

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 2020

CAP POISSONNIER ÉCAILLER

Épreuve EP1 : Organisation et préparation

Le sujet comporte 4 parties

30 min	<i>1^{ère} partie</i> : Technologie	_____/20 points
1h30 min	<i>2^{ème} partie</i> : Technologie professionnelle	_____/20 points
	<i>3^{ème} partie</i> : Sciences appliquées à l'alimentation	_____/20 points
	<i>4^{ème} partie</i> : 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 collège », est autorisé.

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

CAP POISSONNIER ÉCAILLER	Code :2006-CAP POI EP1	Session 2020	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE



« Du poisson au Port »

Coordonnées	5 rue Gabarra 40130 CAPBRETON 05 47 22 XX XX
Gérant	Sylvain LACROIX
Forme juridique	SARL
Capital	30 000 €
Effectif	5 salariés
RCS	DAX B 235-452-654
APE	4723Z (Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé)

Employé(e) depuis peu en CDI dans une grande chaîne de distribution, vous avez rejoint une jeune équipe de poissonniers.

Vous êtes la seule personne du rayon à être diplômé(e) du CAP poissonnier écailler et vos collègues vous posent régulièrement des questions sur tous les sujets.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE





Partie n°1 : Technologie

20 points

Vous décidez de mettre en place des fiches techniques pour l'ensemble de l'équipe afin de renforcer leur culture métier.

La tenue professionnelle et le matériel

1.1. Compléter la fiche numéro 1 ci-dessous :

Fiche n° 1				
La tenue professionnelle et le matériel				
	Parties protégées	Nom de la protection	Rôle de la protection	Risques
	Tête			
	Haut du corps			
	Jambes			
	Pieds			
	Mains			
	Nom de l'outil		Fonction	
				
				
				

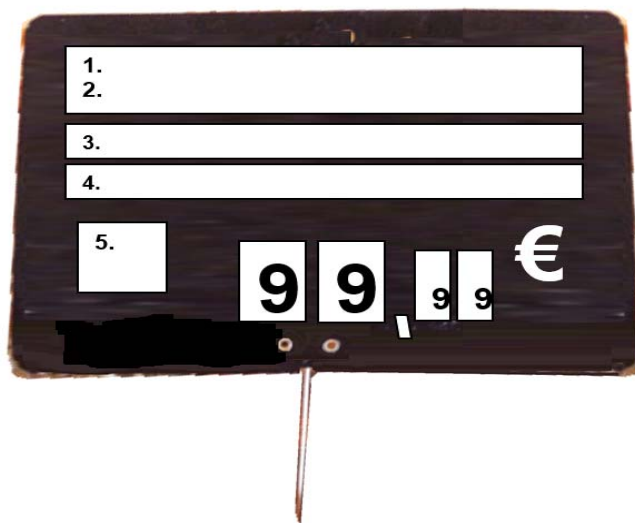
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sur la fiche n°2, vous voulez mettre l'accent sur la réglementation de l'étiquette rayon et de la balance.

1.2. Indiquer les mentions obligatoires des étiquettes du banc de poisson.

Fiche n° 2

La réception de marchandises



1.

2.

3.

4.

5.

1.3. Indiquer quatre obligations liées à l'utilisation d'une balance certifiée au rayon traditionnel.



1.

2.

3.

4.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie n°2 : Technologie professionnelle


20 points

Votre travail a été remarqué par le responsable. Il vous demande de réaliser 2 autres fiches. La première concerne la réception de marchandises (fiche 3). La seconde traite du rangement de la chambre froide (fiche 4).

2.1. Compléter la fiche n°3 relative à la réception de marchandises.

Fiche n° 3

La réception de marchandises

Arrivée de la marchandise	<u>Types de contrôle</u> 1. 2.
Pour les caisses d'arrivage 	<u>Contrôles d'agrèage à réaliser</u> 1 2 3 4 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour aider vos collègues à identifier ce qui est interdit ou obligatoire concernant le stockage dans une chambre froide en poissonnerie, vous leur proposez la fiche n°4.

2.2 Compléter la fiche n°4 relative au rangement de la chambre froide.


Fiche n° 4

Stockage des produits

Éléments de la chambre froide	Interdit	Obligatoire
Relevé de température		
Cartons		
Tous produits hors denrées alimentaires autres que marée (fruits & légumes – viande...)		
Murs lessivables		
Sol lessivable		
Stockage au sol		
Produits nus (sans emballage)		

Températures de stockage pour les produits suivant

Coquillages	Entre	et	°
Crustacés vivants	Entre	et	°
Poisson entier et filets	Entre	et	°

La remballe	Exemples de produits stockés
	1
	2
	3
	4
	5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

De retour au magasin, un stagiaire vous demande pourquoi il y a un chiffre qui accompagne la mention FAO sur les étiquettes prix du rayon.

