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

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Préparer la réception et contrôler la livraison (3 questions) **Page 3**

2. Stocker les produits et suivre les stocks (3 questions) **Page 6**

3. Exploiter les données scientifiques et économiques de la livraison (2 questions) **Page 8**

4. Prévenir les risques et contribuer au suivi de l'entreprise (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://cappoissonnier.fr/assets/annales/cap-poissonnier/Réception, stockage et approvisionnement/2026/CAP Poissonnier - Réception, stockage et approvisionnement - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Préparer la réception et contrôler la livraison

À la poissonnerie Les Embruns, vous réceptionnez des produits frais, congelés et des coquillages vivants à partir du bon de commande et du relevé de livraison. Vous préparez les contrôles, relevez les écarts et proposez une conduite à tenir en assurant leur traçabilité.

Question 1.1. Citez quatre matériels ou moyens de contrôle à préparer avant le déchargement et précisez, pour chacun, son utilité pendant la réception.

Avant le déchargement, réunir quatre moyens complémentaires pour contrôler les produits et garder une trace fiable de la réception :

- **Balance vérifiée** : peser les colis et comparer les quantités livrées au bon de commande.
- **Thermomètre à sonde propre et désinfecté** : relever la température des produits concernés.
- **Bon de commande et documents de livraison** : contrôler les références, les quantités et les informations de traçabilité.
- **Fiche de réception et stylo** : consigner les pesées, températures, anomalies, décisions et échanges avec le responsable.

La sonde doit être vérifiée selon la procédure de l'entreprise avant son utilisation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Balance, thermomètre à sonde, bon de commande et documents de livraison, fiche de réception et stylo.

Question 1.2. Relevez les quatre anomalies ou écarts observables dans le tableau de livraison du DT 2. Pour chaque ligne concernée, indiquez le critère de contrôle du DT 3 qui n'est pas respecté.

Produit	Constat ou écart	Critère non respecté
Saumon frais entier	11,6 kg livrés pour 12,0 kg commandés, soit 0,4 kg manquant.	Concordance entre commande et quantité livrée.
Filet de cabillaud frais	8,2 kg livrés pour 8,0 kg commandés ; température de +2,4 °C.	Concordance des quantités ; température maximale des produits frais : +2 °C.
Crevettes décortiquées congelées	Température relevée : -17,2 °C.	Température maximale : -18 °C dans toutes les parties du produit.
Moules vivantes	Deux coquilles ne se referment pas ; lot non indiqué et document de traçabilité absent.	Viabilité des coquillages ; identification et traçabilité du lot.

Le saumon est conforme en température (+1,8 °C) et son emballage est intact. L'emballage des autres produits est également intact.

DR 1 : constats et critères de contrôle

Produit	Constat ou écart	Critère de contrôle	Décision immédiate et traçabilité
Saumon frais entier	-0,4 kg	Quantité	
Filet de cabillaud frais	+0,2 kg ; +2,4 °C	Quantité ; max +2 °C	
Crevettes décortiquées congelées	-17,2 °C	Max -18 °C	
Moules vivantes	2 coquilles ; lot absent	Viabilité ; traçabilité	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon : -0,4 kg. Cabillaud : +0,2 kg et +2,4 °C. Crevettes : -17,2 °C. Moules : deux coquilles non réactives, lot et document de traçabilité absents.

Question 1.3. Pour chaque ligne présentant une anomalie, indiquez la conduite à tenir immédiatement : acceptation avec réserve, mise à l'écart, refus de tout ou partie de la marchandise, information du responsable et traçabilité de la décision. Justifiez vos choix à partir des données du sujet.

Consigner chaque constat et chaque décision sur la fiche de réception, en indiquant le bon BC-1846, la date et les lots concernés. Prévenir le responsable pour statuer sur les non-conformités.

1. **Saumon** : accepter les 11,6 kg avec réserve pour les 0,4 kg manquants ; enregistrer l'écart.
2. **Cabillaud** : isoler le lot en raison de la température excessive et de l'excédent ; le responsable décide de son acceptation ou de son refus.
3. **Crevettes** : isoler le lot et demander la décision du responsable sur la température non conforme.
4. **Moules** : écarter les deux coquilles non conformes et maintenir le lot à l'écart tant que la traçabilité manque ; signaler et consigner les anomalies.

