

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)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

Session 2022

CAP POISSONNIER ÉCAILLER

Épreuve EP1 : Organisation et préparation

Le sujet comporte 4 parties

30 min	1 ^{ère} partie : Technologie	_____/20 points
1h30 min	2 ^{ème} partie : Technologie professionnelle	_____/20 points
	3 ^{ème} partie : Sciences appliquées à l'alimentation	_____/20 points
	4 ^{ème} partie : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	_____/20 points
	TOTAL	_____/80 points

Matériel autorisé

L'usage de la calculatrice **avec le mode examen activé** est autorisé.

L'usage de la calculatrice **sans mémoire**, « type collègue », est autorisé.

Ce document comprend 16 pages de 1/16 pages à 16/16 pages.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous que cet exemplaire est complet.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

« La Pêcherie »

Poissonnier – Écailler – Traiteur

15, rue des Marronniers

67000 STRASBOURG

Tél : 03 88 XX XX XX

Gérant : Monsieur LAMICHE

7 salariés et 1 apprenti

EURL au capital social de : 10 000 €

RCS STRASBOURG B 370 830 145

En CAP Poissonnier Ecailler, vous terminez votre apprentissage au sein de l'entreprise « La Pêcherie »

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie – Technologie

20 points

Votre maître d'apprentissage vous charge de réceptionner la livraison du jour soit le 30 mai 2022. Il vous demande d'être particulièrement vigilant en ce qui concerne la réception des merlans de ligne.

1.1. Indiquer quatre critères à contrôler lors de la réception de la marchandise.

-
-
-
-

Il vous charge aussi de compléter l'étiquette du merlan de ligne. Vous avez à votre disposition le bon de livraison du jour (document 1 p 4/16) et le prix de vente est de 16,90 €/kg.

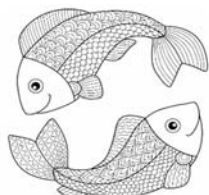
1.2. Compléter dans le document ci-dessous l'étiquette du merlan de ligne.

Zone de pêche :

Type d'engin de pêche :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1



BON DE LIVRAISON N° BL 202_MS

Date : 30/05/2022

TERRE DE MER Rue de la République 67000 STRASBOURG Téléphone : 03.XX.XX.XX.XX Siret :	A : Adresse :	LA PECHERIE 15 rue des marronniers 67000 STRASBOURG Téléphone : 03.XX.XX.XX.XX
--	--------------------------------	--

Votre commande du : 25/05/2022

N°	Description	Quantités commandées	PU HT	Observations
0001	Merlan de ligne 800/1000 g Merlangius Fao 27 sous zone 8 Pêché à la palangre	30 kg	8,7 €/kg	
0002	Saint-Pierre 6/800g Zeus laber Fao 27 sous zone 7 Pêché au chalut benthique	10 kg	16,9€/kg	
0003	Carrelet 4/600 g Pleuronectes platessa Fao 27 sous zone 7 Pêché au chalut benthique	15 kg	4,9€/kg	
0004	Bar 4/600 g Dicentrarchus Labrax Élevé en Turquie	8 kg	5,90€/kg	

Date de réception et visa :

Colisage :

Colis	Poids
Colis 1	30 kg
Colis 2	10 kg
Colis 3	15 kg
Colis 4	8 kg

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 4/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous contrôlez l'étiquette sanitaire des merlans de ligne et vous découvrez qu'elle ne correspond pas à l'exigence de la commande.

1.3. Présenter deux mesures à prendre dans ces conditions.

-
-

1.4. Compléter le tableau ci-dessous.

Température de conservation	Exemples de produits
0 à +2°C
.....	Saumon fumé
+5 à +15°C
.....	Crevettes pénaïdes congelées

1.5. Indiquer le nom de la famille de chaque espèce présente sur le bon de livraison.

Espèces	Familles
Merlan	
Saint-Pierre	
Carrelet	
Bar	

Votre maître d'apprentissage vous demande de participer à la mise en forme de l'étal.

