

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 2021

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 : 2106-CAP POI EP1	Session 2021	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE



Forme juridique	SARL
Capital	30 000 €
Effectif	4 salariés
Coordonnées	Poissonnerie du Gouf 2 rue du port 40130 CAPBRETON 05 46 21 XX XX
RCS	DAX B 234-567-456
APE	4723Z (Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé)

Salarié(e) à la « Poissonnerie du Gouf » à Capbreton dans les Landes, vous accueillez et accompagnez Saïd, nouvel apprenti dans l'entreprise.

Madame LAFITTE, gérante de la poissonnerie, est partie comme tous les jours à Saint-Jean-de-Luz faire ses achats à la halle à marée.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE -TECHNOLOGIE

20 Points

Ce matin, la livraison comporte entre autres un coffre de saumon d'élevage bio, deux bourriches d'huîtres de Marennes Oléron N°3 et un colis de barquettes de bulots cuits sous atmosphère modifiée.

1.1 Citer quatre contrôles que vous devez effectuer lors de la réception d'une livraison.

-
-
-
-

1.2 Donner les températures de stockage des produits suivants :

- Saumon frais :
- Huîtres :
- Bulots cuits :

Sur les colis de poissons frais est apposée une étiquette sanitaire comportant des indications obligatoires comme le numéro de lot.

1.3 Citer quatre autres mentions obligatoires sur l'étiquette sanitaire.

-
-
-
-

En rangeant les barquettes de bulots en chambre froide, il s'avère qu'il y en a encore en stock. Saïd, souhaitant vous aider, pose les barquettes de la livraison du matin sur les anciennes.

1.4 Expliquer en quoi c'est une erreur. Indiquer la bonne démarche à adopter.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 Vous en profitez pour lui expliquer ce que signifie DLC et DLUO et les mesures à prendre en cas de dépassement de la DLC.

Donner la définition des acronymes suivants :

- DLC :
- DLUO :

Présenter les mesures à prendre lorsque la DLC d'un produit est dépassée.

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

Saïd, qui a assisté à la réception de la marchandise, vous demande comment juger de la fraîcheur du saumon.

1.6 Donner quatre critères de fraîcheur du saumon.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} PARTIE - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

20 points

En accueillant Saïd ce matin, vous lui avez remis sa tenue professionnelle en lui expliquant l'utilité de chacun des éléments qui la constituent.

2.1. Compléter le tableau ci-dessous en nommant cinq différents éléments de la tenue de poissonnier et expliquer le rôle de chacun d'eux.

Élément de la tenue	Rôle

Après que Saïd ait revêtu sa tenue professionnelle, vous lui présentez l'outillage dont il se servira dans son futur métier. Pour commencer, vous lui présentez les trois outils qu'il utilisera souvent pour préparer le poisson et leur fonction.

2.2. Citer trois outils utilisés régulièrement pour préparer le poisson et préciser leur utilisation.

Outil	Utilisation

Saïd, qui découvre le métier, vous interroge sur les halles à marée car il n'a jamais entendu ce nom. Vous lui expliquez qu'elles sont mieux connues sous un autre nom et qu'il en existe plus de 30 en France réparties sur tout le littoral.

2.3. Citer l'autre nom d'une halle à marée.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Saïd se demande dans quel type d'entreprise il pourrait exercer son métier.

2.4. Citer trois types d'entreprises autres que la poissonnerie artisanale.

-
-
-

2.5. Citer deux ports avec halle à marée de l'Atlantique (autre que Saint-Jean-de-Luz) et deux du littoral méditerranéen.

Atlantique :

-
-

Méditerranée :

-
-

Madame LAFITTE revient de Saint-Jean-de-Luz avec des soles, des merlus et des seiches. Vous expliquez à Saïd que ces produits appartiennent à différentes familles et sont pêchés par des engins de pêche différents. Vous lui dites également qu'ils portent chacun un nom réglementaire afin d'unifier les appellations sur l'ensemble du territoire.

