

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Épreuve/sous épreuve :		
	NOM :		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du/de la candidat/e	<input type="text"/>
	Né/e le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du/de la correcteur/trice		
	<input type="text"/> Note :		

Il est interdit aux candidats/es de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2017

CAP POISSONNIER

Épreuve EP1 - Organisation et préparation

Le sujet comporte 3 matières en 2 parties.

<i>1^{re} partie (30 min)</i>	
Technologie	_____/20 points
<i>2^e partie (1 h 30)</i>	
Technologie professionnelle	_____/20 points
Sciences appliquées à l'alimentation	_____/20 points
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	_____/20 points
TOTAL	_____/60 points

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.

Ce sujet comporte 17 pages numérotées de 1/17 à 17/17.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous que cet exemplaire est complet.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante. BO 42 du 25-11-1999 - circulaire n° 99-186 du 16-11-1999.

CAP POISSONNIER		Session 2017	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'avenir s'annonce bien, après l'obtention de votre CAP Poissonnier, vous êtes embauché/e en contrat à durée indéterminée à « La Poissonnerie des Embruns ». Votre employeur profite de votre période d'essai pour tester vos compétences.

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ENTREPRISE

« La Poissonnerie des Embruns »
SARL au capital de 15 000 €
1, place du port
14 470 COURSEULLES-SUR-MER
Gérant : Madame Marie
Tél : 02 31 32 33 34
lapoissonneriedesembruns@yahoo.fr



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{re} PARTIE – TECHNOLOGIE – 20 points

Annexe 1

Ça se passe chez NFM

Maquereau de Trouville : de belles promesses !

« Il arrive le maquereau, maquereau frais, maquereau nouveau »¹

Le dernier né des produits stars Normandie Fraîcheur Mer prend son essor en 2016, après une première saison sous son appellation « Maquereau de Trouville » et son célèbre et déjà envié slogan « 30 cm de fraîcheur ».

2015 fut en effet une première approche intéressante et prometteuse, pour la démarche d'identification du délicieux scombridé. A l'issue d'une saison raccourcie, pour cause de démarrage tardif - au moment de la fête de Trouville -, l'implication d'un mareyeur local, Quesney Marée a permis la mise sur le marché des premiers maquereaux identifiés.

Près de 130 t de maquereau ont ainsi été expédiés et proposés aux consommateurs estivaux un peu partout en France.

Les retours de la clientèle ont semblé intéressants, suffisamment en tout cas, pour que la démarche perdure et se développe en 2016.

Pour cette nouvelle saison, le nombre d'opérateurs (pêcheurs et mareyeurs) investis est promesse de volumes commercialisés nettement plus importants, tant au niveau local que national : 11 pêcheurs et 2 mareyeurs ont aujourd'hui rejoint la démarche.

Les nouveaux outils de communication (étiquettes caisse, bâches promotionnelles et autocollants camions) ainsi que la diffusion prochaine d'un Communiqué de Presse NFM spécifique devraient permettre d'afficher en majuscule les « 30 cm de fraîcheur » pour le plus grand bonheur des unes et des autres...



¹ Citation de Marcel Proust dans « A la recherche du temps perdu ».

Source « Le Journal de bord » n° 20 de NFM – Parution juin 2016

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1 - Vous réceptionnez des caisses de maquereaux. **Compléter** la fiche signalétique ci-dessous.

LE MAQUEREAU	
Classe
Famille
Taille minimum de capture
Saison d'abondance
Classement lipidique

1.2 - **Citer** deux autres spécimens de cette même famille de poisson.

.....
-------	-------

1.3 - **Citer** quatre critères de qualité pour juger de la fraîcheur du maquereau.

1 ^{er} critère :
2 ^e critère :
3 ^e critère :
4 ^e critère :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 - **Indiquer** le conditionnement et la température idéale pour une conservation optimale du maquereau.

Conditionnement	Température de conservation optimale

1.5 - **Citer** le nom commercial d'un jeune maquereau.

.....

1.6 - **Indiquer** les températures de conservation qui doivent être respectées pour s'assurer du stockage des produits ci-dessous.

Nature du produit	Températures de conservation
Filets de truite fumée	
Huîtres Belon	
Conserves de sardines à l'huile	

1.7 - Vous réceptionnez et vérifiez des maquereaux en caisse. **Citer** trois vérifications que vous devez réaliser lors de cette réception.

