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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

EP3 : Vente, commercialisation

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-POIS-EP3** • Durée : **30 minutes** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation de l’espace de vente et information sur les produits (3 questions) **Page 3**

2. Accueil, conseil et réalisation d’une vente (5 questions) **Page 5**

3. Communication avec l’équipe et réponse aux demandes complémentaires (2 questions) **Page 8**

4. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://cappoissonnier.fr/assets/annales/cap-poissonnier/Vente et commercialisation/2026/CAP Poissonnier - Vente et commercialisation - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation de l’espace de vente et information sur les produits

Dans la poissonnerie artisanale La Marée du Port, le candidat intervient sur un étal préparé avec trois produits décrits dans le dossier technique. Il doit identifier les produits, vérifier les informations destinées à la clientèle et présenter l’étal de façon ordonnée, visible et protégée.

Question 1.1. Identifiez oralement les trois produits présents sur l’étal en vous appuyant sur leur dénomination commerciale et les informations du DT 1.

Les trois produits sont le saumon atlantique (*Salmo salar*), élevé en Norvège ; la moule commune (*Mytilus edulis*), élevée en baie du Mont-Saint-Michel, France ; et le cabillaud (*Gadus morhua*), pêché en zone FAO 27, Atlantique Nord-Est. Ces renseignements correspondent aux trois produits recensés dans le DT 1. Les trois sont indiqués disponibles. Pour les identifier, annoncez leur dénomination commerciale et distinguez bien l’origine des produits d’élevage de la zone de pêche du cabillaud.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon atlantique élevé en Norvège ; moule commune élevée en baie du Mont-Saint-Michel ; cabillaud pêché en zone FAO 27, Atlantique Nord-Est.

Question 1.2. Préparez ou vérifiez les étiquettes des trois produits en faisant apparaître les informations disponibles et pertinentes dans le DT 1 : dénomination commerciale, nom scientifique, mode de production, origine ou zone indiquée et prix de vente. Signalez toute information manquante sans l’inventer.

Reprenez les renseignements du DT 1 sans ajout : dénomination commerciale, nom scientifique, mode de production, origine ou zone indiquée et prix au kilogramme. Les champs demandés sont fournis pour chacun des produits. Pour le cabillaud, indiquez la zone de pêche et non un pays. La disponibilité, également renseignée dans le DT 1, peut être communiquée oralement, mais ne fait pas partie des champs demandés pour l’étiquette.

Dénomination commerciale	Nom scientifique	Mode de production	Origine ou zone indiquée	Prix de vente
Saumon atlantique	*Salmo salar*	Élevage	Norvège	24,90 €/kg
Moule commune	*Mytilus edulis*	Élevage	Baie du Mont-Saint-Michel, France	8,40 €/kg
Cabillaud	*Gadus morhua*	Pêche	Zone FAO 27, Atlantique Nord-Est	22,50 €/kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois étiquettes complètes : saumon 24,90 €/kg, moule 8,40 €/kg et cabillaud 22,50 €/kg. Aucune des informations demandées ne manque dans le DT 1.

Question 1.3. Présentez l'étal de façon ordonnée et expliquez brièvement à l'examinateur les gestes réalisés pour maintenir les produits visibles, séparés et protégés.

1. Disposez les produits de façon ordonnée et séparez-les pour que chaque espèce reste identifiable.
2. Placez les étiquettes bien en vue, sans masquer les produits, et maintenez ceux-ci sur un lit de glace propre.
3. Vérifiez régulièrement la propreté de l'étal et l'état de la glace. Utilisez du matériel propre et veillez à protéger les produits des contaminations.

Ces gestes gardent les produits visibles, distincts et protégés, et facilitent leur identification par la clientèle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produits séparés et identifiables, étiquettes visibles, glace et étal propres, produits protégés des contaminations.

2. Accueil, conseil et réalisation d’une vente

Une cliente prépare un repas pour quatre personnes avec un budget maximal de 25,00 euros et demande 600 g de saumon ainsi que 1 kg de moules. Le candidat doit l’accueillir, la conseiller, calculer le prix, peser et emballer les produits, puis encaisser son billet de 30,00 euros.

Question 2.1. Accueillez la cliente, questionnez-la si nécessaire et reformulez sa demande. Vérifiez que les produits et les quantités souhaités correspondent à son repas et à son budget.