2.6. Pour chacun des produits suivants, donner le nom réglementaire et l'engin de pêche. Préciser la famille à laquelle il appartient.

Nom commun	Nom réglementaire	Famille	Engin de pêche
Merlu			
Seiche			
Sole			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

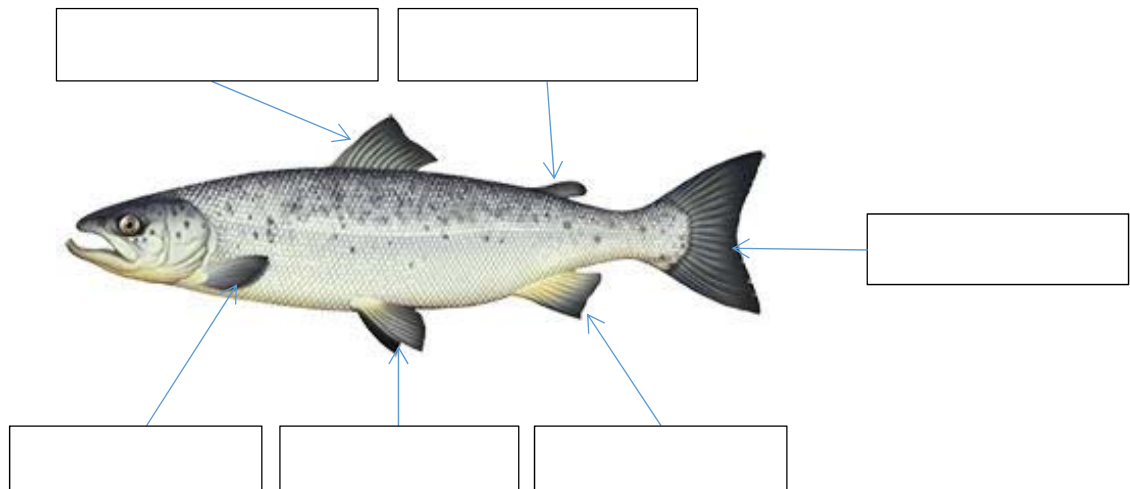
Madame LAFITTE vous demande de préparer les saumons pour la vente. Ces poissons peuvent être vendus entiers mais ils peuvent également être présentés sous différentes découpes.

2.7. Donner trois exemples de présentation commerciale du saumon.

-
-
-

Avant de réaliser les différentes découpes pour les présenter sur l'étal, vous devez écailler et retirer les nageoires du saumon. Vous profitez de cette opération pour donner le nom des différentes nageoires du saumon à Saïd.

2.8. Compléter le schéma ci-dessous avec le nom des différentes nageoires.



Saïd vous demande où est pêché le saumon bio que vous avez reçu à la livraison du matin. Vous lui expliquez que ce saumon est un produit de l'aquaculture.

2.9. Donner la définition de l'aquaculture.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.10. Ce saumon d'élevage porte le label AB. Donner la définition du label AB.

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

2.11. Le label rouge est également utilisé pour les produits de l'aquaculture. Présenter les principales différences avec le label AB.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

20 points

Madame LAFITTE vous demande de mettre dans la vitrine réfrigérée les plats préparés. Le plat du jour proposé est une « daurade royale rôtie au fenouil, sauce au vin accompagnée de riz basmati ».

3.1. Indiquer le groupe alimentaire et le constituant alimentaire principal pour chaque ingrédient. Pour cela compléter le tableau ci-dessous.

Ingrédient	Groupe alimentaire	Constituant alimentaire principal
Daurade Royale
Fenouil
Riz
Beurre

3.2. Calculer l'apport énergétique de 100 g de daurade royale (développer le calcul dans le tableau ci-dessous) en kilojoules.

