ou origine indiquée au lot	Mode de production	Présentation	Prix TTC au kg
Dorade	Dorade royale (Sparus aurata)	Méditerranée, zone FAO 37.1	Élevée	Entière, non décongelée	18,90 €
Lieu jaune	Lieu jaune (Pollachius pollachius)	Atlantique Nord-Est, zone FAO 27	Pêché	Entier, non décongelé	21,50 €
Moules	Moule commune (Mytilus edulis)	France	Élevées	Vivantes, en bourriche	7,20 €
Crevettes roses	Crevette rose cuite	Atlantique Nord-Est, zone FAO 27	Pêchées	Cuites, réfrigérées	24,90 €

Données de réception communiquées par la responsable.

1.1 (1,5 point) Proposez un poisson adapté à une cuisson au four pour six personnes. Justifiez votre choix en indiquant une caractéristique du produit et une information de provenance ou de production que vous pouvez communiquer à la cliente.

1.2 (2 points) À partir du DT 2, relevez quatre informations à faire figurer ou à rendre accessibles au consommateur pour la dorade vendue non préemballée. Indiquez également la mention à utiliser si un produit a été décongelé avant sa mise en vente.

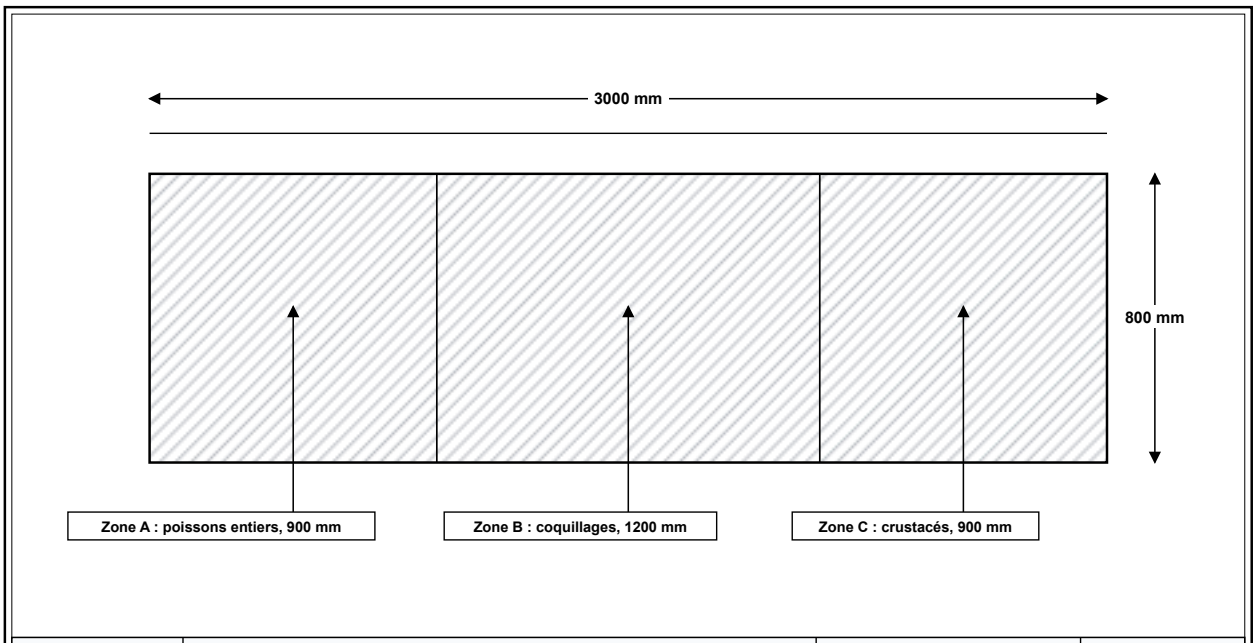
1.3 (1,5 point) La cliente hésite entre les moules et les crevettes pour son plateau. Donnez un conseil de conservation adapté à chacun de ces deux produits et une précaution à prendre lors de leur présentation à l'étal.

PARTIE 2 : Organisation de l'étal et calculs professionnels (5 points)

Organiser les produits, calculer les quantités et estimer le coût matière

La vitrine mesure 3,00 m de longueur utile. Le cahier des charges prévoit trois zones de présentation de même longueur : poissons entiers, coquillages et crustacés. La responsable prévoit un lit de glace de 35 mm d'épaisseur sur toute la surface utile de 3,00 m sur 0,80 m. Pour le calcul d'approvisionnement, elle retient 0,45 kg de poisson entier par personne, puis un rendement en filets de 45 % pour la dorade. Les prix de vente sont ceux du tableau de la partie 1.

Pour calculer le coût d'achat, utilisez les données du DT 2. Les résultats doivent être reportés sur le DR 1.