1.6. Présenter cinq étapes principales de la préparation de l'étal.

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie - Technologie professionnelle

20 points

LES TERMES PROFESSIONNELS

2.1. Rechercher et replacer le terme correspondant à chaque définition.

Conchyliculture, Pélagique, Écailler, Glacer, Benthique, Ostréculture, Châtrer, Darne, Fumet de poisson, Pisciculture

DEFINITIONS	TERMES
Synonyme de fond de poisson, c'est également la base d'une sauce	
Éliminer le boyau central des écrevisses avant de les cuire	
Élevage de coquillages	
Disposer de la glace sur l'étal ou en caisses sur les poissons	
Poissons vivant entre 2 eaux	
Élevage des huîtres	
Tranche de poisson ronde détaillée à cru, en travers d'une épaisseur de 2 à 3 cm d'épaisseur	
Poissons élevés en captivité	
Gratter les écailles d'un poisson	
Espèces de poissons vivant sur le fond de la mer	

LA PÊCHE

2.2. Compléter le tableau ci-dessous concernant les modes de pêche.

DESCRIPTION DU MODE DE PECHE	MODE DE PECHE	ESPECES
Pêche se pratiquant à marée basse, sur l'estran		
Vaste filet en forme de chaussette ouvert à l'aide de panneaux et rasant les fonds marins		
Elles comportent plusieurs centaines d'hameçons		
Constituée d'une poche en filet ou en anneaux métalliques, dont la dimension permet de sélectionner les gros individus, tout en relâchant les plus petits, hors taille de capture. Cette poche est fixée à une armature rigide munie de lames ou de dents métalliques posées sur le fond marin		
Filet encerclant conçu pour la capture des poissons pélagiques et mis à l'eau en tournant autour du banc de poissons		

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LE PARASITE ANISAKIS

Un client vous demande un conseil concernant la longe de thon frais de votre rayon. Il souhaite réaliser des sushis mais il craint la présence d'anisakis.

2.3. Indiquer une mesure efficace pour éliminer le risque d'anisakis.

LES MOLLUSQUES

2.4. Compléter le tableau ci-dessous.

Groupe de mollusques	2 exemples exigés
Gastéropodes	-
	-
Bivalves	-
	-
Céphalopodes	-
	-

LES POISSONS OSSEUX

2.5. Compléter le tableau ci-dessous.

DENOMINATION	FAMILLE	LIEU DE VIE (cocher la case correspondante)	
		MER	EAU DOUCE
Cabillaud		
Sole commune		
Merlu		
Truite arc en ciel		
Grondin rouge		
Anguille		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie – Sciences appliquées à l'alimentation

20 points

Les sardines sont souvent très appréciées par les clients.

3.1. Indiquer le groupe alimentaire auquel appartiennent les sardines.

.....

3.2. Indiquer le pourcentage de la part apportée par les protéines dans les apports journaliers.

.....

Document 1 : Extrait de la composition nutritionnelle de 100 grammes de sardines.

Composition	Quantité
Protéines	30 g
Glucides	0 g
Lipides	10,4 g
Calcium	130 mg
Vitamine D / cholécalciférol	12,3 µg
Vitamine E / tocophérol	0,32 mg
Vitamine B	8,03 mg
Vitamine B9 / B12	16 µg
Sodium	140 mg
Eau	55,7 g



Source : <https://pxhere.com/fr/photo/667758>,
le 07/11/2019, 11h20

Source : <https://ciqual.anses.fr/>: 07/11/2019 9h30

3.3.A partir du **document 1**, identifier trois constituants alimentaires énergétiques et trois constituants alimentaires non énergétiques en complétant le tableau ci-dessous.

Constituant alimentaire énergétique	Constituant alimentaire non énergétique
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Préciser le rôle du calcium et de la vitamine D dans l'organisme.

- Rôle du calcium :
- Rôle de la vitamine D :

Les sardines sont le plus souvent consommées grillées.

3.5. Nommer deux qualités organoleptiques des sardines grillées.

-
-

L'éclairage de l'étal de la poissonnerie est souvent artificiel.

3.6. Énoncer deux conséquences d'un éclairage insuffisant en poissonnerie.