Bonjour Madame, que souhaitez-vous préparer aujourd’hui ? Vous indiquez que le repas est prévu pour quatre personnes et demandez 600 g de saumon atlantique ainsi que 1 kg de moules communes. Est-ce bien votre commande ? Les deux produits sont disponibles. Au tarif affiché, le saumon coûte 14,94 € et les moules 8,40 €, soit 23,34 € au total. La commande respecte donc votre budget maximal de 25,00 €. Ces produits et ces quantités vous conviennent-ils pour votre repas ?

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commande confirmée : 600 g de saumon et 1 kg de moules, pour 23,34 €. Budget respecté.

Question 2.2. Conseillez la cliente sur les deux produits. Donnez au moins une information utile sur leur préparation ou leur cuisson en vous appuyant sur le DT 2.

Pour le saumon, vous pouvez le portionner selon le nombre de convives et le cuire à la poêle ou au four. À la poêle, comptez environ 3 à 4 minutes par face pour une portion, selon son épaisseur, puis vérifiez la cuisson à cœur selon votre préférence. Pour les moules, rincez-les et grattez les coquilles si nécessaire. Retirez les coquilles cassées ainsi que les moules qui restent ouvertes après une légère pression. Faites-les cuire en faitout couvert, avec un fond de liquide, en remuant de temps en temps, environ 5 à 7 minutes, jusqu’à l’ouverture des coquilles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saumon : poêle ou four. Moules : faitout couvert avec un fond de liquide, jusqu’à l’ouverture des coquilles.

Question 2.3. Déterminez le prix des 600 g de saumon au tarif de 24,90 euros par kilogramme, puis le montant total de la commande comprenant également 1 kg de moules à 8,40 euros par kilogramme. Indiquez à la cliente si le total respecte son budget de 25,00 euros. Utilisez la relation : prix à payer = poids vendu en kg × prix au kg.

Convertissez les 600 g de saumon en 0,6 kg, puis appliquez la relation poids × prix au kilogramme. Pour les moules, la quantité demandée est déjà de 1 kg. Additionnez les deux prix pour obtenir le montant de la commande et comparez-le au budget maximal de 25,00 €.

Produit	Calcul	Prix de la quantité
Saumon atlantique	0,6 kg × 24,90 €/kg	14,94 €
Moule commune	1 kg × 8,40 €/kg	8,40 €
Total de la commande	14,94 € + 8,40 €	23,34 €
Budget	23,34 € < 25,00 €	Respecté

Prix de la commande et budget complétés

Commande, calcul du prix et préparation de la vente

Produit	Quantité demandée	Prix au kilogramme	Prix de la quantité demandée
Saumon atlantique	600 g	24,90 €/kg	14,94 €
Moule commune	1 kg	8,40 €/kg	8,40 €
Total de la commande			23,34 €
Monnaie à rendre sur 30,00 €			
Budget de 25,00 € respecté ?			Respecté

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon : 14,94 €. Moules : 8,40 €. Total : 23,34 €. Budget respecté.

Question 2.4. Réalisez la pesée des quantités demandées, annoncez les poids et les prix, puis choisissez un emballage adapté à chaque produit. Remettez les produits à la cliente dans de bonnes conditions de présentation et de protection.

La balance est disponible et déjà tarée. Pesez séparément les quantités demandées, puis annoncez à la cliente le poids et le prix de chaque produit : 600 g de saumon pour 14,94 €, et 1 kg de moules pour 8,40 €. Placez le saumon et les moules dans des emballages adaptés, sans les mélanger, et fermez-les correctement. Présentez la commande proprement et veillez à protéger les produits et à les maintenir au frais avec la glace mise à disposition.

✓ RÉPONSE À RETENIR

600 g de saumon : 14,94 €. 1 kg de moules : 8,40 €. Produits pesés et emballés séparément.

Question 2.5. Annoncez le montant à régler, encaissez le billet de 30,00 euros et rendez la monnaie. Terminez l'échange avec une formule professionnelle adaptée.

Annoncez à la cliente le montant total de 23,34 €. Recevez son billet de 30,00 € et calculez la différence pour déterminer la monnaie à rendre. Vérifiez le montant avant de le lui remettre. Terminez l'encaissement avec courtoisie, par exemple : « Voici votre monnaie. Merci de votre visite et bonne journée, Madame. »

Opération	Calcul	Montant
À régler	Total de la commande	23,34 €
Monnaie à rendre	30,00 € - 23,34 €	6,66 €

Monnaie à rendre complétée

Total de la commande	.....	.....	.....
Monnaie à rendre sur 30,00 €	.....	.....	6,66 € .....
Budget de 25,00 € respecté			

✓ RÉPONSE À RETENIR

À régler : 23,34 €. Monnaie à rendre sur 30,00 € : 6,66 €.

