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, EP1

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-POIS-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réception et analyse des anomalies (3 questions) **Page 3**

2. Traçabilité et conformité des informations (3 questions) **Page 5**

3. Préparation, rendement et coût matière (3 questions) **Page 7**

4. Hygiène 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/Qualité et traçabilité/2026/CAP Poissonnier - Qualité et traçabilité - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Réception et analyse des anomalies

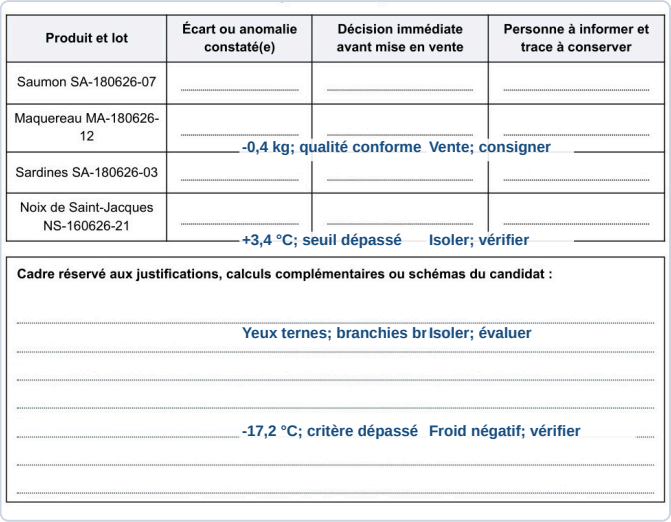
À la poissonnerie Les Embruns, le candidat contrôle une livraison de saumon, maquereau, sardines et noix de Saint-Jacques surgelées. Il compare les quantités, températures et observations organoleptiques aux documents de réception et aux critères de l'entreprise pour relever les écarts et décider des mesures immédiates.

Question 1.1. Pour chacun des quatre produits, comparez les données de réception aux quantités commandées et aux critères du DT 2. Relevez les écarts ou anomalies et indiquez si le produit peut être mis directement en vente. Présentez vos réponses dans le DR 1.

Produit et lot	Écart ou anomalie	Décision avant vente
Saumon SA-180626-07	0,4 kg manquant; température à +1,8 °C et aspect/odeur conformes	Vente possible après consignation de l'écart de quantité
Maquereau MA-180626-12	+3,4 °C, au-dessus du seuil interne de +2 °C	Isoler au froid et vérifier avant décision
Sardines SA-180626-03	Yeux ternes et branchies brunâtres	Isoler et faire évaluer avant décision
Saint-Jacques NS-160626-21	-17,2 °C, plus chaud que le critère de -18 °C au plus	Isoler au froid négatif et vérifier avant décision

Les lots mis à l'écart restent identifiés et maintenus au froid. L'écart de quantité du saumon est consigné; les trois autres produits ne sont pas mis en vente avant vérification et décision du responsable.

Diagnostic de réception complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon : vente possible, avec consignation des 0,4 kg manquants. Maquereau, sardines et Saint-Jacques : isoler, maintenir au froid et attendre la décision du responsable.

Question 1.2. Calculez l’écart de quantité du saumon, en kilogrammes, puis le taux d’écart par rapport à la quantité commandée à l’aide de la formule indiquée. Arrondissez le résultat à 0,1 %.

L’écart de quantité se calcule en retranchant la quantité reçue à la quantité commandée : **12,0 - 11,6 = 0,4 kg manquant**. Le taux d’écart est rapporté à la commande : $\frac{12,0-11,6}{12,0} \times 100 = 3,3\%$. Arrondi à 0,1 %, le taux est de 3,3 %. Il s’agit d’un manque par rapport à la commande, et non d’un excédent reçu.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écart : 0,4 kg manquant. Taux d’écart : 3,3 %.

Question 1.3. Pour le maquereau, les sardines et les noix de Saint-Jacques surgelées, indiquez une mesure immédiate adaptée à chaque anomalie avant toute décision de mise en vente. Précisez à qui signaler l’anomalie et quelle trace écrite conserver.