1 ^{re} vérification :
2 ^e vérification :
3 ^e vérification :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^e PARTIE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE – 20 POINTS

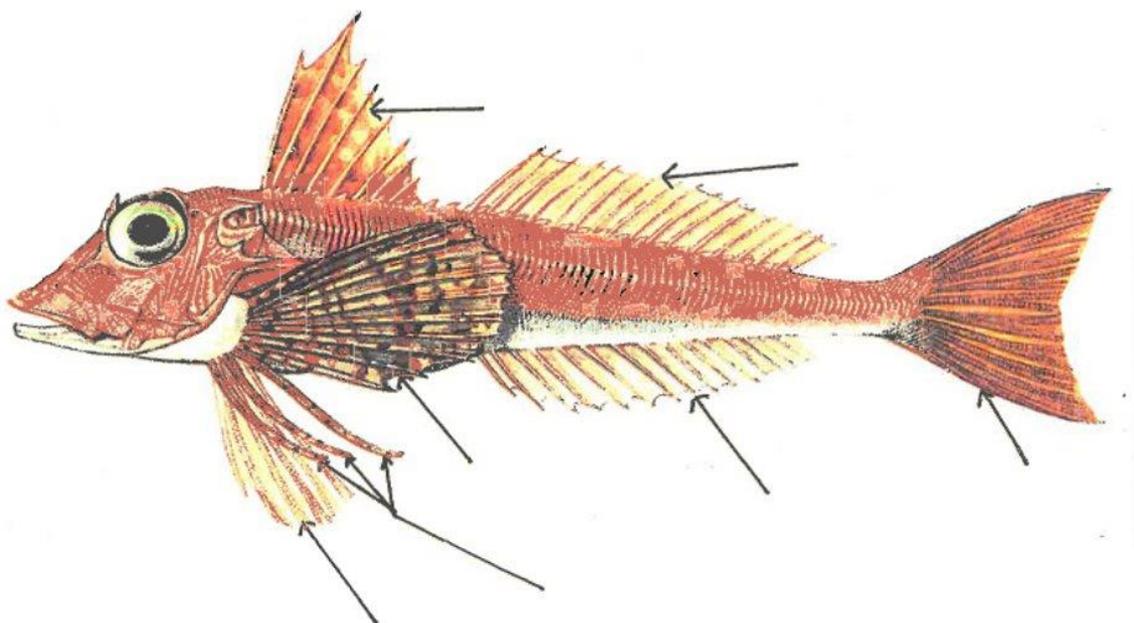
CONNAISSANCE DES PRODUITS

2.1 - **Identifier** le poisson ci-dessous puis **nommer** les différentes parties désignées par des flèches.

Le nom exact de ce poisson :

Sa famille :

Un autre représentant de cette famille :



2.2 - **Indiquer** les différentes formes de commercialisation du maquereau.

.....

2.3 - **Donner** deux méthodes de cuissons appropriées du maquereau.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LE POISSONNIER FACE À L'ÉVOLUTION DE LA FILIÈRE

2.4 - **Citer** des exemples d'espèces protégées en fonction des familles ci-dessous.

	Espèces protégées
2 requins	- -
2 raies	- -
1 poisson osseux	-
1 crustacé	-

2.5 - **Indiquer**, pour chaque produit, la taille minimale de capture définie dans la réglementation.

Produits	Propositions de taille	Taille
Turbot	28 / 45 / 30	
Merlan	18 / 27 / 25	
Coquille Saint-Jacques Manche Est	10,2 / 15 / 11	
Ormeau zone 27	9 / 7,5 / 10	
Homard bleu	7,5 / 8 / 8,7	
Tourteau commun	14 / 12 / 16	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 - Les appellations suivantes comportent des erreurs. **Cocher** la case correspondante et **justifier** en donnant la bonne appellation dans la colonne.

Propositions	Vrai	Faux	Justifier les réponses fausses
- Haddock : lieu fumé			
- Bouquet : grosse crevette tropicale			
- Belon : huître plate d'Ecosse			
- Moussette : araignée juvénile			
- Bouchot : moule de pêche			
- Rouget : grondin rouge			

2.7 - Dans l'espace de vente, le client doit être renseigné obligatoirement sur les produits présentés d'une façon claire et précise. Ces renseignements sont portés sur l'étiquetage (piques prix ou affichage mural).

Citer les huit mentions obligatoires à afficher pour la clientèle.

1 -	2 -
3 -	4 -
5 -	6 -
7 -	8 -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LE POISSONNIER FACE À LA RESSOURCE

Annexe 2

L'aquaculture biologique

Bien que **l'aquaculture biologique** soit relativement récente, elle gagne toutefois en importance à mesure que les consommateurs sont toujours plus sensibilisés aux questions environnementales et au respect des pratiques responsables par les systèmes de production. De la même façon que les critères bio sont appliqués à l'élevage terrestre, un nombre croissant de consommateurs estime qu'il est important que les principes de santé, d'écologie, d'équité et de précaution qui forment la base des valeurs biologiques soient également appliqués à l'élevage de poissons et de crustacés. [...]