DR 1 : décisions immédiates et traçabilité

Décision immédiate et traçabilité
Réserve ; noter l'écart
Isoler ; responsable statue
Isoler ; responsable statue
Écarter ; isoler le lot

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon : accepter avec réserve. Cabillaud et crevettes : isoler en attente de la décision du responsable. Moules : écarter les deux coquilles et maintenir le lot à l’écart. Tout tracer et signaler.

2. Stocker les produits et suivre les stocks

La zone de réception comporte des espaces distincts pour les produits frais, congelés, coquillages vivants et l'hygiène des mains. Vous devez affecter les produits à leur zone, décrire le rangement du saumon et sa rotation, puis calculer le stock commercialisable après réception et réservation.

Question 2.1. À l'aide du plan du DT 1 et des règles du DT 3, associez chaque famille de produits livrés à la zone de stockage adaptée. Indiquez la température maximale ou la condition de conservation applicable lorsqu'elle est donnée dans le dossier.

Produit	Zone	Condition	Précaution
Saumon frais entier	B	+2 °C maximum	Protéger ; l'eau de fonte ne doit pas rester en contact avec le poisson.
Filet de cabillaud frais	B	+2 °C maximum	À +2,4 °C, isoler et signaler au responsable.
Crevettes décortiquées congelées	D	-18 °C maximum dans toutes les parties	À -17,2 °C, isoler et signaler au responsable.
Moules vivantes	E	Conditions préservant sécurité sanitaire et viabilité	Isoler les coquilles non réactives et signaler l'absence de traçabilité.

Ranger les produits acceptés dans des contenants propres, adaptés et hors du sol. La zone C sert au lavage et à l'hygiène des mains, pas au stockage.

DR 2 complété : affectation des produits

Affectation des produits aux zones et conditions de stockage

Produit	Zone du plan	Condition de conservation ou température	Précaution de rangement
Saumon frais entier	B	+2 °C max.	Protéger
Filet de cabillaud frais	B	+2 °C max.	Isoler
Crevettes décortiquées congelées	D	-18 °C max.	Isoler
Moules vivantes	E	Viabilité	Isoler

Calcul du stock commercialisable de saumon

✓ RÉPONSE À RETENIR

B : produits frais, +2 °C maximum. D : produits congelés, -18 °C maximum. E : moules, viabilité préservée. Isoler les lots ou éléments non conformes.

Question 2.2. Décrivez le rangement à réaliser pour le saumon frais accepté : indiquez le support ou contenant à utiliser, la protection du produit et la précaution relative à l'eau de fonte. Indiquez également le principe de rotation des lots à appliquer et sa signification.

Placer le saumon accepté dans un contenant propre et adapté, sur un support, jamais directement au sol. Le protéger, notamment avec de la glace fondante si cette présentation est utilisée. L'eau de fonte doit s'évacuer et ne pas rester en contact avec le poisson. Conserver l'identification du lot SP120326-A avec ses documents de traçabilité. Appliquer la rotation FIFO : utiliser d'abord le lot entré le premier, sous réserve de sa date et de son état sanitaire. Le stock déjà présent est donc prélevé avant le lot reçu le 12 mars 2026.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Saumon protégé, hors sol, sans contact avec l'eau de fonte. FIFO : prélever d'abord le stock entré avant le lot SP120326-A.

Question 2.3. Le stock commercialisable de saumon est de 3,4 kg avant livraison. Après contrôle, 11,6 kg sont acceptés. Une réservation client de 5,2 kg est ensuite préparée. Calculez le stock disponible après réception, puis le stock restant après réservation, en présentant le calcul en kilogrammes. Indiquez le lot à prélever en premier selon la rotation des stocks.

Seule la quantité acceptée entre dans le stock commercialisable. Après réception : 3,4 kg + 11,6 kg = 15,0 kg. Après préparation de la réservation : 15,0 kg - 5,2 kg = 9,8 kg. Selon FIFO, prélever d'abord le lot entré le premier. Le stock présent avant la livraison précède donc le lot reçu le 12 mars 2026, identifié SP120326-A.

