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 EP1/UP1 : ORGANISATION ET PRÉPARATION

Coefficient : 4 pour l'écrit EP1 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Une calculatrice autorisée conformément à la consigne ci-dessus peut être utilisée.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Préparer la réception et contrôler la livraison (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Stocker les produits et suivre les stocks (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Exploiter les données scientifiques et économiques de la livraison (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévenir les risques et contribuer au suivi de l'entreprise (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 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
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, 18 QUAI DES PÊCHEURS, CONCARNEAU (FINISTÈRE)

Vous êtes chargé de participer à la réception et au rangement des produits livrés à la Poissonnerie Les Embruns. La livraison du matin comprend des produits de la pêche frais, des produits congelés et des coquillages vivants. Vous devez préparer le poste de réception, contrôler les marchandises et les documents, signaler les anomalies, assurer la mise en stock et renseigner les documents de suivi.

Les données utiles à l'ensemble du sujet figurent dans le dossier technique DT 1 à DT 3. Répondez sur les documents réponse DR 1 et DR 2 ou sur votre copie lorsque cela est indiqué. Les températures sont exprimées en degrés Celsius et les calculs doivent faire apparaître les étapes utiles.

Le présent écrit EP1 dure 2 heures et est noté sur 20 points. La VSP fait l'objet d'une évaluation distincte dans le cadre de l'EP1.

PARTIE 1 : Préparer la réception et contrôler la livraison (5 points)

Organisation de la réception, contrôle qualitatif et quantitatif, traçabilité

Vous réceptionnez les produits décrits dans le bon de commande et le relevé de livraison du DT 2. Appuyez-vous sur les critères de contrôle du DT 3. Pour chaque anomalie, distinguez le constat de la décision à prendre.

Synthèse des produits livrés

Produit	Commandé	Livré	Température ou observation
Saumon frais entier	12,0 kg	11,6 kg	+1,8 °C
Filet de cabillaud frais	8,0 kg	8,2 kg	+2,4 °C
Crevettes décortiquées congelées	5,0 kg	5,0 kg	-17,2 °C
Moules vivantes	6,0 kg	6,0 kg	Deux coquilles ouvertes ne se referment pas après stimulation

Données issues du relevé de livraison de la Poissonnerie Les Embruns.

1.1 (1 point) Citez quatre matériels ou moyens de contrôle à préparer avant le déchargement et précisez, pour chacun, son utilité pendant la réception.

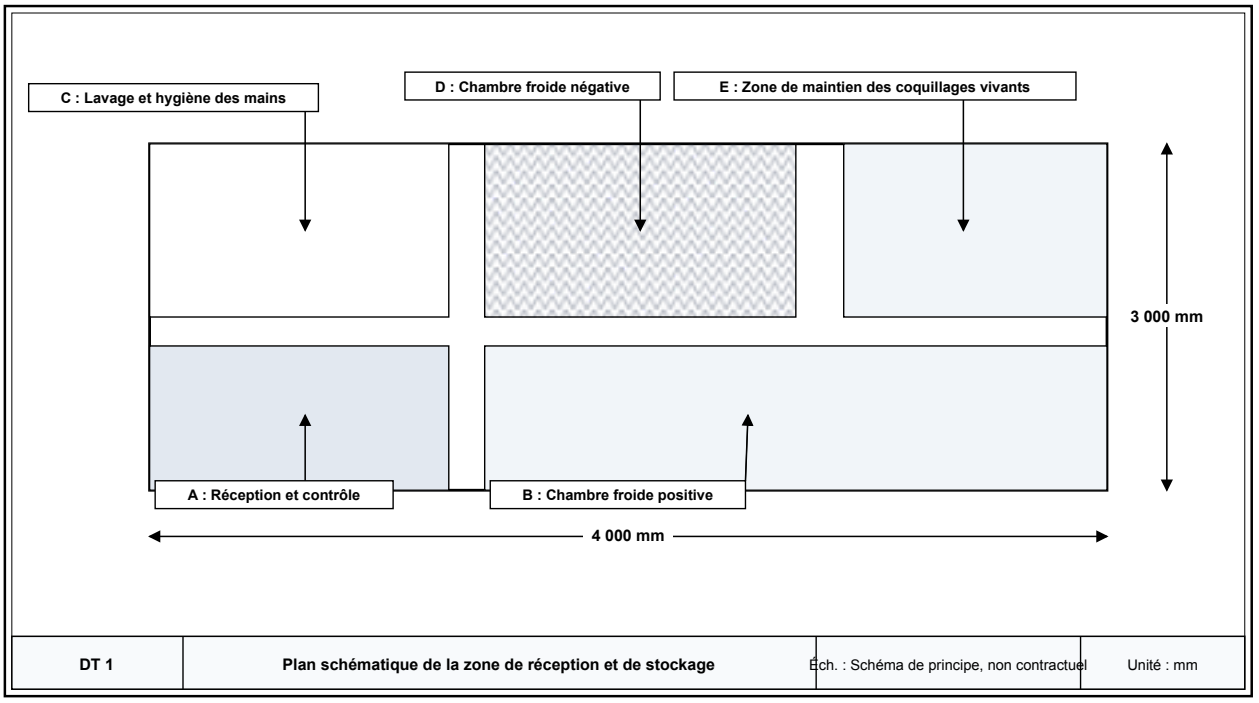
1.2 (2 points) Relevez les quatre anomalies ou écarts observables dans le tableau de livraison du DT 2. Pour chaque ligne concernée, indiquez le critère qui n'est pas respecté en vous référant au DT 3.

