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

CAP - POISSONNIER-ÉCAILLER

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : ORGANISATION ET PRÉPARATION, PARTIE PROFESSIONNELLE ÉCRITE

Coefficient : 4 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Réception et analyse des anomalies (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Traçabilité et conformité des informations (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation, rendement et coût matière (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Hygiène 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, 12 RUE DU PORT, SAINT-MALO (ILLE-ET-VILAINE)

Vous travaillez à la réception et à la préparation des produits à la poissonnerie Les Embruns. Le jeudi 18 juin 2026, vous contrôlez une livraison destinée à la vente du jour et du lendemain. Votre travail porte sur la réception, l'identification des lots, l'évaluation des anomalies et la mise en œuvre des mesures de maîtrise de l'hygiène.

Les documents techniques DT 1 à DT 3 sont à utiliser pour répondre aux questions. Inscrivez vos réponses sur les documents réponse DR 1 et DR 2 ou sur votre copie, selon les consignes de chaque question. Le barème affiché est ramené sur 20 points.

Cette épreuve correspond à la partie professionnelle écrite de l'EP1. La vie sociale et professionnelle fait l'objet de l'organisation prévue pour l'épreuve EP1.

PARTIE 1 : Réception et analyse des anomalies (5 points)

Contrôler une livraison, comparer commande et réception, décider des mesures immédiates

À partir du bon de commande et du relevé de réception du DT 1, examinez les écarts de quantité, les températures et les observations organoleptiques. Les seuils internes d'acceptation de la poissonnerie et les principes de contrôle applicables figurent au DT 2.

Synthèse des produits réceptionnés

Produit	Commandé	Reçu	Température relevée	Observation
Saumon atlantique d'élevage	12,0 kg	11,6 kg	+1,8 °C	Aspect et odeur normaux
Maquereau frais	8,0 kg	8,0 kg	+3,4 °C	Pas d'anomalie visuelle signalée
Sardine fraîche	6,0 kg	6,0 kg	+1,2 °C	Yeux ternes, branchies brunâtres
Noix de Saint-Jacques surgelées	5,0 kg	5,0 kg	-17,2 °C	Emballage intact

Données relevées à la réception le 18 juin 2026, détaillées au DT 1.

1.1 (2 points) Pour chacun des quatre produits, comparez les données de réception aux données de commande 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.

1.2 (1,5 point) Calculez l'écart de quantité pour le saumon, en kilogrammes, puis le taux d'écart par rapport à la quantité commandée. Utilisez la formule : $\text{taux d'écart} = \frac{\text{quantité commandée} - \text{quantité reçue}}{\text{quantité commandée}} \times 100$. Arrondissez le résultat à 0,1 %.

1.3 (1,5 point) 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 l'anomalie doit être signalée et quelle trace écrite doit être conservée.

PARTIE 2 : Traçabilité et conformité des informations (5 points)

Identifier les lots et vérifier les informations transmises et affichées

Les étiquettes et documents de livraison sont reproduits au DT 1. Les informations attendues pour les produits de la pêche et de l'aquaculture sont synthétisées au DT 2. Une donnée absente ne doit pas être déduite : elle doit être demandée au fournisseur et enregistrée après vérification.

Informations disponibles sur les lots

Produit	Lot	Mode de production	Origine ou zone	Information à vérifier
Saumon atlantique	SA-180626-07	Élevé	Norvège	Date de production : 16 juin 2026
Maquereau	MA-180626-12	Pêché	Zone FAO 27	Catégorie d'engin non indiquée sur la copie d'étiquette
Sardine	SA-180626-03	Pêché	Zone FAO 27	Date de capture : 17 juin 2026
Noix de Saint-Jacques surgelées	NS-160626-21	Pêché	Zone FAO 27	Date de congélation : 16 juin 2026

Extrait des étiquettes fournisseur et du bon de livraison.

2.1 (1,5 point) Relevez, pour le lot de maquereau, 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.