Pour chaque anomalie, avertir le responsable, conserver l’identification du lot et inscrire la date, le constat, les contrôles et les mesures prises sur le relevé de réception.

1. **Maquereau :** l’isoler au froid, recontrôler et consigner la température de +3,4 °C, au-dessus du seuil interne.
2. **Sardines :** les séparer du stock conforme, les maintenir au froid et consigner les signes de fraîcheur anormaux.
3. **Saint-Jacques :** les maintenir au froid négatif, vérifier température et état, puis consigner le résultat.

Conserver aussi le bon de livraison et toute correspondance avec le fournisseur.

Signalement et traces à conserver

Produit et lot	Écart ou anomalie constaté(e)	Décision immédiate avant mise en vente	Personne à informer et trace à conserver
Saumon SA-180626-07	.....	.....	.....
Maquereau MA-180626-12	.....	.....	.....
Sardines SA-180626-03	.....	.....	.....
Noix de Saint-Jacques NS-160626-21	.....	.....	.....

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

Responsable; relever T°

.....

Responsable; noter l'altération

.....

Responsable; relever T° et état

.....

Conserver BL, relevés et échanges fournisseur

✓ RÉPONSE À RETENIR

Isoler et maintenir les trois lots au froid, avertir le responsable et conserver le bon de livraison, les relevés de contrôle et les échanges avec le fournisseur.

2. Traçabilité et conformité des informations

Les documents de livraison et les étiquettes fournisseur indiquent les lots, les modes de production et les origines ou zones de capture. Le candidat relève les informations disponibles, repère les données manquantes et décrit comment assurer la traçabilité interne des produits.

Question 2.1. Pour le lot de maquereau, relevez les informations de traçabilité présentes et celle qui doit être demandée au fournisseur avant de compléter l'information destinée au consommateur. Indiquez pourquoi vous ne pouvez pas inventer cette donnée.

Le lot de maquereau MA-180626-12 est identifié comme du maquereau pêché en zone FAO 27. La catégorie d'engin de pêche n'apparaît pas sur la copie de l'étiquette : il faut la demander au fournisseur, puis la vérifier avant de compléter l'information destinée au consommateur. Elle ne peut pas être déduite du produit ou de la zone de capture, car cela reviendrait à supposer une donnée de traçabilité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Maquereau pêché en zone FAO 27 : demander au fournisseur la catégorie d'engin de pêche avant l'affichage consommateur.

Question 2.2. Complétez le DR 2 pour les lots de saumon et de maquereau à partir du DT 1. Indiquez pour chacun le produit, le code lot, le mode de production, la zone de capture ou le pays d'élevage et la date de capture ou de production. Inscrivez « à demander » si l'information nécessaire n'est pas fournie.

Le tableau reporte les données du DT 1 dans les champs du DR 2. La date du saumon est indiquée comme date de production. Pour le maquereau, le DT 1 fournit le lot, le mode de production et la zone, mais aucune date de capture ou de production : inscrire « à demander » dans ce champ, puis faire vérifier l'information par le fournisseur.

Produit	Code lot	Mode de production	Zone de capture ou pays d'élevage	Date de capture ou de production
Saumon atlantique	SA-180626-07	Élevé	Norvège	16/06/2026
Maquereau frais	MA-180626-12	Pêché	Zone FAO 27	À demander

DR 2 complété : traçabilité des lots

Produit	Code lot	Mode de production	Zone de capture ou pays d'élevage	Date de capture ou de production
Saumon atlantique	SA-180626-07	Élevé	Norvège	16/06/2026
Maquereau	MA-180626-12	Pêché	Zone FAO 27	À demander

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon : SA-180626-07, élevé en Norvège, produit le 16/06/2026. Maquereau : MA-180626-12, pêché en zone FAO 27, date à demander.

Question 2.3. Expliquez comment assurer la traçabilité interne du lot de saumon après sa réception : précisez les informations à reporter, l'emplacement d'enregistrement et le lien à maintenir entre le lot reçu et les produits préparés ou vendus.