Composition nutritionnelle de la daurade royale		Calcul de l'apport énergétique de 100 g de daurade royale
Constituant alimentaire	Teneur moyenne pour 100 g	
Protides	20,1 g
Glucides	0 g	
Lipides	4,81 g
Total	

Source: www.nutraqua.com – 06/11/2019 – 16h17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la cuisson au four de la daurade, le constituant alimentaire principal subit une transformation.

3.3. Nommer cette transformation.

.....

La dégustation du plat du jour « daurade royale rôtie au fenouil, sauce au vin accompagnée de riz basmati » fait appel à différents sens.

3.4. Mettre en lien les sens et les organes sollicités en complétant le tableau ci-dessous.

Sens	Organe
Ouïe	Oreilles
Toucher
Vue
.....	Langue
.....	Nez

3.5. Citer deux facteurs qui peuvent modifier la perception sensorielle d'un aliment.

-
-


Les besoins alimentaires varient d'une personne à l'autre.

3.6. Indiquer deux facteurs qui font évoluer ces besoins.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La glace est utilisée en poissonnerie pour le maintien au frais des poissons sur les étals.

Document A : Machine à paillettes de glace	
<p>Machine à paillettes de glace</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Caractéristiques techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glace grains non agressive, système à vis sans fin - Carrosserie inox AISI-304 18/10 - Évaporateur vertical cylindrique - Température de la glace : -2 °C / -3 °C - Réglage du niveau de l'humidité de la glace - Grande capacité de stockage - Pieds réglables (95 à 165 mm) - Gaz R404 - Électricité 230 V, 600 W, 50 Hz. <p style="text-align: right; font-size: small;">Source : d'après Quiditmieux.fr , 06/11/2019 – 16h42</p>

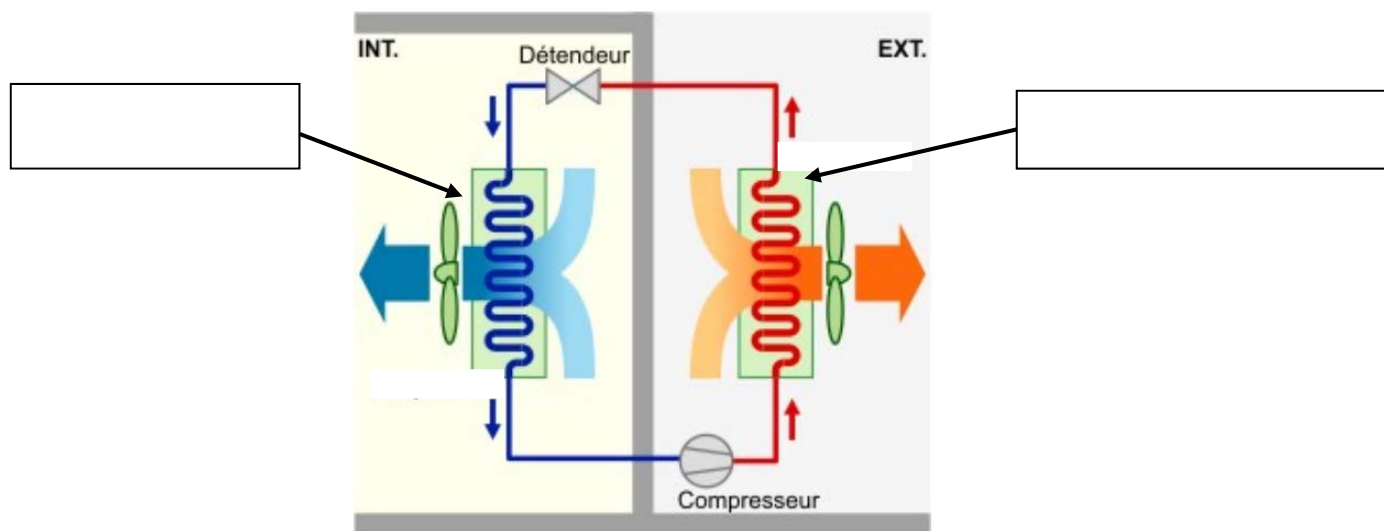
3.7. À partir du descriptif de la machine à glace (document A), compléter le tableau ci-dessous en indiquant les grandeurs physiques, valeurs et unités de mesure.