2.2 (2 points) Complétez le DR 2 pour les lots de saumon et de maquereau avec les informations disponibles au DT 1. Pour chaque lot, indiquez le produit, le code lot, le mode de production et la zone ou le pays d'origine. Inscrivez « à demander » dans toute case pour laquelle l'information nécessaire n'est pas fournie.

2.3 (1,5 point) Expliquez comment assurer la traçabilité interne du lot de saumon après sa réception : informations à reporter, emplacement d'enregistrement et lien à maintenir entre le lot reçu et les produits préparés ou vendus.

PARTIE 3 : Préparation, rendement et coût matière (5 points)

Préparer un lot de saumon en maîtrisant le rendement et la traçabilité

Après validation des contrôles, le responsable autorise la préparation du lot de saumon SA-180626-07. La quantité reçue est de 11,6 kg. Le rendement moyen de filetage retenu par l'entreprise est de 48 %. Les portions destinées à la vente pèsent 140 g chacune. Le prix d'achat du saumon entier est

de 14,80 € par kilogramme hors taxes. Pour les calculs, utilisez les formules du DT 3 et arrondissez les masses au centième de kilogramme, le nombre de portions à l'unité inférieure et les coûts au centime.

Données de préparation du lot

Quantité reçue	Rendement de filetage	Masse d'une portion	Prix d'achat
11,6 kg	48 %	140 g	14,80 €/kg

Valeurs du cahier des charges de la poissonnerie.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (1,5 point) Calculez la masse des déchets et pertes de préparation correspondant au rendement indiqué. Calculez ensuite le coût d'achat total du lot de saumon.

3.3 (1,5 point) 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.

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

Appliquer les mesures de maîtrise de l'hygiène et prévenir les risques professionnels

La préparation est réalisée sur une table réservée aux produits de la mer, avec couteau à fileter, gants anticoupure disponibles et lave-mains à proximité. La procédure interne de nettoyage et désinfection et les consignes de prévention sont données au DT 3. Le produit de désinfection utilisé porte l'instruction de dilution indiquée dans ce document.

Situations à traiter

Situation	Donnée fournie
Préparation d'une solution désinfectante	20 mL de concentré pour 5 L d'eau
Incident	Le couteau glisse sur une planche humide pendant le filetage
Produit présentant une anomalie	Les sardines du lot SA-180626-03 ont des yeux ternes et des branchies brunâtres

Répondre à partir des consignes de l'entreprise et des principes HACCP.

4.1 (1,5 point) En appliquant le dosage de 20 mL pour 5 L, calculez le volume de concentré nécessaire pour préparer 10 L de solution. Indiquez une précaution essentielle concernant l'utilisation du produit.

4.2 (2 points) Pour le couteau qui glisse, identifiez un risque professionnel et donnez deux mesures de prévention immédiates adaptées. Précisez la conduite à tenir si une coupure survient.

4.3 (1,5 point) Décrivez les mesures d'hygiène et de gestion à appliquer pour les sardines présentant les signes d'altération mentionnés. Votre réponse doit préciser leur séparation des produits conformes, leur identification et la décision à faire valider avant toute vente ou destruction.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : BON DE COMMANDE, BON DE LIVRAISON ET RELEVÉ DE RÉCEPTION

Entreprise cliente : Poissonnerie Les Embruns, Saint-Malo. **Fournisseur :** Marée du Large, Cancale. **Date de livraison :** 18 juin 2026. **Bon de commande :** BC-180626-04. **Bon de livraison :** BL-180626-18.

Quantités commandées : 12,0 kg de saumon atlantique d'élevage, 8,0 kg de maquereau frais, 6,0 kg de sardines fraîches et 5,0 kg de noix de Saint-Jacques surgelées. Les quantités effectivement pesées, les températures et les observations à réception sont consignées dans le tableau ci-dessous.

Les étiquettes fournisseur portent les références de lots et les indications reproduites dans le tableau. La copie de l'étiquette du maquereau ne comporte pas la catégorie d'engin de pêche. Le réceptionnaire conserve le bon de livraison, les relevés de contrôle et toute correspondance relative à un écart.