2.2. Compléter le tableau ci-dessous :

N° de zone	Nom de la zone	Nom de la sous zone
FAO 37.2	Méditerranée	
FAO 27.4		Mer du Nord
	Atlantique Nord-Ouest	Atlantique Nord-Ouest
	Atlantique Nord-Est	Mer de Barents
FAO 27.2		Mer de Norvège

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie n°3 : Sciences appliquées à l'alimentation

20 points

Vous êtes chargé(e) ce matin de gérer la réception et le stockage des produits livrés.

3.1. Citer les matériels où sont stockés les aliments cités. Pour cela, compléter le tableau ci-dessous.

Aliment	Matériel de stockage
Poissons frais
Crevettes surgelées
Tomates fraîches

3.2. Indiquer trois consignes d'utilisation des chambres froides que vous devez respecter pour une utilisation optimale de ces matériels.

-
-
-

Dans le courant de l'après-midi, vous êtes amené(e) à cuire des tourteaux pour une cliente.

3.3. Indiquer le matériel utilisé à l'issue de la cuisson afin de livrer des tourteaux froids dans le respect des règles d'hygiène.

.....

3.4. Énoncer le principe de fonctionnement de ce matériel.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la cuisson des tourteaux, les protéines subissent une modification.

3.5. Citer la transformation physico-chimique des protéines sous l'effet de la chaleur.

.....

Les poissons sont des denrées sensibles à l'oxydation.

À partir du document A, vous répondrez aux questions ci-après :

Document A : l'action de l'air sur les poissons

L'une des réactions impliquant les lipides du poisson et altérant sa qualité est l'oxydation. Il en résulte la production d'une série de substances dont certaines ont une odeur et un goût désagréables. Certaines de ces substances peuvent également modifier la texture en agissant sur les protéines des muscles du poisson. De ce fait, l'importance de cette réaction dépend des espèces de poissons et de la température de conservation. Les poissons gras sont évidemment très sensibles à la dégradation des lipides, ce qui peut créer de sérieux problèmes de qualité, même à des températures de conservation inférieures à 0°C.

Extrait de <http://www.fao.org/3/V7180F/v7180f06.htm#5.4Oxydationethydrolysedeslipides> 06/11/2019 13h45

3.6. Relever le constituant alimentaire dégradé par l'oxydation.

.....

3.7. Relever deux conséquences de cette dégradation sur la qualité du poisson.

-
-

3.8. Citer les types de poissons les plus fragiles à l'oxydation.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Aujourd'hui, vous avez réceptionné différents types de poissons. Un client vous demande un poisson pauvre en matières grasses dans le cadre d'un régime alimentaire.

Poisson	Composition nutritionnelle pour 100 grammes d'aliment									
	Eau (g)	Protides (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Fibres (g)	Vit.C (mg)	Fer (mg)	Calcium (mg)	Phosphore (mg)	Iode (µg)
Cabillaud	79,8	18,1	0,57	0	0	1	0,49	4,43	163	101
Saumon	68,4	21	9,17	0	0	0	0,66	13,5	225	12,2
Perche	79,7	17,9	1,19	0	0	2,9	0,58	70,8	208	13
Sardine	64	19,5	9,48	0	0	2,5	1,67	57,5	286	26,8

Source : <https://ciqual.anses.fr> 06/11/2019 14h39

3.9. Après analyse du tableau ci-dessus, proposer le poisson qui semble le plus adapté au régime alimentaire de votre client.

.....

3.10. Calculer la valeur énergétique de 100 g de cabillaud, détailler les calculs.

.....

3.11. Indiquer le rôle principal de chacun des constituants alimentaires en complétant le tableau ci-dessous.

Constituant alimentaire	Rôle principal
Protides
Lipides
Calcium

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de son déjeuner, un client a consommé le plat suivant : cabillaud avec des pommes de terre vapeur.

3.12. Citer les deux nutriments qui seront assimilés lors la digestion.

Constituant alimentaire	Nutriment
Protéines présentes dans le cabillaud
Glucides présents dans les pommes de terre

Dans votre poissonnerie, le responsable fait intervenir un technicien pour le contrôle de l'installation électrique. Après vérification, il semble que l'installation présente des anomalies.

3.13. Citer les risques encourus en cas d'anomalie électrique, puis proposer deux conduites à tenir en cas d'accident. Pour cela, compléter le tableau ci-dessous.