Les saumons : Il existe trois différences principales entre le saumon bio et le saumon d'élevage traditionnel. Premièrement, les poissons bio reçoivent une alimentation qui ne contient que des ingrédients naturels certifiés bio et issus de sources durables, la farine et l'huile de poisson provenant des déchets de poissons destinés à être consommés par les humains. Tous les ingrédients sont exempts d'organismes génétiquement modifiés. Deuxièmement, la densité d'élevage maximum pour le saumon bio est fixée à 10 kg par mètre cube (moins de la moitié de celle des fermes traditionnelles), afin de permettre aux poissons de suivre leur comportement naturel en matière de banc. Troisièmement, les sites de production bio sont sans cesse nettoyés à l'eau potable afin d'empêcher toute formation de parasites ou de polluants. [...]

Source : D'après le site : academy.pittmanseafoods.com/fr/2014/12/aquaculture-biologique-un-secteur-emergent/

2.8 - **Donner** une définition de l'aquaculture biologique.

.....
.....
.....

2.9 - **Citer** quatre espèces pouvant être élevées sous le label « bio ».

.....
.....

2.10 - **Indiquer** deux dispositions à respecter pour obtenir le label « bio ».

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION – 20 points

1 - La coquille Saint-Jacques est un mets apprécié de beaucoup de vos clients.

1.1 - **Indiquer** le groupe d'aliments auquel appartiennent les coquilles Saint-Jacques.

.....

1.2 - **Calculer** l'apport énergétique de 100 g de coquilles Saint-Jacques à partir de la composition nutritionnelle.

Protéines	Glucides	Lipides	Magnésium	Vit. B 2
17 g	1 g	1,2 g	51,4 mg	0,14 mg

Calculs :

.....

.....

.....

1.3 - **Relier** chaque constituant alimentaire à son rôle.

Protide	•
Glucides	•
Lipides	•

• Pour maintenir la température du corps à 37 °C.
• Pour courir, sauter, marcher.
• Pour renouveler les cellules et permettre la croissance.

1.4 - Lors de leur cuisson, la couleur des coquilles Saint-Jacques change. Ce changement est lié à l'action de la chaleur sur les protéines. **Cocher** la nature de cette transformation.

- Fusion
- Coagulation
- Oxydation
- Rancissement

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1.5 - Lors de la dégustation de ces coquilles et des aliments en général, différents sens sont sollicités.
Compléter le tableau ci-dessous en nommant les sens et les organes correspondants.

Sens	Organes
Ex : Vue.	Ex : Les yeux.

- 1.6 - **Citer** deux facteurs pouvant modifier la perception sensorielle d'un aliment.

.....
.....

- 2 - Lors de votre activité professionnelle, vous utilisez beaucoup d'eau, notamment pour l'entretien des locaux et du matériel.

Dans la région où vous travaillez, l'eau est « dure ».

- 2.1 - **Citer** les caractéristiques d'une eau dure.

.....

- 2.2 - **Entourer** dans la liste proposée deux éléments minéraux responsables de la dureté de l'eau.

Calcium - fluor - sodium - magnésium - fer – iode.

- 2.3 - **Citer** deux inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel.

.....
.....

- 2.4 - **Nommer** l'appareil qui permet d'adoucir l'eau.

.....

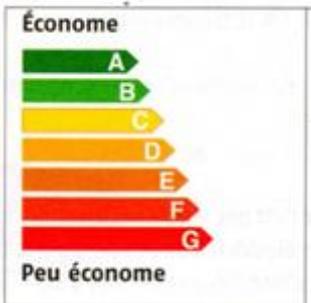
- 2.5 - **Indiquer** son principe de fonctionnement.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - Un bon éclairage des locaux est important.

Voici l'emballage d'une ampoule LED placée au-dessus de l'étal.

<p>Lampe LED, 230 V, 10 W, 850 lumens, 20 000 h de durée de vie, culot à vis E27.</p>  <p>Document A</p>	 <p>L'étiquette énergie permet d'identifier les ampoules les plus économes en énergie. Elle comporte un classement de la lettre A à G, A caractérisant les appareils les plus économes et G les moins économes.</p> <p>Document B</p>
--	--

D'après <http://www.eclairage-pro.fr/>

3.1 - **Compléter** le texte suivant en utilisant les indications portées sur l'emballage de l'ampoule LED (documents A et B).

C'est une ampoule LED d'une durée de vie de..... Son flux lumineux est de lumens, sa puissance électrique de..... Elle est classée par la lettre pour la demande en énergie.