DR 2 complété : suivi du stock de saumon

Calcul du stock commercialisable de saumon

Étape	Opération	Résultat en kg
Stock avant livraison	Donnée	3,4
Quantité acceptée à la réception	Donnée	11,6
Stock après réception	3,4 + 11,6	15,0 kg
Réservation client	Donnée	5,2
Stock après réservation	15,0 - 5,2	9,8 kg
Lot à prélever en premier selon la rotation	FIFO	Stock antérieur

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Après réception : 15,0 kg. Après réservation : 9,8 kg. À prélever en premier : le stock présent avant le lot SP120326-A.

3. Exploiter les données scientifiques et économiques de la livraison

Cette partie porte sur le calcul de la valeur énergétique du saumon frais et sur le coût de la quantité acceptée à la réception. Les facteurs, données de composition et prix fournis doivent être utilisés en détaillant les étapes et en respectant les arrondis demandés.

Question 3.1. Calculez la valeur énergétique du saumon pour 100 g en kilojoules, puis en kilocalories. Utilisez les facteurs suivants : protéines, 17 kJ/g ; lipides, 38 kJ/g ; glucides, 17 kJ/g ; conversion, 1 kcal = 4,18 kJ. Détaillez les étapes et arrondissez le résultat en kilocalories à l'unité.

Pour 100 g de saumon, les protéines apportent **20 × 17 = 340 kJ**, les lipides **13 × 38 = 494 kJ** et les glucides **0 × 17 = 0 kJ**. La valeur énergétique totale est donc **340 + 494 + 0 = 834 kJ**. Comme **1 kcal = 4,18 kJ**, on convertit : **834 ÷ 4,18 = 199,52 kcal**, soit **200 kcal** après arrondi à l'unité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 100 g : **834 kJ, soit 200 kcal**.

Question 3.2. Le bon de commande prévoit 12,0 kg de saumon à 12,40 € HT par kilogramme. La quantité réellement livrée et acceptée est de 11,6 kg. Calculez l'écart de poids par rapport à la commande, le montant d'achat HT correspondant à la quantité acceptée et le coût d'achat HT par kilogramme accepté. Arrondissez les montants au centime.

L'écart est calculé par rapport à la commande : **11,6 − 12,0 = −0,4 kg**, soit un déficit de **0,4 kg**. La quantité acceptée est facturée au prix indiqué de **12,40 € HT/kg** : **11,6 × 12,40 = 143,84 € HT**. Le coût d'achat unitaire reste le prix fourni au kilogramme, soit **12,40 € HT/kg**. Les montants sont exprimés au centime.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écart : **−0,40 kg** ; montant accepté : **143,84 € HT** ; coût unitaire : **12,40 € HT/kg**.

4. Prévenir les risques et contribuer au suivi de l'entreprise

Vous identifiez des risques professionnels lors du déchargement et du rangement, puis mobilisez les règles d'hygiène applicables au thermomètre à sonde. Vous utilisez enfin les données de vente du saumon pour calculer la marge commerciale unitaire et totale.

Question 4.1. Citez deux risques professionnels liés au déchargement ou au rangement des produits de la pêche. Pour chacun, proposez une mesure de prévention adaptée à la situation de la poissonnerie.

Le **sol mouillé** peut provoquer une glissade ou une chute : porter des chaussures antidérapantes et garder le passage propre et dégagé. Le déplacement de colis peut entraîner une douleur ou une blessure liée à la manutention : adopter une posture adaptée, maîtriser la charge et demander de l'aide si nécessaire. Ces précautions sont directement adaptées aux risques de manutention et de sol mouillé signalés dans le DT 3.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sol mouillé : chaussures antidérapantes et passage dégagé. Manutention : posture adaptée, charge maîtrisée et aide si nécessaire.

Question 4.2. Indiquez deux vérifications à effectuer sur le thermomètre à sonde avant et pendant les contrôles de réception, ainsi qu'une précaution d'hygiène à prendre entre deux prises de température.