Inscrire au registre de traçabilité le fournisseur, la date de réception, le produit, le lot SA-180626-07, le pays d'élevage, la date de production, la quantité reçue et les références du bon de livraison. Enregistrer ces données avec les relevés de réception. Après préparation, noter la date, le lot utilisé, les quantités obtenues et les pertes. Identifier les filets préparés par leur lot afin de relier chaque produit vendu au lot reçu.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consigner les données de réception et de préparation, puis maintenir le lien avec le lot SA-180626-07 jusqu'à la vente.

3. Préparation, rendement et coût matière

Après validation des contrôles, le responsable autorise le filetage du lot de saumon SA-180626-07. Le candidat utilise les données de quantité, de rendement, de poids des portions et de prix d'achat pour effectuer les calculs, puis décrit une préparation qui préserve le froid, l'hygiène et la traçabilité.

Question 3.1. Calculez la masse théorique de filets obtenue à partir du lot, puis le nombre maximal de portions complètes de 140 g. Indiquez les unités et détaillez les calculs.

La masse théorique de filets est la masse brute multipliée par le rendement : $11{,}6 \times 48/100 = 5{,}568$ kg, soit **5,57 kg** au centième. Pour calculer les portions, on convertit la masse non arrondie en grammes : $5{,}568 \times 1\,000 = 5\,568$ g. Puis $5\,568/140 = 39{,}77$. En ne gardant que les portions complètes, on retient l'unité inférieure.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> **5,57 kg de filets, soit 39 portions complètes de 140 g.**

Question 3.2. Calculez la masse des déchets et pertes de préparation correspondant au rendement indiqué, puis le coût d'achat total du lot de saumon. Respectez les arrondis demandés.

Calcul	Développement	Résultat arrondi
Pertes	11,6 - 5,568	6,03 kg
Coût d'achat	11,6 × 14,80	171,68 € HT

Les pertes sont la différence entre la masse brute reçue et la masse théorique de filets. On conserve la valeur non arrondie de 5,568 kg pour ce calcul, puis on arrondit le résultat au centième. Le coût d'achat se calcule sur les 11,6 kg de saumon entier reçus, au prix hors taxes de 14,80 €/kg. Le coût est arrondi au centime.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> **Pertes : 6,03 kg. Coût d'achat du lot : 171,68 € HT.**

Question 3.3. Rédigez les principales étapes opératoires, de la sortie du lot de la chambre froide jusqu'au rangement des filets préparés. Faites apparaître le maintien au froid, la prévention des contaminations croisées, l'identification du lot et l'enregistrement des quantités obtenues.

1. Sortir uniquement la quantité nécessaire de l'enceinte froide et vérifier l'identification du lot **SA-180626-07**. Limiter le temps hors du froid.
2. Préparer une surface et des ustensiles propres. Stabiliser la planche et séparer le poisson cru des produits prêts à consommer pour éviter les contaminations croisées.
3. Fileter, puis peser les filets et les pertes. Enregistrer la date, le lot utilisé et les quantités obtenues.
4. Identifier les filets préparés en maintenant le lien avec le lot d'origine, puis les ranger rapidement dans une enceinte réfrigérée adaptée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparation rapide au froid sur un poste propre, sans contamination croisée, avec identification du lot, enregistrement des quantités et rangement réfrigéré des filets.

4. Hygiène et prévention des risques

La préparation se déroule sur une table réservée aux produits de la mer, avec un couteau à fileter, des gants anticoupure disponibles et un lave-mains à proximité. Le candidat applique les consignes de dilution et de désinfection, prévient le risque de coupure et décrit la gestion de sardines présentant des signes d'altération.

Question 4.1. En appliquant le dosage de 20 mL de concentré pour 5 L d'eau, calculez le volume de concentré nécessaire pour préparer 10 L de solution. Indiquez une précaution essentielle concernant l'utilisation du produit.

Le dosage indiqué est de 20 mL de concentré pour 5 L d'eau. Pour 10 L, on double les deux quantités : **20 × 10 ÷ 5 = 40 mL** de concentré. Respecter l'étiquette du fabricant et porter les protections prévues. Ne jamais mélanger le désinfectant avec un autre produit chimique. Avant désinfection, nettoyer la surface et respecter le temps de contact indiqué.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> **40 mL de concentré** pour 10 L de solution.