1.3 (2 points) Pour chacune des lignes 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.

PARTIE 2 : Stocker les produits et suivre les stocks (5 points)

Rangement, conservation, rotation et calcul de stock

Le plan de la zone de réception et des espaces de stockage figure au DT 1. Les règles de conservation sont rappelées au DT 3. Pour le calcul de stock demandé, appliquez la consigne de l'entreprise : seule une marchandise jugée conforme et enregistrée comme acceptée est ajoutée au stock commercialisable.



DT 1	Plan schématique de la zone de réception et de stockage	Éch. : Schéma de principe, non contractuel	Unité : mm

2.1 (1 point) 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.

2.2 (1,5 point) Décrivez le rangement à réaliser pour le saumon frais accepté : support ou contenant à utiliser, protection du produit et précaution relative à l'eau de fonte. Indiquez également le principe de rotation des lots à appliquer et sa signification.

2.3 (2,5 points) Le stock commercialisable de saumon est de 3,4 kg avant livraison. Après contrôle, la quantité livrée de saumon est acceptée à hauteur de 11,6 kg. Une réservation client de 5,2 kg est ensuite préparée. Calculez le stock disponible après réception, puis le stock restant après préparation de la réservation. Présentez le calcul en kilogrammes et indiquez le lot qui doit être prélevé en premier selon la rotation des stocks.

PARTIE 3 : Exploiter les données scientifiques et économiques de la livraison (5 points)

Sciences de l'alimentation et calculs de réception

Les données de composition et les facteurs de conversion figurent au DT 3. Utilisez uniquement ces valeurs pour les calculs. Les prix fournis sont hors taxes.

Données de composition du saumon frais pour 100 g

Constituant	Masse pour 100 g
Protéines	20 g
Lipides	13 g
Glucides	0 g

Valeurs fournies pour l'exercice de calcul énergétique.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (3 points) 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.

PARTIE 4 : Prévenir les risques et contribuer au suivi de l'entreprise (5 points)

Hygiène, prévention des risques professionnels et gestion commerciale

Pour répondre, mobilisez les consignes de prévention et les données économiques du DT 3. La marge commerciale est calculée selon la formule fournie dans ce document.

Données de vente du saumon

Donnée	Valeur
Prix de vente du saumon	19,90 € HT/kg
Coût d'achat unitaire retenu	12,40 € HT/kg
Quantité vendue	7,5 kg

Prix et quantités communiqués par la responsable de la poissonnerie.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1 point) 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.