DT 1	Plan coté de la vitrine de présentation	Éch. : schéma non à l'échelle	Unité : mm

Données de calcul pour l'approvisionnement

Donnée	Valeur
Nombre de convives	6
Quantité de poisson entier prévue	0,45 kg par personne
Rendement de filetage de la dorade	45 %
Prix d'achat de la dorade entière	12,60 € par kg
Volume de glace à prévoir	1,5 kg par mètre carré et par centimètre d'épaisseur

Valeurs fixées par la responsable pour cette mise en situation.

2.1 (1,5 point) Calculez la quantité de poisson entier nécessaire pour six convives, puis la masse de filets obtenue si vous choisissez la dorade. Présentez les calculs à l'aide des relations suivantes : quantité totale = nombre de convives × quantité par convive ; masse de filets = masse entière × rendement.

2.2 (1,5 point) Calculez le volume de glace nécessaire pour couvrir la surface utile de la vitrine à l'épaisseur indiquée. Utilisez la formule du DT 2 et convertissez les millimètres en centimètres avant le calcul.

2.3 (2 points) Pour une dorade entière de 1,80 kg, calculez le prix de vente TTC et le coût d'achat de cette pièce. Déterminez ensuite la différence entre le prix de vente et le coût d'achat, sans assimiler cette différence au bénéfice net de l'entreprise.

PARTIE 3 : Préparation de la présentation et conduite du service (5 points)

Établir une implantation cohérente et appliquer un protocole opératoire

Avant l'ouverture, vous devez préparer la vitrine, installer les produits conformément au DT 1 et compléter les repères de présentation du DR 2. Les produits restent identifiables, protégés des contaminations et maintenus dans des conditions adaptées à leur nature. Le protocole d'entretien et de désinfection du DT 3 est à respecter.

Repères de présentation à prendre en compte

Famille de produits	Zone prévue	Consigne de présentation
Poissons entiers	Zone A	Présenter sur lit de glace propre, produits non superposés de façon à masquer leur identification.
Coquillages	Zone B	Séparer les lots, conserver les coquillages vivants selon les consignes du fournisseur et éviter leur immersion dans l'eau de fonte.
Crustacés cuits	Zone C	Maintenir au froid, éviter les manipulations inutiles et utiliser un ustensile de service propre.

Consignes de la responsable de la poissonnerie.

3.1 (2 points) Complétez le schéma du DR 2 en affectant chaque famille de produits à la zone prévue. Ajoutez deux indications de présentation ou de protection permettant de préserver la qualité sanitaire et la lisibilité de l'étal.

3.2 (1,5 point) Décrivez, dans l'ordre, quatre opérations nécessaires entre la fin du service précédent et l'installation des produits sur la vitrine. Votre réponse doit distinguer le nettoyage de la désinfection et intégrer le respect du temps de contact indiqué au DT 3.

3.3 (1,5 point) La dorade est vendue au poids. Indiquez comment vous vérifiez la justesse de la pesée et comment vous communiquez le prix à la cliente. Citez une information de traçabilité que vous devez pouvoir retrouver pour le lot présenté.

PARTIE 4 : Hygiène, sécurité et prévention des risques (5 points)

Repérer les risques et appliquer les mesures de prévention

Lors de la mise en place, le sol peut être mouillé par l'eau de fonte. Vous manipulez des couteaux, des bacs et des pains de glace. Le DT 3 donne les consignes d'hygiène et de prévention applicables dans l'établissement. Les réponses doivent être adaptées à la situation décrite.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque principal
Eau de fonte au sol devant la vitrine	Glissade et chute de plain-pied
Couteau laissé dans un bac de lavage rempli d'eau	Coupure lors de la recherche de l'outil
Bac de produits porté loin du corps	Effort excessif et risque de douleur musculosquelettique
Même pince utilisée pour plusieurs produits sans nettoyage	Contamination croisée

Observations relevées avant l'ouverture.

4.1 (2 points) Pour chacune des quatre situations du tableau, proposez une mesure de prévention immédiate adaptée. Les mesures doivent être concrètes et applicables au poste de travail.

4.2 (1,5 point) Indiquez trois règles d'hygiène des mains et de la tenue à respecter avant de manipuler les produits prêts à être présentés.

4.3 (1,5 point) Un client signale une odeur anormale sur un lot de moules. Indiquez les actions à mener immédiatement concernant le lot, son identification et l'information de la responsable. Justifiez pourquoi le lot ne doit pas rester proposé à la vente tant que le doute n'est pas levé.