Avant les contrôles, vérifier que le thermomètre et sa sonde sont propres, en bon état et fonctionnels. Contrôler sa justesse dans un mélange correctement préparé d'eau et de glace : la lecture attendue est de 0 °C, avec une tolérance de ±1 °C. Pendant les prises, placer correctement la sonde et attendre une lecture stable. Entre deux produits, nettoyer et désinfecter la sonde afin d'éviter une contamination croisée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier l'état et le fonctionnement, puis la justesse à 0 °C ±1 °C dans l'eau glacée. Nettoyer et désinfecter la sonde entre les prises.

Question 4.3. À partir des données de vente, calculez la marge commerciale unitaire HT par kilogramme, puis la marge commerciale totale correspondant aux 7,5 kg vendus. Utilisez la formule du DT 3 et arrondissez au centime.

Selon la formule du DT 3, la marge unitaire HT est le prix de vente moins le coût d'achat : 19,90 − 12,40 = 7,50 € HT/kg. Pour les 7,5 kg vendus, multiplier cette marge unitaire par la quantité : 7,50 × 7,5 = 56,25 € HT. Les résultats sont arrondis au centime ; la marge totale correspond à la quantité vendue, et non au stock réceptionné.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marge unitaire : 7,50 € HT/kg. Marge totale pour 7,5 kg : 56,25 € HT.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite EP1/UP1 du CAP Poissonnier - Écailler, session 2026, porte le code 26-CAP-POIS-EP1. D'une durée de 2 heures et de coefficient 4, elle met en situation la réception d'une livraison à la poissonnerie Les Embruns. Elle évalue le contrôle sanitaire et documentaire, le stockage, la traçabilité, les calculs de stock et de coût, la prévention des risques et la marge commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les produits de la pêche frais se conservent au maximum à +2 °C ; les produits congelés à -18 °C au maximum dans toutes les parties du produit.
- La rotation FIFO consiste à utiliser en premier le lot entré en premier, sous réserve de sa date et de son état sanitaire.
- Valeur énergétique en kJ : additionner les masses des nutriments multipliées par leurs facteurs, puis diviser les kJ par 4,18 pour obtenir les kcal.
- Marge commerciale unitaire HT = prix de vente HT - coût d'achat HT ; marge totale = marge unitaire multipliée par la quantité vendue.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer la commande, les quantités livrées, les températures, l'état des produits, les lots et les documents de traçabilité.
- Distinguer le constat d'une anomalie de la décision à prendre ; isoler et signaler les produits non conformes.
- Présenter les calculs avec les opérations et les unités, puis appliquer les arrondis demandés.
- Ranger les produits hors du sol, limiter les contaminations croisées et empêcher l'eau de fonte de rester en contact avec les produits.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la valeur énergétique du saumon et convertir le résultat en kilocalories ?

Multipliez chaque masse de nutriment par son facteur, puis additionnez les résultats en kJ. Avec les données du sujet : 20 × 17 + 13 × 38 + 0 × 17 = 834 kJ. Divisez par 4,18 : le résultat arrondi est 200 kcal pour 100 g.

Q : Comment décider si une température de réception est conforme ?

Comparez la mesure aux seuils du sujet : le poisson frais ne dépasse pas +2 °C et le congelé ne dépasse pas -18 °C dans toutes ses parties. Si le seuil n'est pas respecté, isolez et signalez le produit, puis faites statuer le responsable.

Q : Comment organiser mon temps pour cette épreuve de deux heures ?

L'écrit dure 2 heures et est noté sur 20 points, répartis en quatre parties de 5 points. Avancez question par question, consultez les dossiers techniques et complétez les documents réponses DR 1 et DR 2 à rendre avec la copie.

Q : Qu'attend le jury dans les réponses de contrôle et de calcul ?

Les réponses doivent relier les constats aux critères du sujet, proposer une décision cohérente et mentionner la traçabilité des écarts. Pour les calculs, faites apparaître les étapes et les unités, utilisez les données fournies et respectez les arrondis demandés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://cappoissonnier.fr/assets/annales/cap-poissonnier/Réception, stockage et approvisionnement/2026/CAP Poissonnier - Réception, stockage et approvisionnement - 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.