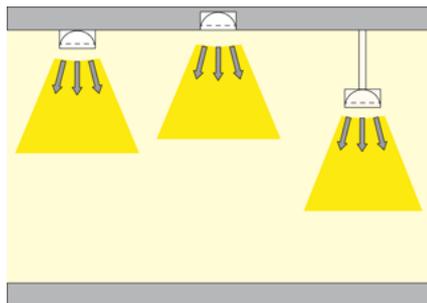
3.2 - **Indiquer** la signification de **CE** sur l'emballage.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En fonction de l'effet attendu, les modes d'éclairage sont différents.

3.3 - **Nommer** le mode d'éclairage ci-dessous.



Source : *cstc.be*

.....

3.4 - **Citer** deux conséquences d'un éclairage inadapté.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE - 20 POINTS

DOSSIER 1 - DOCUMENTS COMMERCIAUX

L'achat d'un second magasin nécessite l'informatisation de l'entreprise et Mme Marie a décidé d'investir dans du matériel informatique. Elle vous demande de l'aider dans différentes tâches de gestion courantes.

Document 1

SARL INFOPRO 3, rue de la poste 14 000 CAEN RCS Caen B123 654 789 Tél : 02 31 41 52 63	BON DE COMMANDE N° 1224 le 05-05-2017 « Poissonnerie des Embruns » 1, place du port 14 470 COURSEULLES SUR MER Tél : 02 31 32 33 34												
<ul style="list-style-type: none">- Délai de livraison : sous huitaine.- Mode de livraison : par route.- Franco de port- Mode de paiement : par chèque 30 jours fin de mois.													
<table border="1"><thead><tr><th>Références</th><th>Désignation des articles</th><th>Quantité</th><th>Prix unitaire hors taxe</th></tr></thead><tbody><tr><td>M 125</td><td>Micro-ordinateur Lenovo</td><td>2</td><td>895</td></tr><tr><td>I 985</td><td>Imprimante Dell 359</td><td>2</td><td>299</td></tr></tbody></table>	Références	Désignation des articles	Quantité	Prix unitaire hors taxe	M 125	Micro-ordinateur Lenovo	2	895	I 985	Imprimante Dell 359	2	299	
Références	Désignation des articles	Quantité	Prix unitaire hors taxe										
M 125	Micro-ordinateur Lenovo	2	895										
I 985	Imprimante Dell 359	2	299										

Mme Marie vous demande d'analyser ces documents à travers les questions suivantes :

1.1 - **Indiquer** la nature du document 1.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 - **Préciser** qui a émis ce document 1.

.....

1.3 - **Préciser** qui est le destinataire de ce document 1.

.....

1.4 - **Relever** les conditions de vente.

.....
.....
.....
.....

1.5 - **Expliquer** la signification de « franco de port ».

.....
.....

Document 2

SARL INFOPRO
3, rue de la poste
14 000 CAEN
RCS Caen B123 654 789
Tél : 02 31 41 52 63

BULLETIN DE LIVRAISON n° 357

le 25-05-2017

« Poissonnerie des Embruns »
1, place du port
14 470 COURSEULLES-SUR-MER
Tél : 02 31 32 33 34

Vos références : Commande n° 1224 du 08-05-2017

Références	Désignation des articles	Quantités
M 125	Micro-ordinateur Lenovo	2
I 985	Imprimante Dell 359	2

A Courseulles-sur-Mer, le 25-05-2017

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6 - **Indiquer** la nature du document 2.

.....

1.7 - **Préciser** qui a établi ce document 2.

.....

1.8 - **Indiquer** qui est le destinataire de ce document 2.

.....

1.9 - **Préciser** si le délai de livraison indiqué est respecté en justifiant votre réponse.

.....

.....

.....

1.10 - **Préciser** la date à laquelle le matériel informatique reçu devra être payé.
Justifier votre réponse.

.....

.....

1.11 - Votre employeur a reçu le 26-05-2017 la facture du matériel fourni. Le montant s'élève à 2 865,60 € TTC. **Compléter** le chèque ci-dessous.

999999 !! 01002784 856231456

#18059873

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - FORME JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE

À l'aide de la fiche signalétique de l'entreprise et de vos connaissances, vous répondez aux questions suivantes.

2.1 - **Indiquer** la dénomination sociale de l'entreprise de Mme Marie.

.....

2.2 - **Relever** le lieu de son siège social.

.....

2.3 - **Préciser** la forme juridique choisie pour la poissonnerie.
Noter la signification de ce sigle.

.....

.....

2.4 - **Indiquer** la règle en matière de responsabilité pour les associés d'une SARL.

.....