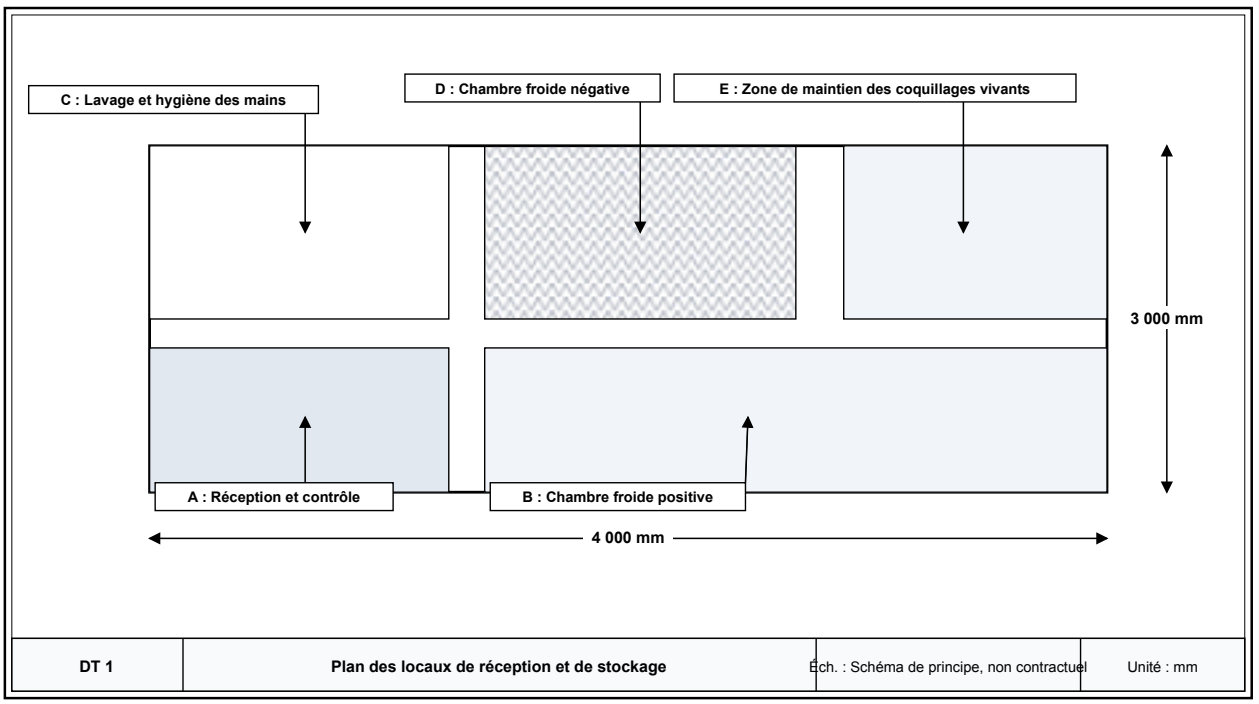
4.3 (2 points) À partir des données de vente, calculez la marge commerciale unitaire HT par kilogramme, puis la marge commerciale totale correspondant aux 7,5 kg vendus. Utilisez la formule du DT 3 et arrondissez au centime.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN SCHÉMATIQUE DES ZONES DE RÉCEPTION ET DE STOCKAGE

La zone représentée mesure 4 000 mm sur 3 000 mm. Le plan est schématique et ne constitue pas un plan d'exécution. Il distingue la réception, la chambre froide positive, la chambre froide négative, la zone de lavage et d'hygiène des mains, et la zone de maintien des coquillages vivants. Les produits ne doivent pas être posés directement au sol. Le cheminement doit limiter les croisements entre produits, déchets et matériel sale.



DT 2 : BON DE COMMANDE ET RELEVÉ DE RÉCEPTION

Fournisseur : Marée du Ponant, Lorient. Date de livraison : 12 mars 2026. Bon de commande : BC-1846. Les quantités livrées ont été pesées à l'arrivée. Les températures indiquées sont les relevés effectués à la réception sur les produits concernés. Pour les moules, le contrôle visuel a porté sur l'ensemble des colis livrés.

Comparaison commande et livraison

Produit	Quantité commandée	Quantité livrée	Température relevée	Observation à la réception
Saumon frais entier	12,0 kg	11,6 kg	+1,8 °C	Emballage propre et intact
Filet de cabillaud frais	8,0 kg	8,2 kg	+2,4 °C	Emballage intact
Crevettes décortiquées congelées	5,0 kg	5,0 kg	-17,2 °C	Emballage intact
Moules vivantes	6,0 kg	6,0 kg	Aucune température cible chiffrée fournie	Deux coquilles ouvertes ne se referment pas après stimulation

Bon de commande BC-1846 et relevé de réception du 12 mars 2026.

Documents et identification des lots

Produit	Identification du lot	Document de traçabilité	État à l'arrivée
Saumon frais entier	SP120326-A	Présent	Conforme à l'observation visuelle
Filet de cabillaud frais	CB120326-B	Présent	Conforme à l'observation visuelle
Crevettes décortiquées congelées	CR120326-C	Présent	Conforme à l'observation visuelle
Moules vivantes	Non indiqué sur le document remis	Document de traçabilité absent	Deux coquilles ne réagissent pas à la stimulation

Informations relevées sur les documents accompagnant la livraison.

DT 3 : CRITÈRES DE CONTRÔLE, CONSERVATION, HYGIÈNE ET DONNÉES DE CALCUL

Réception et maîtrise sanitaire. Les principes HACCP conduisent à identifier les dangers, surveiller les points de maîtrise retenus par l'entreprise, enregistrer les contrôles et traiter les non-conformités. Les règles générales d'hygiène et de traçabilité des denrées alimentaires s'inscrivent notamment dans le cadre des règlements (CE) n° 852/2004 et n° 178/2002. La réception comprend le rapprochement entre commande, livraison et documents, le contrôle de l'état des produits et emballages, ainsi que le relevé des températures lorsque cela est applicable.