	Risque encouru	Conduite à tenir en cas d'accident électrique (deux réponses attendues)
Pour le matériel et/ou locaux	-
Pour le salarié	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie n°4 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
20 points

Monsieur LACROIX souhaite vous sensibiliser à la gestion de l'entreprise.

DOSSIER 1 – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

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

4.1. Donner la raison sociale de la poissonnerie.

.....

4.2. Préciser son siège social.

.....

4.3. Indiquer son statut juridique (en toutes lettres).

.....

4.4. Préciser à quel secteur d'activité appartient la poissonnerie.

.....

4.5. Indiquer si ce secteur est un secteur primaire, secondaire ou tertiaire.

.....

4.6. Préciser la taille de l'entreprise.

Très petite entreprise

Petite et moyenne entreprise


Grande entreprise


NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 – LES DOCUMENTS COMMERCIAUX

Monsieur LACROIX envisage d'acheter 10 nouvelles vestes de poissonnier pour le personnel du magasin. Il souhaite les recevoir sous une dizaine de jours maximum et payer comptant. Il vous remet deux offres de fournisseurs (document 2) et vous demande de les comparer afin de choisir l'offre la plus intéressante.

DOCUMENT 2 – OFFRES FOURNISSEURS

	<p>TOUT POUR LE POISSON</p> <p>Veste de poissonnier BATO Livraison : 7 jours Livraison Gratuite dès 49 € HT Remise 10 % à partir de 100 € d'achat Paiement Sécurisé CB, Chèque, Virement, Prix unitaire 30,90 € HT (37,08 € TTC)</p>
--	---

	<p>L'ECAILLER</p> <p>Veste de poissonnier bleu marine BAVOR</p> <p>Livraison : 5 jours Frais de port : 10 € Escompte 2 % si paiement comptant</p> <p>Prix unitaire 48,40 € HT le lot de 2 (58,08 € TTC)</p>
---	--

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.7. Compléter le tableau de comparaison d'offres des deux fournisseurs en vous aidant du document 2.

	TOUT POUR LE POISSON	L'ÉCAILLER
Désignation
Unité de vente
Quantité
Prix unitaire Hors Taxe
Montant Hors Taxe
Taux de Remise
Montant remise
Total net commercial
Taux escompte
Montant escompte
Total net financier
Frais de port
MONTANT TOTAL A REGLER
Délai de livraison
Fournisseur retenu	
Justification du choix	- -	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.8. Préciser le taux de TVA qui sera appliqué.

.....

DOSSIER 3 – LA RESPONSABILITÉ DE L'ENTREPRISE

Monsieur LACROIX n'a toujours pas reçu les vestes de poissonnier dans les délais prévus et s'inquiète de la fiabilité du fournisseur. Il vous demande de lire la fiche juridique ci-dessous (document 3) et de répondre aux questions.

DOCUMENT 3 – LA RESPONSABILITÉ

La responsabilité est contractuelle dès lors que le dommage résulte de l'inexécution d'un contrat et porte atteinte l'une des parties à ce contrat. Dans tous les autres cas, la responsabilité est délictuelle. Ainsi, à partir du moment où il existe un contrat entre la victime et la personne dont on cherche à engager la responsabilité, cette responsabilité est nécessairement contractuelle, c'est le principe de non cumul des responsabilités.

Article 1147 du Code civil : "Le débiteur est condamné, s'il y a lieu, au paiement de dommages et intérêts soit à raison de l'inexécution de l'obligation, soit à raison du retard dans l'exécution, toutes les fois qu'il ne justifie pas que l'inexécution provient d'une cause étrangère qui ne peut lui être imputée, encore qu'il n'y ait aucune mauvaise foi de sa part.." [...]

Un dommage est une atteinte portée à un droit ayant une valeur patrimoniale ou extrapatrimoniale. Ce dommage peut être moral, matériel ou corporel. [...]

Causes exonérations : Il est possible de s'exonérer partiellement en prouvant l'existence d'une faute de la victime, ou bien de s'exonérer totalement en prouvant la force majeure.

D'après <https://lesjuristes.com/la-responsabilite-contractuelle/>

4.9. Définir le type de contrat qui lie monsieur LACROIX à son fournisseur de vestes de poissonnier.

.....

4.10. Préciser de quelle sorte de responsabilité il s'agit.

.....

4.11. Indiquer s'il s'agit d'un dommage matériel, corporel ou moral.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.12. Indiquer à quoi peut prétendre Monsieur LACROIX en réparation du préjudice subi (absence ou retard de livraison).

.....

4.13. Citer un motif qui permettrait au fournisseur « L'ECAILLER » de désengager sa responsabilité dans cette situation.

.....

4.14. Citer un autre type de responsabilité que vous connaissez.

.....

.....