

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 <input type="text"/>
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 ECAILLER

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 19 pages de 1/19 pages à 19/19 pages.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous que cet exemplaire est complet.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2209-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Poissonnerie BOLLAC

1 rue Baudelaire
35260 CANCALE

Gérant : Pascal BOLLAC

Capital : 10 000 €

Téléphone : 0268224488

Email : poissonnerie@bollac.eu

Site internet : <http://www.bollac.eu>

La poissonnerie BOLLAC a été créée par Pierre BOLLAC. Elle est composée de 3 employés et du responsable. Son fils Pascal BOLLAC a repris la poissonnerie depuis 4 ans.

Nous avons toujours à cœur de vous proposer les meilleurs produits possibles. Pour cela, nous avons sélectionné rigoureusement chacun de nos fournisseurs pour leur sérieux et leur professionnalisme. Notre réseau de partenaires nous permet de vous offrir tous les matins le meilleur de nombreux ports français : Arcachon, Port-en-Bessin, Concarneau, Loctudy, Port-Vendres... Les produits sauvages issus de la pêche traditionnelle sont les priorités de nos approvisionnements. Plus de 50 variétés de poissons, coquillages, crustacés vous sont proposées quotidiennement avec des conseils de préparation. Pour vos plateaux de fruits de mer, nous avons retenu des ostréiculteurs pour la qualité de leurs huîtres.

Apprenti(e) dans l'entreprise, vous secondez monsieur BOLLAC et l'équipe.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2209-CAP PE EP1	Session 2022	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{re} PARTIE – TECHNOLOGIE

/20 points

Ce matin, monsieur BOLLAC a réceptionné une livraison.

1.1. Citer cinq procédures de contrôle à effectuer lors de la réception des produits.

-
-
-
-
-

1.2. Vous devez vérifier la fraîcheur d'un homard Européen. Citer quatre critères permettant d'évaluer l'état de fraîcheur du produit.

-
-
-
-

Lors de votre livraison, vous recevez différents produits de la mer.

1.3. Indiquer à quelles températures doivent être conservés les produits ci-dessous.

Produit	Température de conservation (T°)
Merlan entier, vidé
Homard Européen
Pinces de tourteaux congelées
Saumon fumé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez préparer le vivier pour réceptionner les homards.

1.4. Donner le taux de sel à appliquer (par litre).

.....

1.5. Indiquer la température de l'eau idéale pour un vivier.

.....

A la réception, vous vous rendez compte que, sur les 10 kilos de homards, 2 kilos sont morts.

1.6. Présenter trois actions pertinentes à mettre en œuvre.

-
-
-

1.7. Préciser s'il est possible de cuire ces homards pour les vendre. Justifier votre réponse.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous trouvez une étiquette sanitaire dans le bac de criée des merlans.



1.8. Donner la signification des éléments suivants :

- CE :
- 03282 :
- 40 :
- A :
- L'ALCATRAZ :
- NET : 10,00 Kg :
- TARE : 2,60 Kg :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous recevez des langoustines vivantes. Sachant qu'il n'y aura pas d'arrivage de ce produit le lendemain, vous décidez d'en garder une partie.

1.9. Présenter deux techniques qui permettent de les garder vivantes jusqu'au lendemain.

-
-

1.10. Indiquer la façon de présenter des langoustines vivantes sur la glace.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2ème PARTIE - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

/20 points

Monsieur BOLLAC vous demande de vous charger de l'affichage de l'étal.

2.1. Compléter le tableau suivant en précisant la famille de chaque produit de la mer.

Produits	Famille
Bulot
Coquilles Saint-Jacques
Huître creuse
Merlu
Maquereau

La FAO (Organisme des Nations Unies chargé de l'Alimentation et de l'Agriculture) a défini une numérotation pour les zones de capture des produits de la mer.

2.2. Classer par région les ports de pêche suivants :

- Lorient
- Boulogne-sur-Mer
- Le Grau-du-Roi
- Erquy
- Saint-Jean-de-Luz
- La Cotinière
- Port-en-Bessin
- Les Sables d'Olonne

Région	Port(s) de pêche
Hauts de France
Normandie
Bretagne
Pays de la Loire
Nouvelle Aquitaine
Occitanie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Préciser à quelles zones correspondent les codes pour les produits suivants :

- Les coquilles Saint-Jacques proviennent de la zone 27- VIII :
- Les bulots proviennent de la zone 27 - VII :

La pêche des produits de la mer est soumise à des réglementations strictes.

2.4. Citer la technique de pêche des coquilles Saint-Jacques la plus répandue.

.....

