

CORRIGÉS À ÉTABLIR PAR LE JURY

Fiche indicative des poids des différents lots mis à disposition des candidats	pages 2 et 3
Grille d'évaluation Transformation	pages 4 et 5
Grille d'évaluation Conditionnement	page 6
Indicateurs d'évaluation Transformation	pages 7 à 10
Indicateurs d'évaluation Conditionnement	page 11
Feuille récapitulative	page 12
Désignation et reconnaissance des produits	page 13
Fiche espèce	page 14
Fiche filet	page 15

CAP MAREYAGE	25-CAP-MAR-EP1A-ME1C	Session 2025	CORRIGÉ À ÉTABLIR
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 H 30	Coefficient : 10	Page 1 sur 15

FICHE INDICATIVE DES POIDS DES DIFFÉRENTS LOTS MIS À DISPOSITION DES CANDIDATS

(À COMPLÉTER LA VEILLE)

Lot Espèce	Lot 1	Lot 2	Lot 3	Lot 4	Lot 5
Lieu noir entier (taille 800 g / 1,500 kg)					
Maquereau entier (taille 200 g / 400 g)					
Plie entière (taille 400 g / 600 g)					
Roussette (taille (500 g à 1 kg)					
Sardine entière (taille 80 g à 120 g)					
Lieu jaune vidé 0,500 kg / 1,5 kg					
Bar élevage (300 g à 400 g)					

FICHE INDICATIVE DES POIDS DES DIFFÉRENTS LOTS MIS À DISPOSITION DES CANDIDATS (SUITE)

(À COMPLÉTER LA VEILLE)

Lot Espèce	Lot 6	Lot 7	Lot 8	Lot 9	Lot 10
Lieu noir entier (taille 800 g / 1,500 kg)					
Maquereau entier (taille 200 g / 400 g)					
Plie entière (taille 400 g / 600 g)					
Roussette (taille (500 g à 1 kg)					
Sardine entière (taille 80 g à 120 g)					
Lieu jaune vidé 0,500 kg / 1,5 kg					
Bar élevage (300 g à 400 g)					

Prénom :

N° candidat :

Nom :

Fiche de cotation Pratique professionnelle

Filetage Lieu noir (durée 45 mn)

Temps 5 pts 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (2,5 pts)	TOTAL (15 pts)

Filetage Maquereau (durée : 20 mn)

Temps 5 pts 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (2,5 pts)	TOTAL (15 pts)

Filetage Plie (durée : 10 mn)

Temps 5 pts 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (2,5 pts)	TOTAL (15 pts)

GRILLE D'ÉVALUATION TRANSFORMATION 2/2

Écorchage Roussette (durée : 15 mn)

Temps (5 pts) 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 2,5 pts	TOTAL (30 pts) 15 pts

Éviscération Bar (durée : 5 mn)

Temps (5 pts) 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 2,5 pts	TOTAL (30 pts) 15 pts

Mise en PAC Lieu jaune (durée : 15 mn)

Temps (5 pts) 2,5pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 2,5 pts	TOTAL (30 pts) 15 pts

Etêtage Sardine (durée : 10 mn)

Temps (5 pts) 1,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 3,5 pts	Qualité (10 pts) 3,5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 1,5 pt	TOTAL (10 pts)

Prénom :

N° candidat :

Nom :

Préparation de commande : (durée : 15 mn)

Temps (5 pts)	Regrouper Conditionner (10 pts)	Peser (2,5)	Glacer (2,5)	Fermer (2,5)	Identifier (2,5)	Technique Organisation Hygiène (5 pts)	TOTAL (30 pts)

CORRIGÉ

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Temps **2,5 points** (cf barème de correction)

Rendement **5 Points** (cf barème de correction)

Technique

0,75 point

- La position du fileteur par rapport à sa table de travail (0,5 pt)
- Le maintien du couteau (jamais par la lame) (0,5 pt)
- Un minimum de manipulation (peu de gestes) (0,5 pt)

Organisation du travail

0,75 point

- Couteaux mal rangés : risque d'accident (0,5 pt)
- Caisse de déchets mal placée (0,5 pt)
- Caisse de filets trop éloignée du plan de travail : trop de déplacements (0,5 pt)

