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 EP3 : VENTE, COMMERCIALISATION

**Coefficient : 3 Durée : 30 minutes**

Matériel professionnel mis à disposition pour la mise en place de l'étal, la pesée, l'emballage et l'encaissement.
Documents techniques fournis avec le sujet.

| Composition de l'épreuve | Support |
|---|---|
| **PARTIE 1 : Organisation de l'espace de vente et information sur les produits** (5 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 2 : Accueil, conseil et réalisation d'une vente** (11 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 3 : Communication avec l'équipe et réponse aux demandes complémentaires** (4 points) | Dossier Questionnement |
| **DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)** | Fourni avec le sujet |
| **DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE** | Fin de sujet |

**L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.**

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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 CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : LA MARÉE DU PORT, POISSONNERIE ARTISANALE, SAINT-MALO (ILLE-ET-VILAINE)

Vous êtes vendeur ou vendeuse à la poissonnerie artisanale **La Marée du Port**, située à Saint-Malo. L'entreprise emploie six personnes et propose des poissons, coquillages et crustacés frais, avec un conseil personnalisé et une attention particulière à l'information du client.

Vous intervenez sur un étal préparé avec les produits décrits dans le dossier technique. Vous devez vérifier et compléter la présentation et l'information des produits, accueillir une cliente, identifier son besoin, la conseiller, réaliser une vente, peser, emballer et encaisser. Vous échangez également avec un membre de l'équipe au sujet de la disponibilité du produit et de la commande.

La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes. Les mises en situation sont évaluées au cours de votre activité professionnelle. Le barème indiqué dans le sujet totalise 20 points.

## PARTIE 1 : Organisation de l'espace de vente et information sur les produits (5 points)

***Organiser l'espace de vente et préparer les supports de vente et d'information***

À partir des produits et des renseignements du DT 1, vérifiez la présentation de l'étal et préparez les informations destinées à la clientèle. Les produits doivent être présentés de manière lisible, protégée et cohérente avec leur mode de production et leur origine.

**1.1** (1,5 point) Identifiez oralement les trois produits présentés sur l'étal en vous appuyant sur leur dénomination commerciale et les informations du DT 1.

**1.2** (2 points) Préparez ou vérifiez les étiquettes des trois produits. Faites 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.

**1.3** (1,5 point) Présentez l'étal de façon ordonnée et expliquez brièvement à l'examinateur les gestes réalisés pour maintenir les produits visibles, séparés et protégés.

## PARTIE 2 : Accueil, conseil et réalisation d'une vente (11 points)

***Participer au service à la clientèle et réaliser les opérations liées à la vente***

Une cliente souhaite préparer un repas pour quatre personnes. Elle dispose d'un budget maximal de 25,00 euros et demande du saumon ainsi que des moules. La commande demandée est de 600 g de saumon et de 1 kg de moules. Elle règlera avec un billet de 30,00 euros. Les prix et les conseils de préparation figurent dans le DT 1 et le DT 2.

**2.1** (2 points) 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.

**2.2** (2 points) Conseiller 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.

**2.3** (2,5 points) Déterminez le prix des 600 g de saumon à 24,90 euros le kilogramme, puis le montant total de la commande comprenant également 1 kg de moules à 8,40 euros le kilogramme. Indiquez à la cliente si le total respecte son budget de 25,00 euros. Le prix à payer se calcule selon la relation : $\text{prix à payer} = \text{poids vendu en kg} \times \text{prix au kg}$.

**2.4** (2,5 points) 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.

**2.5** (2 points) Annoncez le montant à régler, encaissez le billet de 30,00 euros et rendez la monnaie. Terminez l'échange avec une formule professionnelle adaptée.

## PARTIE 3 : Communication avec l'équipe et réponse aux demandes complémentaires (4 points)

***Échanger et dialoguer avec l'équipe de travail et renseigner la clientèle***

Après la vente, une collègue vous demande de lui transmettre les éléments utiles concernant la commande et l'état de disponibilité des produits. La cliente vous pose ensuite une question complémentaire sur la préparation des moules. Répondez en vous appuyant sur les informations fournies dans le dossier.

**3.1** (2 points) 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.

**3.2** (2 points) 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.

# DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

## **DT 1** : FICHE DES PRODUITS PRÉSENTÉS SUR L'ÉTAL

Les données ci-dessous sont les renseignements mis à disposition pour cette situation de vente. Elles doivent être reprises sans ajout d'information non fournie. Les prix sont exprimés en euros par kilogramme.

**Produits, origine et prix de vente**

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

*Fiche de renseignements établie pour la situation d'épreuve.*

## **DT 2** : REPÈRES DE CONSEIL ET DE PRÉPARATION CULINAIRE

Ces repères sont fournis pour aider à répondre aux questions de la clientèle. Adaptez les conseils à la quantité achetée et au matériel habituel du client. Pour les moules, retirer les coquilles cassées et éliminer les moules qui restent ouvertes après une légère pression avant cuisson.

**Conseils de préparation et de cuisson**

| Produit | Conseil de préparation | Mode de cuisson conseillé | Repère de temps |
|---|---|---|---|
| Saumon atlantique | Portionner selon le nombre de convives. Vérifier la cuisson à cœur selon la préférence du client. | À la poêle ou au four | À la poêle : environ 3 à 4 minutes par face pour une portion, selon son épaisseur. |
| Moule commune | Rincer et gratter les coquilles si nécessaire. Retirer les moules cassées et celles qui restent ouvertes après une légère pression. | Cuisson en faitout couvert, avec un fond de liquide et en remuant de temps en temps | Environ 5 à 7 minutes, jusqu'à l'ouverture des coquilles. |
| Cabillaud | Portionner et éviter de prolonger la cuisson afin de préserver la texture. | À la poêle ou au four | À la poêle : environ 3 à 4 minutes par face pour une portion, selon son épaisseur. |

*Repères pratiques communiqués pour la vente.*

**DT 3** : CONSIGNE DE MISE EN SITUATION ET MATÉRIEL DISPONIBLE

**Commande à servir :** 600 g de saumon atlantique et 1 kg de moules communes. **Budget maximal annoncé :** 25,00 euros. **Moyen de paiement :** billet de 30,00 euros.

La balance est disponible et tarée. Les produits, la glace, les étiquettes vierges, les emballages adaptés et le matériel d'encaissement sont mis à disposition. Pour l'exercice de calcul, utiliser le poids demandé de 600 g de saumon et le prix affiché au kilogramme du DT 1. La collègue jouée par l'examinateur peut préciser la disponibilité des produits, qui est indiquée dans le DT 1.

La durée de la mise en situation est incluse dans les 30 minutes de l'épreuve. Aucun document extérieur n'est nécessaire.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DR 1** : Document réponse à rendre avec la copie : Préparation de la vente

**À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases signalées par « ... ». Les réponses peuvent également être annoncées oralement pendant la mise en situation. Présentez les résultats monétaires au centime d'euro.

**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 | ..... |
| Moule commune | 1 kg | 8,40 €/kg | ..... |
| Total de la commande | ..... | ..... | ..... |
| Monnaie à rendre sur 30,00 € | ..... | ..... | ..... |
| Budget de 25,00 € respecté ? | ..... | ..... | ..... |

*À compléter à partir des DT 1, DT 2 et DT 3.*

**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.