2.5. Présenter un avantage et un inconvénient de cette technique.

	Avantage	Inconvénient
Technique de pêche des coquilles Saint-Jacques

2.6. Entourer les tailles minimales de capture parmi les différentes propositions ci-dessous.

Produits de la mer	Taille minimale de capture
Araignée	En longueur totale : 8 / 10 / 12 cm
Coquilles Saint-Jacques (ANE)	En longueur totale : 9,2 / 10,2 / 12,2 cm
Homard Européen	Taille du céphalothorax : 8,7 / 9,7 / 10,7 cm
Raie entière	En longueur totale : 30 / 45 / 60 cm

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un client de la poissonnerie de monsieur BOLLAC souhaite un plateau de fruits de mer. Le plateau se compose de trois crustacés cuits et de trois mollusques dont des huîtres creuses et des palourdes européennes. Les cuissons seront réalisées en poissonnerie.

2.7. Compléter le tableau des cuissons suivant :

Classification	Produits de la mer	Modes et temps de cuisson
Mollusques	Bigorneaux Cal jumbo	-
		-
Crustacés	Tourteau de 1 kg/pièce	-
		-
	Langoustines Cal 20/30	-
		-
	Crevettes bouquet	-
		-

2.8 Citer deux régions d'élevage d'huîtres.

-
-

2.9 Donner les taux de chair des huîtres suivantes :

- Fine de claire :
- Spéciale de claire : -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} PARTIE – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION

/20 points

Monsieur BOLLAC propose à une cliente d'accompagner la sole meunière d'une préparation à base de riz.

3.1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le groupe d'aliments de chacun des ingrédients du plat.

Ingrédient du plat	Groupe d'aliments
Sole
Tomates
Riz créole
Fromage fondu

Les informations nutritionnelles de la sole meunière sont les suivantes :

Dans 100 grammes de sole meunière
18 g de protides
12 g de glucides
5 g de lipides
1,2 g de sel

3.2. Calculer la valeur énergétique en kilojoules (kJ) de cette portion de 100 g de sole meunière (indiquer le détail des calculs).

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. Indiquer le rôle principal des protides dans l'organisme.

.....

.....

.....

3.4. A l'aide du document suivant, préciser le nom de la molécule résultant de la digestion des protéines.

Organes	Action physique	Sécrétions	Enzymes	Constituant alimentaires ingérés							
				Glucides			Lipides	Protides	Eau Alcool Minéraux Vitamines		
				Amidon	Saccharose	Lactose					
Bouche	Lubrifiant Mastication	Salive	Amylase	↓ Dextrines							
Oesophage	Progression										
Estomac	Brassage, segmentation	Suc gastrique	Pepsine								
		Acide chlorhydrique	Présure			↓ Caillage (lait)			↓ Polypeptides		
Foie	Sels biliaires lécithines										
Intestin grêle (duodénum)	Brassage, progression, absorption	Suc pancréatique	Amylase	↓ Maltose							
			Lipase								
			Trypsine								
		Suc intestinal	Maltase	↓ Glucose							
			Saccharase		↓ Glucose + fructose						
			Lactase								
	Protéase										
Gros intestin	Absorption eau, minéraux progression										
Rectum	Evacuation des matières non digérées										
Bilan de la digestion : molécules assimilées par l'organisme				Glucose	Glucose fructose	Glucose galactose	Acides gras + glycérol	Acides aminés	Eau Alcool Minéraux Vitamines		

Source : Sciences appliquées Nathan technique

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour être apprécié, un plat doit combler les sens du consommateur. A chaque sens correspond un organe qui permet d'apprécier les qualités organoleptiques d'un aliment.

3.5. Compléter le tableau ci-dessous afin de relier les sens avec les organes et les qualités organoleptiques.

Sens	Organes	Qualités organoleptiques
.....	Les yeux
.....	Saveurs (sucré, salé...), arômes
L'odorat
.....	La peau	Température (chaud, froid) consistance en bouche (fondant, gluant...)
L'ouïe	Bruit généré par la mastication (le croustillant ou le craquant)

Les appareils producteurs de froid sont indispensables à la conservation des denrées alimentaires.

3.6. Relier chaque situation à l'appareil producteur de froid adapté.

- | | | | |
|-------------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| Déposer les tourteaux après cuisson | ● | ● | Chambre froide négative |
| Décongeler les crevettes surgelées | ● | ● | Cellule de refroidissement rapide |
| Stocker les gambas surgelées | ● | ● | Chambre froide positive |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la cuisson des aliments, on utilise un four électrique sur lequel on trouve la plaque signalétique ci-dessous.

3 500 W ~ 230 V
20 A
50 Hz

3.7. Compléter le tableau ci-dessous avec les unités et grandeurs correspondantes.

Indication	Unité	Grandeur
3 500 W
230 V
20 A
50 Hz	Hertz	Fréquence

Le four électrique utilise le principe de l'effet joule pour chauffer les aliments.