Hygiène

1 point

- Se laver les mains avant, pendant et après (0,5 pt)
- Maintien de la propreté du plan de travail en cours de filetage (0,5 pt)
- Clarté et propreté de l'eau de lavage du poisson (0,5 pt)
- Sol sans déchet (0,5 pt)

Qualité et présentation du produit

5 points

- Pas de clivage ou de dentelle (2 pts)
- Sans arête, sans péritoine et sans nageoire (2 pts)
- Brillant uniforme (2 pts)
- Emballage : les queues doivent être croisées (2 pts)
- Le poids des caisses et le sens de l'emballage doivent être respectés (2 pts)

CAP MAREYAGE	25-CAP-MAR-EP1A-ME1C	Session 2025	CORRIGÉ À ÉTABLIR
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 H 30	Coefficient : 10	Page 7 sur 15

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Base d'évaluation du module filetage

ESPÈCES	PRÉSENTATION	CALIBRE	OBJECTIF Rendement matière	NOTATION
Lieu noir	Entier	800 g à 1,5 kg	43 % soit un coefficient de 2.30	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 43 % - note = 10 Si < à 42 % et > ou égal à 42 % - note = 6 Si < à 41 % et > ou égal à 41 % - note = 3 Si < à 40 % - note = 0
Maquereau	Entier	200 g à 400 g	44 % soit un coefficient de 2.25	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 44 % - note = 10 Si < à 42 % et > ou égal à 42 % - note = 6 Si < à 41 % et > ou égal à 41 % - note = 3 Si < à 40 % - note = 0
Plie	Entière	400 g à 600 g	30 % soit un coefficient de 3.30	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 30 % - note = 10 Si < à 30 % et > ou égal à 27 % - note = 6 Si < à 27 % et > ou égal à 25 % - note = 3 Si < à 25 % - note = 0

Base d'évaluation du module préparation

TECHNIQUES	ESPÈCES	PRESEN- TATION	CALIBRE	OBJECTIF Rendement matière	NOTATION
Étêtage	Sardine	Entière	80 g à 120 g	67 % soit un coefficient de 1.5	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 67 % - note = 10 Si < à 67 et > ou égal à 64.2 % - note = 6 Si < à 64.2 % et > ou égal à 60.4 % - note = 3 Si < à 60.4 % - note = 0

NB : les rendements sont indicatifs, ils peuvent varier de quelques pourcentages autour de ces valeurs selon la nature du poisson, sa fraîcheur, la saison, son lieu de capture.

CAP MAREYAGE	25-CAP-MAR-EP1A-ME1C	Session 2025	CORRIGÉ À ÉTABLIR
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 H 30	Coefficient : 10	Page 8 sur 15

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Base d'évaluation du module préparation

TECHNIQUES	ESPÈCES	PRÉSEN- TATION	CALIBRE	OBJECTIF Rendement matière	NOTATION
Écorchage	Roussete	Entier	500 g à 1 kg	33 % soit un coefficient de 3	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 33 % - note = 10 Si < à 30 % et > ou égal à 31,5 % - note = 6 Si < à 31,5 % et > ou égal à 25 % - note = 3 Si < à 29 % - note = 0
Mise en PAC	Lieu Jaune	Vidé	0,500 g à 1,5 kg	71 % soit un coefficient de 1.40	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 71 % - note = 10 Si < à 71 % et > ou égal à 68 % - note = 6 Si < à 68 % et > ou égal à 65 % - note = 3 Si < à 65 % -note = 0
Éviscération	Bar	Entière	300 / 400 g	90 % soit un coefficient de 1.1	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 90 % - note = 10 Si < à 90 % et > ou égal à 85 % - note = 6 Si < à 85% et > ou égal à 80 % - note = 3 Si < à 80 % -note = 0

NB : les rendements sont indicatifs. Ils peuvent varier de quelques pourcentages autour de ces valeurs, selon la nature du poisson, sa fraîcheur, la saison, son lieu de capture.