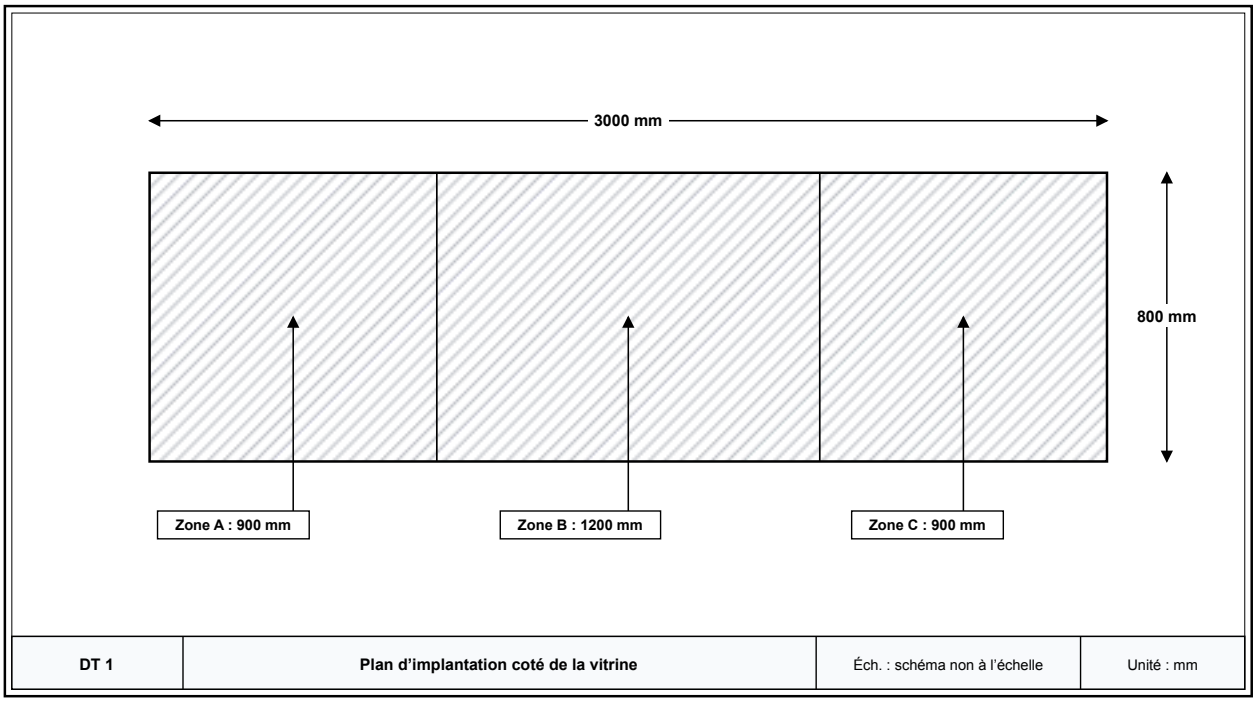
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : IMPLANTATION ET CARACTÉRISTIQUES DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE

La vitrine mesure 3000 mm de longueur utile et 800 mm de profondeur utile. Elle est divisée en trois zones : zone A de 900 mm pour les poissons entiers, zone B de 1200 mm pour les coquillages et zone C de 900 mm pour les crustacés. Les séparations sont amovibles et doivent être nettoyées avant la mise en place. Le schéma de la partie 2 représente le plan vu de dessus et n'est pas à l'échelle.

Pour le calcul de glace, utiliser : surface utile = longueur × profondeur ; volume de glace en kilogrammes = surface en mètres carrés × épaisseur en centimètres × 1,5 kg par mètre carré et par centimètre. Le lit de glace est réparti régulièrement. La glace ne doit pas obstruer l'évacuation de l'eau de fonte.



DT 2 : FICHE DE LOT, INFORMATION DU CONSOMMATEUR ET DONNÉES COMMERCIALES

Les poissons et produits de la pêche commercialisés doivent être accompagnés des informations applicables à leur catégorie et à leur présentation. Pour les produits concernés, l'information destinée au consommateur comprend notamment la dénomination commerciale, le nom scientifique, la méthode de production, la zone de capture ou le pays d'élevage, et la catégorie d'engin de pêche lorsqu'elle est requise. La mention « décongelé » est portée lorsqu'elle est exigée, sous réserve des exceptions prévues par la réglementation. Les informations du lot doivent rester consultables et cohérentes avec les produits exposés.

Données de calcul : pour six convives, quantité prévue de poisson entier = 0,45 kg par personne ; rendement de filetage de la dorade = 45 % ; prix de vente de la dorade = 18,90 € par kg ; prix d'achat de la dorade = 12,60 € par kg. Formules : quantité totale = nombre de convives × quantité

par convive ; masse de filets = masse entière × rendement ; prix de vente = masse vendue en kg × prix au kg ; coût d'achat = masse achetée en kg × prix d'achat au kg.