3. Communication avec l’équipe et réponse aux demandes complémentaires

Après la vente, le candidat transmet à une collègue les éléments utiles sur la commande et la disponibilité des produits. Il répond ensuite à la question de la cliente sur le nettoyage et la cuisson des moules en s’appuyant sur les repères du dossier technique.

Question 3.1. Transmettez à votre collègue, de façon claire et concise, les produits vendus, les quantités préparées et toute information utile sur la disponibilité de l’étal.

À ma collègue : « La cliente a acheté 600 g de saumon atlantique et 1 kg de moules communes. Ces deux produits étaient indiqués disponibles sur l’étal dans le DT 1 ; le cabillaud l’était également. Je vérifie les quantités restantes après la préparation pour te confirmer le stock disponible. » Cette transmission précise les produits et les quantités préparées, tout en distinguant la disponibilité indiquée avant la vente du stock restant, qui doit être contrôlé après le prélèvement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vendus : 600 g de saumon atlantique et 1 kg de moules communes. Produits indiqués disponibles avant la vente ; stock restant à vérifier.

Question 3.2. Répondez à la question de la cliente sur le nettoyage et la cuisson des moules. Formulez un conseil précis, compréhensible et cohérent avec le DT 2.

1. Rincez les moules et grattez les coquilles si nécessaire.
2. Retirez les coquilles cassées et celles qui restent ouvertes après une légère pression.
3. Placez les moules dans un faitout couvert avec un fond de liquide. Remuez de temps en temps et faites cuire environ 5 à 7 minutes, jusqu’à l’ouverture des coquilles.

Vous pouvez présenter ces gestes dans cet ordre à la cliente. Le temps indiqué est un repère de cuisson : surveillez l’ouverture des coquilles pendant la cuisson.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rincer, gratter si nécessaire, retirer les moules cassées ou restant ouvertes après pression. Cuire couvert avec un fond de liquide, en remuant, environ 5 à 7 minutes jusqu’à ouverture.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP3 Vente, commercialisation du CAP Poissonnier-Écailler, session 2026, porte le code 26-CAP-POIS-EP3. D'une durée de 30 minutes et coefficient 3, elle met en situation la vente de saumon atlantique et de moules communes dans une poissonnerie artisanale. Elle évalue la présentation et l'information sur les produits, le conseil, le calcul du prix, la pesée, l'encaissement et la communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour calculer le prix d'une quantité vendue : poids en kilogrammes × prix au kilogramme.
- Convertir les grammes en kilogrammes avant le calcul : 600 g correspondent à 0,600 kg.
- Pour préparer les moules, rincer et gratter les coquilles si nécessaire, puis retirer les coquilles cassées et les moules restant ouvertes après une légère pression.
- Cuire les moules en faitout couvert avec un fond de liquide, en remuant de temps en temps, environ 5 à 7 minutes jusqu'à l'ouverture des coquilles.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reprendre uniquement les renseignements du DT 1 sur les étiquettes et signaler les données manquantes sans les inventer.
- Vérifier les unités et convertir le poids en kilogrammes avant d'appliquer le tarif au kilogramme.
- Annoncer clairement les quantités, les prix et le total, puis vérifier le budget et la monnaie à rendre.
- Pendant la mise en situation, protéger et séparer les produits et transmettre à la collègue les quantités et disponibilités utiles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le prix des 600 g de saumon ?

Convertissez 600 g en 0,600 kg, puis multipliez ce poids par le prix au kilogramme indiqué dans le DT 1. Présentez le résultat monétaire au centime d'euro, comme demandé sur le document réponse.

Q : Quels conseils donner pour nettoyer et cuire les moules ?

Rincez et grattez les coquilles si nécessaire. Retirez les coquilles cassées ainsi que les moules qui restent ouvertes après une légère pression. Faites-les cuire en faitout couvert, avec un fond de liquide, en remuant, environ 5 à 7 minutes jusqu'à ouverture.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et que faut-il rendre ?

L'épreuve dure 30 minutes, mises en situation comprises, et son coefficient est 3. Le document réponse DR 1 doit être complété et rendu avec la copie. Les résultats monétaires doivent être présentés au centime d'euro.

Q : Que faut-il inscrire sur les étiquettes et que communiquer sur la disponibilité ?

Utilisez les données fournies : dénomination commerciale, nom scientifique, mode de production, origine ou zone indiquée et prix. N'ajoutez aucune information absente du DT 1. Les trois produits y sont indiqués comme disponibles.

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