

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 <sup>ère</sup> partie : Technologie	_____/20 points
1h30 min	2 <sup>ème</sup> partie : Technologie professionnelle	_____/20 points
	3 <sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées à l'alimentation	_____/20 points
	4 <sup>ème</sup> 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.

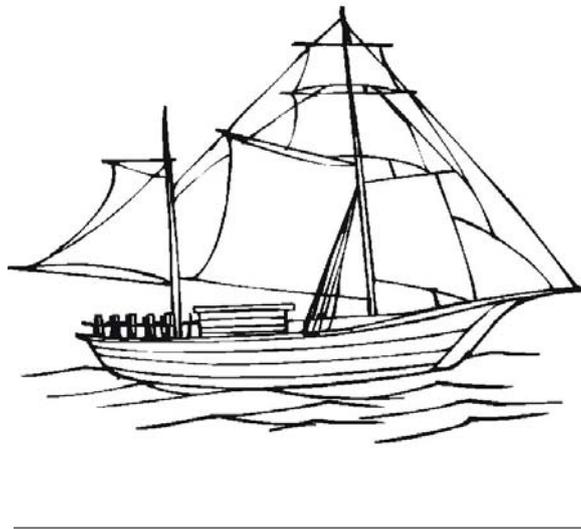
L'usage de la calculatrice **sans mémoire**, « type collègue », est autorisé.

Ce document comprend 15 pages de 1/15 pages à 15/15 pages.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous que cet exemplaire est complet.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2109-CAP POI EP1	Session 2021	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/15

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez de valider votre diplôme de CAP poissonnier et vous intégrez une nouvelle entreprise en contrat à durée déterminée de 6 mois dans la poissonnerie « Le Bélem ».  
Cette entreprise est dirigée par Monsieur et Madame LEGRAND.



Poissonnerie "Le Bélem"

EURL au capital de 20 000 €

10, rue de la cloche

17000 La Rochelle

poissonneriebelem@gmail.com

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1<sup>ère</sup> partie : Technologie

20 points

**Vous venez de réceptionner une commande.**

1.1. Indiquer sept critères à contrôler lors de la réception.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Vous déglecez une caisse de queues de lotte à la réception de votre livraison. Vous devez vérifier l'état de fraîcheur des produits.**

1.2. Indiquer les critères d'altération du produit.

- Péritoine : .....
- Odeur : .....
- Peau : .....
- Raideur cadavérique : .....
- Texture de la chair : .....

**En réceptionnant votre marchandise, vous vous apercevez qu'il manque des étiquettes sanitaires sur des colis.**

1.3. Indiquer la conduite à tenir.

- .....
- .....
- .....

1.4. Citer deux conséquences en cas de contrôle par les services de l'état.

- .....
- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

1.5. Citer cinq informations obligatoires sur une étiquette sanitaire.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2<sup>ème</sup> partie : Technologie professionnelle

20 points

Afin de pouvoir mettre en vente votre marchandise réceptionnée ce jour, vous devez créer une étiquette commerciale pour « queue de lotte ».

2.1. Citer cinq mentions obligatoires sur l'étiquette Vente.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

2.2. Compléter la classification de la lotte.

Super-classe	.....
Famille	.....
Nom commun	

2.3. Indiquer deux modes de pêche de la lotte.

- .....
- .....

En tant que poissonnier, vous devez savoir d'où viennent vos produits d'aquaculture et à qui les commander.

2.4. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque producteur les produits élevés.

Producteur	Espèces élevées
.....	Huître
Mytiliculteur	.....
.....	Palourde
Algoculteur	.....
.....	Saumon
Crevetticulteur (ou pénéculteur)	.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5. Nommer trois espèces de poissons élevées en France.

- .....
- .....
- .....

**Parmi ces trois espèces élevées, certaines possèdent un signe officiel de qualité.**

2.6. Citer deux signes officiels de qualité liés aux élevages piscicoles.

- .....
- .....

2.7. Présenter deux critères qui différencient ces deux signes officiels de qualité.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées à l'alimentation

20 points

La communauté d'agglomération de La Rochelle où se situe la poissonnerie « Le Bélem » propose des informations relatives à la qualité de l'eau de la ville.