Conservation applicable aux données du sujet. Les produits de la pêche frais sont conservés à une température maximale de +2 °C en commerce de détail, dans des conditions proches de la glace fondante. Les produits frais présentés sous glace sont protégés et l'eau de fonte ne doit pas rester en contact avec les produits. Les produits de la pêche congelés sont maintenus à -18 °C au maximum dans toutes les parties du produit. Pour les coquillages vivants, les conditions de

conservation ne doivent nuire ni à leur sécurité sanitaire ni à leur viabilité. Pour le contrôle fourni dans ce sujet, une coquille ouverte qui ne se referme pas après stimulation est à isoler comme non conforme.

Traçabilité et rangement. Chaque lot accepté doit conserver une identification permettant de relier le produit à ses documents. Un produit sans information de lot ou sans document de traçabilité attendu est mis à l'écart et signalé au responsable. Appliquer la rotation FIFO, c'est-à-dire utiliser en premier le lot entré le premier, sous réserve de la date et de l'état sanitaire. Les produits sont rangés dans des contenants propres adaptés, sans contact direct avec le sol, en évitant les contaminations croisées.

Hygiène et prévention. Le thermomètre à sonde est propre, désinfecté avant et après usage et vérifié selon la procédure de l'entreprise. Pour ce sujet, le contrôle de vérification se fait dans un mélange d'eau et de glace correctement préparé : la lecture attendue est de 0 °C avec une tolérance de ±1 °C. Les manutentions sont réalisées avec une posture adaptée, une charge maîtrisée et des chaussures antidérapantes. Les sols mouillés, les arêtes et les outils coupants constituent des risques à prévenir.

Calculs scientifiques et commerciaux. Pour la valeur énergétique, utiliser les facteurs fournis dans la question : protéines, 17 kJ/g ; lipides, 38 kJ/g ; glucides, 17 kJ/g ; 1 kcal = 4,18 kJ. La marge commerciale unitaire HT se calcule par la formule $\text{marge commerciale} = \text{prix de vente HT} - \text{coût d'achat HT}$. La marge totale est égale à la marge unitaire multipliée par la quantité vendue. Les prix de vente et d'achat nécessaires aux calculs sont indiqués dans les parties du sujet.

Seuils et critères fournis pour le contrôle

Famille de produits	Critère fourni	Conduite si le critère n'est pas respecté
Produits de la pêche frais	Température maximale : +2 °C	Isoler et signaler le produit ; faire statuer le responsable
Produits de la pêche congelés	Température maximale : -18 °C dans toutes les parties du produit	Isoler et signaler le produit ; faire statuer le responsable
Coquillages vivants	Conditions préservant sécurité sanitaire et viabilité ; coquille ouverte ne se refermant pas après stimulation : non conforme pour le contrôle de ce sujet	Isoler l'élément ou le lot concerné et signaler l'anomalie
Tous les produits réceptionnés	Concordance commande, quantité livrée, lot et documents de traçabilité	Enregistrer l'écart et prévenir le responsable

Références à appliquer exclusivement aux situations décrites dans le sujet.

Données de composition et facteurs énergétiques

Donnée	Valeur
Protéines pour 100 g	20 g
Lipides pour 100 g	13 g
Glucides pour 100 g	0 g
Facteur énergétique des protéines	17 kJ/g
Facteur énergétique des lipides	38 kJ/g
Facteur énergétique des glucides	17 kJ/g
Conversion énergétique	1 kcal = 4,18 kJ

Valeurs fournies pour le calcul de la valeur énergétique du saumon.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Fiche de contrôle de réception, questions 1.2 et 1.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir du DT 2 et du DT 3. Pour chaque écart, indiquez le constat, le critère concerné et la décision immédiate à proposer au responsable.

Diagnostic des produits livrés

Produit	Constat ou écart	Critère de contrôle	Décision immédiate et traçabilité
Saumon frais entier	.....	.....	.....
Filet de cabillaud frais	.....	.....	.....
Crevettes décortiquées congelées	.....	.....	.....
Moules vivantes	.....	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Tableau de rangement et feuille de suivi de stock, questions 2.1 et 2.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cellules laissées en blanc. Pour le calcul du stock de saumon, faites apparaître les opérations et les unités.

Affectation des produits aux zones et conditions de stockage

Produit	Zone du plan	Condition de conservation ou température	Précaution de rangement
Saumon frais entier	.....	.....	.....
Filet de cabillaud frais	.....	.....	.....
Crevettes décortiquées congelées	.....	.....	.....
Moules vivantes	.....	.....	.....

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	.....	.....
Réservation client	Donnée	5,2
Stock après réservation	.....	.....
Lot à prélever en premier selon la rotation	.....	.....

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.