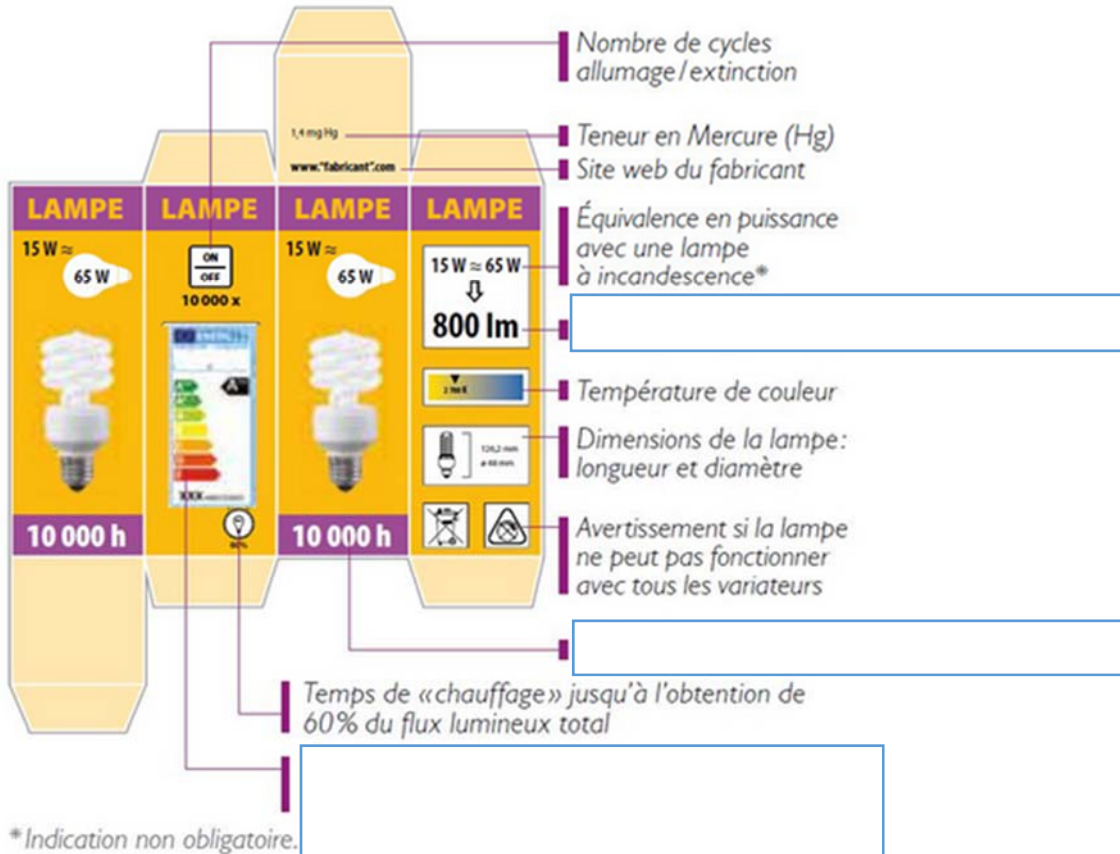
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La qualité de l'éclairage est conditionnée par le choix des ampoules.

3.7. Compléter les informations manquantes sur le document 2.

Document 2 : étiquette ampoule



Source : <https://www.asteri.fr/conseils-eclairage/ampoules-que-choisir>, le 07/11/2019, 10h30

3.8. Indiquer deux exemples de sources lumineuses.

-
-



3.9. Citer une règle de sécurité à respecter lors de l'entretien de l'éclairage de l'étal.

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Au cours de vos activités professionnelles au sein de la poissonnerie, vous effectuez le tri des déchets.

3.10. Relier chaque déchet au lieu de dépôt correspondant.

Déchet		Lieu de dépôt
Peaux de poisson	●	● Compost 
Barquettes polystyrène	●	
Emballage propre en carton	●	● Bac jaune 
Epluchures de légumes	●	

3.11. Proposer une utilisation des biodéchets issus du compost.

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} partie – Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
20 points

LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Monsieur LAMICHE vous confie quelques tâches administratives.

A partir de vos connaissances et de la fiche d'identité de l'entreprise (page 2/16), répondre aux questions suivantes.

4.1. Indiquer le statut juridique. Donner le sigle et sa signification.

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

4.2. Préciser pourquoi monsieur LAMICHE a choisi ce statut.

.....
.....

4.3. Identifier la raison sociale de cette entreprise.

.....
.....

4.4. Indiquer le siège social de cette entreprise.

.....
.....

4.5. Donner la signification du sigle R.C.S.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ENVIRONNEMENT SOCIAL

Votre apprentissage terminé, monsieur LAMICHE décide de vous embaucher à compter du 1 juillet 2022. Il vous remet votre lettre d'embauche.