Document 1 : qualité de l'eau sur l'agglomération de La Rochelle



## Qualité de l'eau du robinet

L'Agglo ne gère pas la distribution d'eau du robinet. Cela étant, c'est le produit alimentaire le plus contrôlé, depuis la source jusqu'à la distribution. Les résultats des analyses de l'eau sont **consultables dans votre mairie**.

### Quel est le taux de calcaire dans l'eau ?

Le calcaire est présent à l'état naturel dans l'eau de source, et se retrouve dans l'eau distribuée à la population. Dans notre région, **la dureté de l'eau est élevée**, en général entre 30 et 35°TH - Titre Hydrotimétrique -, la valeur idéale étant comprise entre 15 et 25°TH.

Source: d'après l'extrait : <https://www.agglo-larochelle.fr/cadre-de-vie/developpement-durable?article=qualite-de-l-environnement> 6/11/2019 11h40

3.1. Définir une eau dure.

.....  
.....

3.2. Relever dans le document 1, la dureté de l'eau observée sur la ville de La Rochelle.

.....

3.3. Indiquer la qualité de cette eau en cochant la bonne réponse.

- Eau très douce
- Eau moyennement douce
- Eau dure

3.4. Entourer la température à partir de laquelle se forment les dépôts de tartre.

+10°C

+30°C

+60°C

3.5. Indiquer deux conséquences de la présence de tartre dans l'eau de la poissonnerie « Le Bélem ».

- .....

- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6. Proposer un équipement pour lutter contre la présence de tartre dans la poissonnerie.

.....  
.....

**La poissonnerie propose à ses clients le tartare de thon « à la Bélem ».**

### Liste des ingrédients du tartare de thon « à la Bélem » Pour 2 personnes :

- 250 g de thon cru
- 2 tomates
- ½ concombre
- 1 oignon
- 1 bouquet de ciboulette
- ½ citron
- ½ yaourt



Source : [https://www.google.com/search?q=tartare+de+thon+traiteur&client=firefox-b-d&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiUvJSS2NXIAhXeAWMBHUPzCgkQ\\_AUIESgB&biw=1280&bih=864#imgrc=XB7R1E3kHrDfnM:](https://www.google.com/search?q=tartare+de+thon+traiteur&client=firefox-b-d&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiUvJSS2NXIAhXeAWMBHUPzCgkQ_AUIESgB&biw=1280&bih=864#imgrc=XB7R1E3kHrDfnM:), le 6/11/2019 16h20

3.7. Indiquer pour les ingrédients cités, le groupe d'aliments auquel ils appartient, en complétant le tableau ci-dessous.

Liste des ingrédients	Groupe d'aliments
Thon cru	
Tomate	
Yaourt	

3.8. Citer les qualités organoleptiques qui peuvent être appréciées par le client lors de la dégustation du tartare de thon (trois réponses attendues).

- .....  
- .....  
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.9. Lister les cinq sens sollicités lors de la dégustation du tartare.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

3.10. Citer trois facteurs susceptibles de modifier la perception sensorielle des aliments.

- .....
- .....
- .....

**Le tartare de thon est stocké dans la chambre froide positive de la poissonnerie.**

3.11. Préciser la température de la chambre froide positive où sont stockés les poissons.

.....

3.12. Citer trois règles d'utilisation de la chambre froide positive permettant de réaliser des économies d'énergie.

- .....
- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**4<sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social** **20 points**

## ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

Monsieur et Madame LEGRAND choisissent de vous embaucher en CDI au sein de leur entreprise. Le mari étant proche de la retraite, ils décident de vous associer à leurs projets.

4.1. Donner la signification du sigle "CDI".

.....

4.2. Citer deux obligations pour l'employeur et pour le salarié.

OBLIGATIONS	
EMPLOYEUR	SALARIE
- .....	- .....
.....	.....
- .....	- .....
.....	.....

## CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Ils souhaiteraient que vous repreniez leur poissonnerie à leur départ à la retraite mais sous forme d'une société et non plus d'une entreprise.

Après avoir pris connaissance des informations relatives aux différents types de structure, vous répondez aux questions ci-après.