Grandeur physique	Valeur	Unité de mesure
.....	50 Hz
Puissance
.....	Volt

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le schéma ci-dessous permet d'expliquer le principe de fonctionnement d'un appareil frigorifique.

3.8. Préciser sur le schéma suivant les noms des organes de l'appareil frigorifique.



Source : d'après <https://energieplus-lesite.be> consulté le 19.12.2019 à 15h09




3.9. Relier chaque élément de l'appareil frigorifique ci-dessous à sa fonction.

- | | | | |
|-------------|---|---|---|
| évaporateur | ● | ● | Comprime le gaz à la sortie de l'enceinte |
| compresseur | ● | ● | Fait passer le fluide de l'état liquide à l'état gazeux en absorbant la chaleur des aliments |
| condenseur | ● | ● | Refroidit le fluide en abaissant sa pression |
| détendeur | ● | ● | Evacue la chaleur des aliments vers l'extérieur de l'enceinte grâce à un réseau de serpentins |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans votre activité professionnelle, vous êtes amené à travailler au contact de différents matériaux.

3.10. Enoncer deux caractéristiques pour chacun des matériaux cités dans le tableau ci-dessous.

Matériau	Caractéristiques
 <p style="text-align: center;">Acier inoxydable</p>	<p>-</p> <p>-</p>
 <p style="text-align: center;">Polystyrène</p>	<p>-</p> <p>-</p>
 <p style="text-align: center;">Faïence</p>	<p>-</p> <p>-</p>

En fin de journée, vous réalisez l'évacuation des déchets de la poissonnerie.

3.11. Indiquer le devenir des déchets cités dans le tableau ci-dessous.

Déchet	Devenir des déchets
Bacs polystyrène
Déchets de poisson

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} PARTIE - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT
ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

20 points

Dans un souci de réussite commerciale et financière, madame LAFITTE souhaite vous sensibiliser à la gestion de l'entreprise. Elle souhaite également vérifier vos connaissances.

4.1. Quelle est la raison sociale de la poissonnerie ?

.....

4.2. Quel est son siège social ?

.....

4.3. Quel est son statut juridique ?

.....

4.4. Que signifie le sigle ?

.....

4.5. À quel secteur d'activité la poissonnerie appartient-elle ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'association des « Amis Tossais » décide de faire appel à Madame LAFITTE pour le buffet de son assemblée générale annuelle.

4.6. Compléter l'extrait de facture ci-après en indiquant le détail des calculs effectués dans la colonne prévue à cet effet.

Désignation	Prix unitaire H.T.	Quantité	Montant H.T.	Détail des calculs
Mini plateau fruits de mer	9,50 €	25
Assiette poissons fumés	6,80 €	15
Assortiment sauces	3,15 €	20
Pain de seigle	0,95 €	50
	Total H.T.	
	T.V.A. 5,5 %	
	Total T.T.C.	

4.7. Donner la signification du sigle TVA :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame LAFITTE vous a demandé de nettoyer le trottoir devant la poissonnerie. Un passant glisse et se casse le poignet en tombant sur le trottoir mouillé.

4.8. Quelle est l'origine de la faute ?

.....

4.9. Quel est le dommage ?

.....

4.10. S'agit-il d'un dommage matériel, corporel ou moral ?

.....

4.11. De quelle sorte de responsabilité s'agit-il ?

.....

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

.....

4.13. Qui est responsable de la faute ? Pourquoi ?

.....

4.14. À quoi peut prétendre la victime ?

.....