3.8. Définir l'effet joule.

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

L'utilisation d'un four présente des risques pour le personnel.

3.9. Parmi les propositions suivantes, entourer les deux risques liés à l'utilisation d'un four.

- Risque chimique
- Risque électrique
- Risque thermique
- Risque microbiologique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.10. Différents dispositifs permettent de sécuriser une installation électrique. Expliquer le rôle des trois dispositifs suivants en complétant le tableau ci-dessous.

Dispositif de sécurité	Rôle
Disjoncteur différentiel
Prise de terre
Coup de poing d'arrêt d'urgence

Vous trouvez votre collègue inconscient sur le sol, un appareil électrique défectueux est près de lui.

3.11. Indiquer la précaution à prendre avant d'effectuer le geste de secours.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} PARTIE – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL /20 POINTS

4.1. Compléter le tableau suivant en indiquant, pour chacune des situations rencontrées par l'entreprise, l'agent économique concerné parmi les suivants :

ménages, État, banque, organismes sociaux, fournisseur.

SITUATION	AGENT ECONOMIQUE
Payer ses impôts
S'approvisionner en matières premières
Payer les cotisations sociales
Faire un emprunt
Signer un contrat de travail

Monsieur BOLLAC prévoit un accroissement d'activité à l'occasion des fêtes de Noël et envisage d'embaucher du 1^{er} décembre au 8 janvier un salarié supplémentaire.

4.2. Préciser deux types de contrat que pourrait signer l'entreprise : sigle et signification.

-
-

4.3. Indiquer les deux documents que le candidat à ce poste va envoyer à l'entreprise pour postuler.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur BOLLAC prévoit que le contrat de travail comportera une période d'essai.

4.4. Donner une définition de la période d'essai.

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

4.5. Citer une obligation pour chacune des parties dans le cadre du contrat de travail.

.....
.....

4.6. A la fin du contrat, citer trois documents que l'employeur devra remettre au salarié.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de vous confier la réception des livraisons, monsieur BOLLAC souhaite vérifier vos connaissances.

4.7.A l'aide des documents 1, 2 et 3 en page 19/19, décrire les différentes étapes de la réception de la commande n° 125 du 12 juin 2022.

Étape 1 : arrivée des produits commandés

(préciser qui réceptionne, le nom du document qui accompagne les produits)

-
-

Étape 2 : vérification des produits commandés par le client

(Décrire ce que vous vérifiez, les noms des documents nécessaires à la vérification)

-
-
-
-

Étape 3 : la livraison est conforme

(Décrire l'action que vous devez effectuer)

-
-
-
-

OU

Étape 3 : la livraison est non conforme

(Décrire l'action que vous devez effectuer)

-
-
-
-

Étape 4 : remise d'un exemplaire du bon de livraison

(Préciser les destinataires du bon de livraison)

-
-
-

Étape 5 : confirmation des réserves

(Préciser comment confirmer les réserves et dans quel délai)

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.8. Réceptionner la livraison du 12 juin 2022 et compléter l'extrait du bon de livraison n°523.

Livraison reçue	Observations
Ce jour, les marchandises détaillées ci-dessus A Le..... Signature <i>M. BOLLAC</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 – Bon de commande

Poissonnerie BOLLAC 1 rue Baudelaire 35260 CANCALE	A Capbreton, Le 10 juin 2022				
	TOUT POUR LE POISSON 4 rue de la plage 35400 SAINT-MALO				
BON DE COMMANDE n°125					
Condition de livraison : FRANCO DE PORT à partir de 20 kg Délai de livraison 48 h					
Conditions de vente : Remise 10 % à partir de 50 kg					
Réf	Désignation	Unité	Quantité	PU HT	Montant HT
B003	Bar de ligne	kg	10	26,50	265,00
C008	Cabillaud	kg	22	10	220,00
C020	Coquille Saint-Jacques blanche	kg	5	26,00	130,00
D001	Daurade Royale sauvage	kg	15	14,00	225,00
Montant Total HT :					840,00

DOCUMENT 2 – Bon de livraison

Tout pour le poisson 4 rue de la plage 35400 SAINT-MALO	Bon de livraison n° 523 du 12 juin 2022
<u>Livraison de :</u> - B003 Bar de ligne 10 kg - C008 Cabillaud 20 kg - C020 Coquille Saint-Jacques blanche 5 kg - M008 Merlu 15 kg/.....	

DOCUMENT 3

<u>Contenu des colis</u> - 10 kg de bar de ligne - 20 kg de cabillaud - 5 kg de coquille Saint-Jacques coraillée - 15 kg de daurade royale sauvage