Statut Juridique	Nombre d'associés minimum	Capital social de constitution	Responsabilité
SARL	2	1 euro	Limitée aux apports
SA	7	37 000 euros	Limitée aux apports
EURL	1	1 euro	Limitée aux apports
Entreprise individuelle			Liée au capital

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

4.3. Quel statut juridique allez-vous choisir ?

.....

4.4. Donner la signification du sigle S.A.R.L.

.....

4.5. Justifier votre choix en donnant trois réponses.

- .....

- .....

- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ENVIRONNEMENT JURIDIQUE ET NOTION DE L'ENTREPRISE

**Vous passez une commande au fournisseur « Viva LR ».**

4.6. Calculer le montant HT du bon de commande suivant :

### BON DE COMMANDE

POISSONNERIE LE BELEM

22 rue de l'Abreuvoir

17000 LA ROCHELLE

**VIVA LR**

**12 quai de Ponant**

**17000 LA ROCHELLE**

#### **Conditions de vente :**

- Mode de règlement : chèque
- Date de règlement : sous 30 jours
- Livraison : sous 24 heures

Commande n°124 Le 05 mai 2021

Référence	Désignation	Unité	Poids du colis	Nbre colis	PU/kg	Total
1234	Bar ½ kg pin's	kg	5	5	13,50	337,50
2369	Langoustines 16/20	kg	4	20	12,80	1 024,00
2587	Maigre 2/3 kg	kg	10	5	16,90	845,00
4573	Crevettes Madagascar 50/60 kg	kg	2	20	21,90	876,00
5986	Soles 250/300 g	kg	5	4	17,60	352,00
1458	Ballotins harengs fumés	pièce	10	1	2,30	23,00
TOTAL HT						

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lorsque vous recevez la facture, vous constatez que l'entreprise VIVA LR a effectué différentes remises et escompte, étant donné l'importance de votre première commande.

4.7. Avant de procéder au règlement, vous vérifiez les différents montants de la facture.

**VIVA LR**  
**12 quai de Ponant**  
**17000 LA ROCHELLE**

POISSONNERIE LE BELEM  
 22 rue de l'Abreuvoir  
 17000 LA ROCHELLE

**Conditions de vente :**

- Mode de règlement : virement
- Date de règlement : sous 90 jours
- Livraison : sous 24 heures

Facture n°124 Le 06 mai 2021

Réf	Désignation	Unité	Poids du colis	Nbre colis	PU/kg	Montant	Remise	Montant après remise
1234	Bar ½ kg pin's	kg	5	5	13,50	337,50	-	337,50
2369	Langoustines 16/20	kg	4	20	12,8	1 024,00	2 %	1 003,52
2587	Maigre 2/3 kg	kg	10	5	16,90	845,00		845,00
4573	Crevettes Madagascar 50/60 kg	kg	2	20	21,9	876,00	1 %	867,24
5986	Soles 250/300 g	kg	5	4	17,60	352,00	-	352,00
1458	Ballotins harengs fumés	pièce	10	1	2,30	23,00	5 %	21,85
<b>TOTAL</b>								<b>3 427,11</b>
Escompte 2 %								<b>78,54</b>
Total HT								<b>3 348,57</b>
TVA 5,5 %								<b>184,17</b>
<b>Net à PAYER TTC €</b>								<b>3 532,74</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Reporter dans le cadre ci-dessous l'ensemble des anomalies relevées sur la facture concernant les montants. Indiquer les montants corrigés ainsi que vos calculs.

ANOMALIES CONSTATEES	JUSTIFICATION DES CALCULS	MONTANT RECTIFIE

4.8. Comparer le bon de commande et la facture, noter ci-dessous d'autres anomalies constatées (hors erreurs de calcul).

- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LES RÈGLEMENTS

**Au mois de juin, le fournisseur VIVA LR vous contacte car le chèque de règlement de la facture n°124 a été rejeté au motif de « défaut de provision ».**

4.9. Indiquer deux solutions qui peuvent être envisagées dans ce type de situation pour régler le fournisseur.

- .....
- .....

4.10. Préciser trois conséquences du défaut de paiement par chèque pour votre entreprise.

- .....
- .....
- .....

4.11. Depuis quelques temps, les clients peuvent vous régler en paiement sans contact. Citer deux avantages de ce mode de paiement.

- .....
- .....