« La Pêcherie »
15, rue des Marronniers
67000 STRASBOURG

Strasbourg, 15 juin 2022

OBJET : Lettre d'engagement

Monsieur,

Nous vous confirmons par la présente que vous serez embauché par notre société à compter du 1^{er} juillet 2022 par contrat de travail conclu pour une durée indéterminée.

Vous exercerez les fonctions de poissonnier selon les conditions fixées par la Convention Collective Nationale de la Poissonnerie.

Vous percevrez un salaire mensuel brut de 1500 euros, qui vous sera versé le 25 de chaque mois.

Votre durée de travail est de 35 heures par semaine. Vous exécuterez votre travail au 15, rue des Marronniers 67000 STRASBOURG.

Vous bénéficierez de congés payés annuels dans les conditions prévues par la loi, soit 2,5 jours par mois de travail.

Les deux premières semaines constituent une période d'essai pendant laquelle nous pourrions, comme vous-même, mettre fin au contrat sans préavis ni indemnité.

Nous vous remercions de nous retourner le double de la présente lettre avec votre signature, précédée de la mention « lu et approuvé ».

Veuillez agréer, Monsieur, nos sincères salutations.

Fait à Strasbourg, le 15 juin 2022, en double exemplaire.

L'employeur



M.LAMICHE

L'employé,

4.6. Indiquer le type de contrat de travail retenu pour cette embauche.

.....
.....

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 13/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.7. Présenter les parties au contrat.

.....
.....

4.8. Citer une obligation de chacune des parties au contrat.

Parties	Obligations

4.9. Rappeler quel est l'intérêt de la période d'essai pour chacune des parties.

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

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

Monsieur LAMICHE doit bientôt déclarer sa TVA. Vous avez consulté le site « Service Public » pour avoir plus d'informations sur cet impôt.

La TVA est un impôt général sur la consommation qui est directement facturé aux clients sur les biens qu'ils consomment ou les services qu'ils utilisent en France.

Aujourd'hui, il existe plusieurs taux de TVA :

- 2,1 % : réservé par exemple à certains médicaments vendus en [pharmacie](#) ;
- 5,5 % : concerne notamment les produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine (œufs, viandes, poissons, crustacés, fruits de mer, légumes, fruits notamment) n'ayant subi aucune transformation, vendus directement aux professionnels de la distribution, de la restauration ou aux consommateurs, et destinés à être consommés en l'état par le consommateur, même s'ils doivent être préparés (par exemple, poissons vidés, nettoyés de leurs arrêtes ou cuits), livres ;
- 10 % : On retrouve par exemple ce taux sur les ventes à consommer sur place ou pour une consommation immédiate de produits alimentaires et de boissons ;
- 20 % : s'applique à tous les autres biens et prestations de services.

<https://www.service-public.fr>

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 14/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.10. Indiquer la signification du sigle « TVA ».

.....

4.11. Un de vos clients restaurateurs, qui se fournit tous les jours chez vous, vous demande de lui expliquer le détail du calcul de la facture du jour.

Sachant qu'il a acheté pour 200 € HT de poissons et fruits de mer divers, calculer le montant de la TVA au taux de 5,5 % et le prix TTC. Justifier tous les calculs.

ELEMENTS	MONTANTS	DETAIL DES CALCULS
MONTANT HT	200 € HT	
MONTANT TVA 5,5 %
MONTANT TTC

4.12. Monsieur LAMICHE souhaite acheter une nouvelle armoire frigorifique. Indiquer le taux de TVA qui sera appliqué pour cette acquisition.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LA RESPONSABILITE

Pendant votre apprentissage, vous avez rencontré un certain nombre de situations qui engagent la responsabilité de votre employeur.

4.13. Compléter le tableau ci-dessous en cochant la case appropriée.

SITUATIONS	RESPONSABILITE CIVILE		RESPONSABILITE PENALE
	CONTRACTUELLE	DELICTUELLE	
1 Intoxication alimentaire d'un client qui a consommé un poisson avarié (fraude sur l'étiquetage)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Non-paiement des heures supplémentaires dues aux salariés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Un client chute dans la poissonnerie à cause d'un sol glissant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.14. Quels sont les risques encourus par l'employeur dans la situation n° 1 ?

.....
.....