CAP MAREYAGE	25-CAP-MAR-EP1A-ME1C	Session 2025	CORRIGÉ À ÉTABLIR
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 H 30	Coefficient : 10	Page 9 sur 15

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Base d'évaluation du module préparation

ESPÈCES	OBJECTIF Rendement horaire pour	RENDEMENT HORAIRE OBTENU/OBJECTIF*
Lieu noir	10 kg ⇒ 45 mn	Si égal à 10 kg - note = 5 Si < 10 kg et > ou égal 9 kg - note = 4 Si < 9 kg et > ou égal 8 kg - note = 3 Si < 8 kg et > ou égal 7 kg - note = 2 Si < 7 kg - note = 0
Maquereau	5 Kg ⇒ 20 mn	Si égal à 5 kg - note = 5 Si < 5 kg et > ou égal 4,5 kg - note = 4 Si < 4,5 kg et > ou égal 4 kg - note = 3 Si < 4 kg et > ou égal 3,5 kg - note = 2 Si < 3,5 kg - note = 0
Plie	3 pièces ⇒ 10 mn	Si 3 pièces - note = 5 Si 2 pièces - note = 3 Si 1 pièce - note = 1 Si 0 pièce - note = 0
Roussette	2 pièces ⇒ 15 mn	Si 4 pièces - note = 5 Si 3 pièces - note = 4 Si 2 pièces - note = 2 Si 1 pièce - note = 1 Si 0 pièce - note = 0
Sardine	30 pièces ⇒ 10 mn	Si 30 pièces - note = 5 Si 24 pièces ou plus - note = 4 Si 18 pièces ou plus - note = 3 Si 12 pièces ou plus - note = 2 Si 6 pièces ou plus - note = 1 Si moins de 6 pièces - note = 0
Lieu Jaune	5 pièces ⇒ 15 mn	Si 5 pièces - note = 5 Si 4 pièces - note = 4 Si 3 pièces - note = 3 Si 2 pièces - note = 2 Si 1 pièce - note = 1 Si 0 pièce - note = 0
Bar	10 pièces ⇒ 5 mn	Si 10 pièces - note = 5 Si 5 pièces - note = 3 Si 2 pièce - note = 1 Si 0 pièce - note = 0

INDICATEURS D'ÉVALUATION CONDITIONNEMENT

Base d'évaluation du module préparation de commande

Temps

5 pts

Conditionnement :

10 pts

- Limiter le nombre de manipulations (2,5 pts)
- Disposer l'emballage de façon symétrique (2,5 pts)
- Respecter le sens de l'emballage (2,5 pts)
- Utiliser un emballage adapté (2,5 pts)

Peser

2,5 pts

Programmer la tare

Glacer

2,5 pts

Respecter des quantités de glace (1/3 de glace pour 2/3 poisson)

Fermer

2,5 pts

- utiliser les ustensiles adéquats (scotch ou élastique) (1 pt)
- utiliser le bon format de couvercle (1,5 pt)

Identifier

2,5 pts

- Ne rien omettre sur l'identification de la caisse (1,5 pt)
(Nature de la marchandise – poids)
- Inscrire les abréviations qui conviennent (1 pt)

Technique - organisation - hygiène

5 pts

- Positionner l'emballer par rapport à sa table de travail (1 pt)
- Limiter les déplacements (1 pt)
- Positionner la caisse d'emballage près du plan de travail (1 pt)
- Se laver les mains avant, pendant et après (1 pt)
- Maintenir la propreté du plan de travail en cours d'emballage (1 pt)

**CORRIGÉ ÉTABLI PAR LE PRÉSIDENT DE JURY
POUR LES DEUX PRODUITS CHOISIS**

<p>FICHE ESPÈCE Produit n°</p>

Appellation commerciale (officielle)	✓	4 pts
Nom scientifique	✓	4 pts
Critères spécifiques de fraîcheur (au moins 6)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Peau ✓ Œil ✓ Branchies ✓ Chair ✓ Couleur le long de la colonne vertébrale ✓ colonne vertébrale ✓ péritoine ✓ odeur 	6 pts
Taille marchande	✓	3 pts
Mode(s) de présentation courante Ex : entier, filet, darne	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	3 pts

**CORRIGÉ ÉTABLI PAR LE PRÉSIDENT DE JURY
POUR LES DEUX PRODUITS CHOISIS**

<p>FICHE FILET</p> <p>Produit n°</p>

Identification du filet (nom de l'espèce initiale)	✓	6 pts
Nom scientifique	✓	6 pts
Critères de fraîcheur du produit	✓ odeur : ✓ couleur : ✓ texture :	6 pts
Rendement en %	✓	2 pts