Contrôle détaillé à réception

Produit	Quantité commandée	Quantité pesée	Température produit	Lot et données d'origine	Observation
Saumon atlantique d'élevage	12,0 kg	11,6 kg	+1,8 °C	SA-180626-07; élevé; Norvège; production le 16/06/2026	Emballage intact; aspect et odeur normaux
Maquereau frais	8,0 kg	8,0 kg	+3,4 °C	MA-180626-12; pêché; zone FAO 27; catégorie d'engin absente de la copie	Emballage intact; pas d'anomalie visuelle signalée
Sardines fraîches	6,0 kg	6,0 kg	+1,2 °C	SA-180626-03; pêché; zone FAO 27; capture le 17/06/2026	Yeux ternes et branchies brunâtres
Noix de Saint-Jacques surgelées	5,0 kg	5,0 kg	-17,2 °C	NS-160626-21; pêché; zone FAO 27; congelé le 16/06/2026	Emballage intact; température à vérifier au regard du critère applicable

Relevé établi par le réceptionnaire le 18 juin 2026.

DT 2 : REPÈRES DE CONTRÔLE QUALITÉ, TEMPÉRATURE ET TRAÇABILITÉ

Les règlements européens applicables en matière d'hygiène et de traçabilité comprennent notamment les règlements (CE) n° 178/2002, n° 852/2004 et n° 853/2004. Les informations de commercialisation des produits de la pêche relèvent notamment du règlement (UE) n° 1379/2013. Les contrôles sont conduits selon le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les exigences réglementaires applicables au produit.

Un produit de la pêche frais est maintenu à une température approchant celle de la glace fondante. Les produits de la pêche congelés sont conservés à -18 °C au plus en tous points, sous réserve des dérogations réglementaires applicables. Pour cet examen, la poissonnerie applique en plus le critère interne de réception suivant pour ses poissons frais : température du produit comprise entre 0 °C et +2 °C. Ce seuil interne déclenche une mise à l'écart et une vérification lorsqu'il est dépassé; il ne remplace pas l'évaluation globale du produit ni les obligations réglementaires.

Repères de contrôle à la réception

Point contrôlé	Repère fourni	Action en cas d'écart ou de doute
Poisson frais	Critère interne de réception : 0 °C à +2 °C; évaluation complémentaire de l'état du produit	Isoler le lot concerné, maintenir au froid, informer le responsable et consigner le relevé
Produit surgelé	Conservation à -18 °C au plus en tous points, sous réserve des dérogations réglementaires applicables	Maintenir séparé au froid négatif, vérifier le relevé et l'état du produit, signaler et consigner
Fraîcheur	Examiner notamment l'aspect, les yeux, les branchies, la peau et l'odeur selon l'espèce	Ne pas mélanger au stock conforme; faire évaluer par le responsable
Traçabilité	Identifier le fournisseur, le produit, le lot et les données de production ou de capture disponibles	Conserver les documents et compléter les données manquantes auprès du fournisseur
Information consommateur pour les produits concernés	Dénomination commerciale, mode de production, zone de capture ou pays d'élevage et catégorie d'engin de pêche lorsque requise	Vérifier l'information fournisseur avant affichage; ne pas reconstituer une donnée manquante par supposition

Critères de travail et mesures à prendre selon la procédure de l'entreprise.