Question 4.2. Pour le couteau qui glisse sur une planche humide, identifiez un risque professionnel et donnez deux mesures de prévention immédiates adaptées. Précisez la conduite à tenir si une coupure survient.

Le couteau qui glisse peut provoquer une coupure, potentiellement profonde. Avant de reprendre le filetage, interrompre la découpe et sécuriser le poste.

- Sécher et stabiliser la planche.
- Porter le gant anticoupure prévu et couper en éloignant la lame du corps.

Si une coupure survient, arrêter l'activité, sécuriser le poste, appliquer les premiers soins prévus et avertir le responsable.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Risque : coupure. Sécher et stabiliser la planche, porter le gant anticoupure. En cas de blessure : arrêter l'activité, sécuriser le poste, appliquer les premiers soins et prévenir le responsable.

Question 4.3. Décrivez les mesures d'hygiène et de gestion à appliquer pour les sardines présentant des yeux ternes et des branchies brunâtres. Précisez leur séparation des produits conformes, leur identification et la décision à faire valider avant toute vente ou destruction.

Les yeux ternes et les branchies brunâtres sont des signes d'anomalie de fraîcheur. Les sardines ne doivent pas être mélangées aux produits conformes ni proposées à la vente avant évaluation.

1. Isoler le lot SA-180626-03 et le maintenir au froid.
2. L'identifier clairement avec son numéro de lot et consigner les signes observés.
3. Informer le responsable, qui évalue le produit et valide la décision de vente ou de destruction.

Conserver les relevés et documents de réception associés au lot.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Isoler au froid et identifier le lot SA-180626-03. Signaler et consigner l’anomalie. Aucune vente ni destruction sans décision validée par le responsable.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve écrite EP1 du CAP Poissonnier-Écailler, session 2026, porte le code 26-CAP-POIS-EP1. D'une durée de 2 heures et de coefficient 4, elle s'appuie sur la réception d'une livraison à la poissonnerie Les Embruns et la préparation d'un lot de saumon. Elle évalue le contrôle qualité, la traçabilité, les calculs de rendement et de coût, l'hygiène et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le taux d'écart de quantité se calcule par (quantité commandée - quantité reçue) ÷ quantité commandée × 100.
- Le rendement de filetage est la masse de produit obtenu divisée par la masse brute, multipliée par 100.
- Le nombre de portions complètes se calcule en divisant la masse des filets en grammes par la masse unitaire, puis en arrondissant à l'unité inférieure.
- Une donnée de traçabilité absente doit être demandée au fournisseur, jamais déduite ou inventée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer séparément quantités, températures et fraîcheur pour chaque produit avant de conclure à sa mise en vente.
- En cas d'écart ou de doute, isoler le lot, le maintenir au froid, prévenir le responsable et consigner le contrôle.
- Présenter les calculs avec les unités et respecter les arrondis demandés pour les masses, les portions et les coûts.
- Pour la préparation et la désinfection, suivre les consignes du fabricant, éviter les contaminations croisées et garder les lots identifiables.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le nombre de portions complètes à partir de la masse de filets ?

Convertissez d'abord la masse de filets en grammes, puis divisez-la par la masse d'une portion. Arrondissez le résultat à l'unité inférieure : seules les portions entièrement constituées sont comptées.

Q : Que faire lorsqu'une donnée manque sur une étiquette ou un document de livraison ?

Ne la reconstituez pas par supposition. Demandez-la au fournisseur et vérifiez l'information reçue avant de compléter les données destinées au consommateur. Conservez les documents et la correspondance associés au lot.

Q : Comment répartir son temps et tenir compte du barème pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et comporte quatre parties de 5 points, soit 20 points au total. Réservez du temps aux calculs détaillés et vérifiez que les documents réponses DR 1 et DR 2 sont complétés et rendus.

Q : Quelles précautions sont attendues dans les réponses d'hygiène et de prévention ?

Appuyez-vous sur le DT 3 : respectez la dilution et le temps de contact, ne mélangez pas les produits chimiques, stabilisez la planche et utilisez la protection anticoupure prévue.

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