Exemple de fiche de lot disponible au poste

Champ de traçabilité	Lot dorade
Désignation commerciale	Dorade royale
Nom scientifique	Sparus aurata
Zone ou pays d'origine	Méditerranée, zone FAO 37.1
Mode de production	Élevée
Date de réception	20 juin 2026
Fournisseur	Marée Atlantique, La Rochelle
Lot fournisseur	DA-200626-04
Prix de vente affiché	18,90 € par kg

Informations enregistrées par la poissonnerie à la réception.

DT 3 : CONSIGNES D'HYGIÈNE, DE NETTOYAGE ET DE PRÉVENTION

Les produits doivent être protégés des contaminations et maintenus dans des conditions adaptées à leur nature. Les poissons frais sont conservés aussi près que possible de la température de la glace fondante, sans contact avec l'eau de fonte. Les coquillages vivants sont conservés selon les indications du fournisseur et ne doivent pas être immergés dans l'eau de fonte. Les produits cuits sont maintenus au froid et manipulés avec des ustensiles propres.

Protocole affiché dans l'établissement : retirer les déchets et les souillures visibles ; nettoyer avec le détergent prévu et respecter son mode d'emploi ; rincer à l'eau potable ; appliquer le désinfectant autorisé pour la surface concernée à la concentration indiquée sur son étiquette ; respecter un temps de contact de 5 minutes ; effectuer le rinçage final si l'étiquette le prescrit ; laisser égoutter ou sécher selon la procédure. Ne jamais mélanger des produits chimiques. La fiche d'utilisation du désinfectant du poste indique un dosage de 20 mL de concentré pour préparer 5 L de solution prête à l'emploi.

Prévention : maintenir les sols propres et secs, signaler et traiter immédiatement tout écoulement ; ranger les couteaux dans un emplacement identifié, lame protégée ; porter les bacs près du corps et demander de l'aide pour une charge trop lourde ; utiliser un ustensile propre par produit ou le nettoyer avant réemploi ; se laver et se sécher soigneusement les mains aux moments requis et porter une tenue propre adaptée à l'activité.

Paramètres du protocole de désinfection du poste

Paramètre	Valeur ou consigne
Dosage de préparation	20 mL de concentré pour 5 L de solution
Temps de contact	5 minutes
Rinçage final	À effectuer si prescrit sur l'étiquette du produit
Précaution	Ne pas mélanger les produits chimiques
Ordre général	Débarrasser, nettoyer, rincer, désinfecter, respecter le temps de contact, rincer si prescrit, laisser sécher

Données de la fiche d'utilisation fournie par l'établissement.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 2.1, 2.2 et 2.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les calculs et les résultats dans les cases prévues. Faire apparaître les unités et les opérations utilisées.

Feuille de calcul des quantités et des coûts

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	.....	.....
Coût d'achat de cette dorade	.....	.....
Différence entre prix de vente et coût d'achat	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

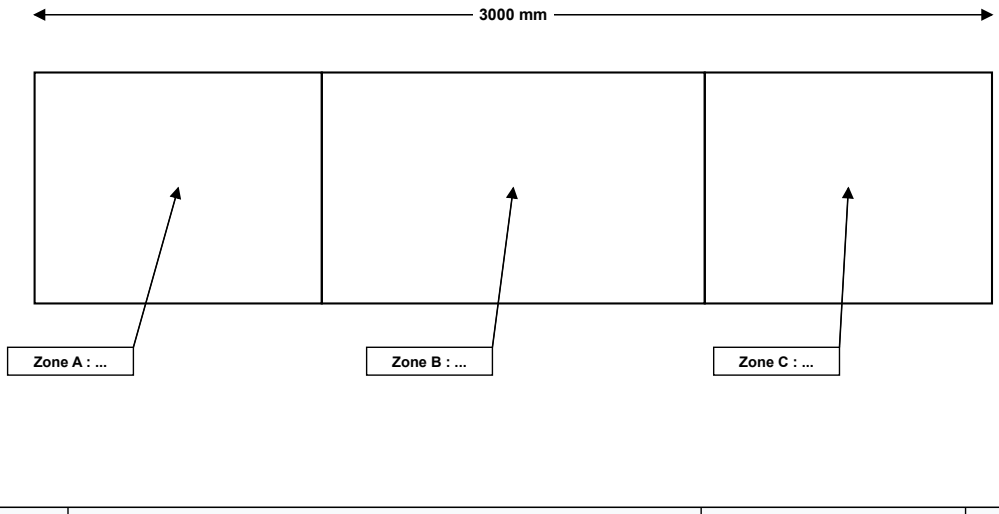
.....

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 les zones du schéma avec les familles de produits correspondantes. Inscrire dans les emplacements prévus deux consignes de présentation ou de protection. Pour la question 3.2, rédiger les opérations dans l'ordre sur votre copie.



DT 1	Schéma de l'étal à compléter par le candidat	Éch. : schéma non à l'échelle	Unité : mm

Consignes de présentation ou de protection à compléter

Consigne 1	Consigne 2
.....	.....

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.