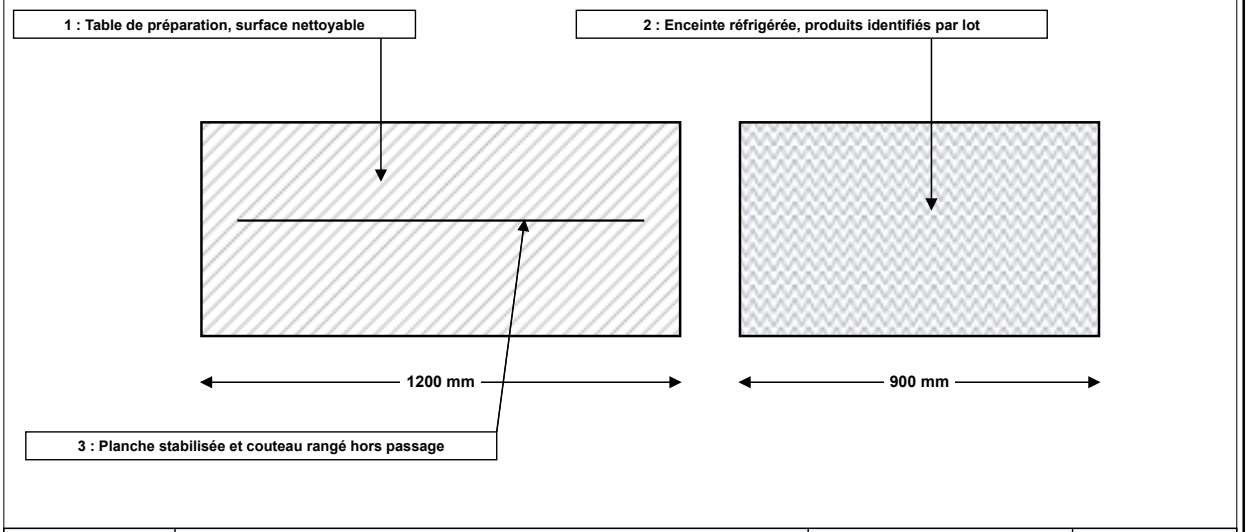
DT 3 : PROCÉDURE DE PRÉPARATION, RENDEMENT ET PRÉVENTION

Préparation du poisson : sortir du froid uniquement la quantité nécessaire, vérifier l'identification du lot, utiliser une surface et des ustensiles propres, éviter le contact entre produits crus et produits prêts à consommer, puis replacer rapidement les produits préparés dans une enceinte adaptée. Enregistrer le lot utilisé, la date, les quantités préparées et les pertes. Le rendement est calculé par la formule : $\text{rendement} = \frac{\text{masse de produit obtenu}}{\text{masse de produit brut}} \times 100$.

Calculs de préparation : masse de filets théorique : $\text{masse brute} \times \text{rendement}$. Nombre de portions complètes : $\text{masse de filets en g} \div \text{masse unitaire en g}$, arrondi à l'unité inférieure. Masse des pertes : $\text{masse brute} - \text{masse de filets}$. Coût d'achat du lot : $\text{masse brute} \times \text{prix au kilogramme}$.

Dilution fournie pour l'exercice : le fabricant indique 20 mL de concentré pour 5 L d'eau. Respecter l'étiquette, porter les protections prévues et ne jamais mélanger les produits chimiques. La surface doit être nettoyée avant désinfection et respecter le temps de contact indiqué par le fabricant.

Prévention : maintenir le poste propre et sec, stabiliser la planche, utiliser un couteau adapté et bien entretenu, couper en éloignant la lame du corps, ranger le couteau hors de la zone de passage et utiliser la protection anticoupure prévue par l'établissement. En cas de blessure, arrêter l'activité, sécuriser le poste, appliquer les premiers soins prévus et avertir le responsable.



DT 3	Schéma de principe du poste de préparation et de l'enceinte réfrigérée	Éch. : schéma non à l'échelle	Unité : mm

Fiche de calcul appliquée au lot de saumon

Paramètre	Valeur	Unité
Masse brute reçue	11,6	kg
Rendement de filetage	48	%
Masse d'une portion	140	g
Prix d'achat	14,80	€/kg

Données du cahier des charges reprises pour les questions de la partie 3.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de diagnostic à compléter, questions 1.1 et 1.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez directement les cases. Pour chaque produit, indiquez l'écart ou l'anomalie, la décision immédiate et la personne à informer. Toute mise à l'écart doit préserver le maintien au froid et l'identification du lot.

Diagnostic de réception

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 :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Relevé de traçabilité à compléter, question 2.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les informations à partir du DT 1. Lorsque la donnée n'est pas fournie, inscrivez « à demander ». Ne remplacez pas une information manquante par une supposition.

Enregistrement des lots reçus

Produit	Code lot	Mode de production	Zone de capture ou pays d'élevage	Date de capture ou de production
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....

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.