

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 2023

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 14 pages de 1/14 pages à 14/14 pages.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous que cet exemplaire est complet.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2306-CAP PE EP1	Session 2023	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez d'obtenir votre CAP Poissonnier et la responsable de la poissonnerie « **L'Atlante** », madame Martin, vous propose un CDI avec des perspectives de promotion et de rémunération très intéressantes.



« **L'Atlante** »

SARL au capital de 30 000 €

6 salariés

12 Boulevard de l'Égalité, 44100 NANTES

Place du Vieux Doulon, 44300 NANTES

SIRET : B 362 521 879

La poissonnerie « **L'Atlante** » est une entreprise familiale depuis plusieurs générations. Cette poissonnerie possède sa notoriété grâce au respect strict de la fraîcheur et de la qualité des produits à des prix compétitifs. Il s'agit d'une poissonnerie traditionnelle qui propose aussi à ses clients une gamme « traiteur » de produits ultra frais de la mer et cuisinés chaque jour dans le laboratoire.

L'entreprise dispose d'un véhicule frigorifique qui lui permet de s'approvisionner et de livrer dans des conditions optimales. Le même véhicule est aussi utilisé pour vendre des produits de la mer sur une place de marché hebdomadaire de la ville de Nantes.

Votre responsable, Mme Martin, vous confie quelques activités sur les thèmes suivants :

- la réception et le stockage des produits ;
- les contrôles et les règles pour la conservation des produits aquatiques ;
- les produits et leurs caractéristiques ;
- les organismes interprofessionnels.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2306-CAP PE EP1	Session 2023	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} Partie : Technologie

/ 20 points

1.1 Lister quatre informations réglementaires se trouvant sur un colis de poisson frais.

-
-
-
-

1.2 Nommer cinq activités quotidiennement réalisées par le poissonnier.

-
-
-
-
-

1.3 Donner la signification des sigles suivants :

AB :

IGP :

LR :

AOP :

1.4 Citer trois exemples de céphalopodes.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 Citer les quatre critères de fraîcheur des poissons.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} Partie : Technologie Professionnelle

/ 20 points

2.1 Citer deux préparations et deux transformations du poisson.

Préparations		
Transformations		

2.2 Donner les noms de la famille à laquelle appartiennent les poissons ci-dessous.

Français	Famille
Saint Pierre	
Raie	
Sole	
Bar	

Le bar est une espèce commune sur l'étal des poissonniers.

2.3 Indiquer les deux méthodes de pêche de ce poisson.

-

-

2.4 Compléter les méthodes de pêche pour chaque type dans le tableau ci-dessous.

Types de pêche	Actif	Passif
Méthodes de pêche		

2.5 Indiquer la saisonnalité des produits suivants.

La moule commune	
Le homard européen	
La coquille St-Jacques	
La sardine	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : Sciences appliquées à l'alimentation

/ 20 points

La poissonnerie propose aujourd'hui à la vente de la brandade de morue à emporter.

Brandade de morue



Brandade de morue :

Cabillaud, huile d'olive, citron, ail, persil, thym, laurier, oignon, pommes de terre, sel

3.1 Noter dans le tableau ci-dessous, pour chaque groupe alimentaire, un ingrédient de la brandade de morue.

Viande Poisson Œuf	Matières grasses	Sucre et féculents	Fruits et légumes

3.2 Relier chaque groupe alimentaire à son rôle principal.

Groupe alimentaire	Rôle dans l'organisme
Viande, œuf poisson	• Rôle énergétique (thermorégulation)
Matière grasse	• Rôle fonctionnel
Sucre et féculent	• Rôle bâtisseur / plastique
Fruits et légumes	• Rôle énergétique (musculaire)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous relevez la valeur nutritionnelle pour 100 g de brandade de morue.

Document 1 : Valeur nutritionnelle de la brandade de morue

Constituant alimentaire	Teneur pour 100g
Protéines	7 g
Glucides	8,8g
Lipides	8,3 g
Vitamine D	1,1 µg
Sodium	354 mg

Source : <https://informationsnutritionnelles.fr>

3.3 Différencier, à l'aide du document 1, les constituants alimentaires énergétiques des constituants alimentaires non énergétiques de la brandade de morue en complétant le tableau ci-dessous.

Constituants énergétiques	Constituants non énergétiques

La morue est un poisson riche en vitamine D.

3.4 Enoncer le rôle de cette vitamine dans l'organisme.

.....

Les aliments sont transformés au cours du processus de la digestion.

3.5 Indiquer, dans le tableau ci-dessous, les constituants alimentaires énergétiques de la brandade de morue transformés et les nutriments issus de cette digestion.

Constituants alimentaires transformés	Nutriments issus de la digestion

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6 Nommer, sur le schéma ci-dessous, les organes de l'appareil digestif et les sucs digestifs qui interviennent dans la digestion.

Organes	Coupe de l'appareil digestif	Sucs digestifs
Glandes salivaires (1)		1 :
.....(2)		5 :
Pharynx (3)		6 :
.....(4)		9 : Suc intestinal
.....(5)		
Foie (6)		
Vésicule biliaire (7)		
Pancréas (8)		
.....(9)		
.....(10)		
Appendice (11)		
Rectum (12)		
Anus (13)		

Source : Foucher 2021 PSE bac pro

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le poissonnier vous demande d'être attentif à la conservation de la morue.

Document 2 : Action de l'air sur les poissons

L'une des réactions dégradant 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.

Source : www.fao.org

3.7 Relever, dans le document 2 ci-dessus, le constituant alimentaire dégradé par l'oxydation.

.....

3.8 Repérer deux conséquences de cette dégradation sur la qualité organoleptique du poisson.

.....

.....

3.9 Identifier le type de poisson le plus fragile à l'oxydation.

.....

La poissonnerie est équipée d'un adoucisseur d'eau.

3.10 Après lecture du document 2 indiquer :

- les phases de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau,
- pour chacune de ces phases, les ions échangés sur la résine.

Phase	Adoucissement		
Ions échangés	Calcium et magnésium avec le sodium	Aucun	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : Principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau

Un adoucisseur d'eau est formé d'une cuve contenant des billes de résine échangeuses d'ions. Les billes de résine sont chargées en ions sodium. Lorsque de l'eau dure passe sur ces billes, chaque ion calcium ou magnésium de l'eau prend la place d'un ion sodium sur une bille. L'adoucissement de l'eau est donc l'échange d'ions calcium et magnésium, responsables de la dureté de l'eau, contre des ions sodium fixés sur les billes de résine. C'est ce qu'on appelle la **phase d'adoucissement**.

Après avoir adouci une certaine quantité d'eau dure, les billes n'ont plus d'ions sodium à leur surface, elles sont saturées d'ions calcium et magnésium : c'est la **phase de saturation**.

Une eau salée riche en sodium, appelée saumure, est alors injectée dans la cuve pour éliminer les ions calcium et magnésium fixés sur les billes et les remplacer à nouveau par des ions sodium : c'est la **phase de régénération**.

Source : Nathan technique SA bac pro cuisine/CSR 2022

3.11 Cocher les bonnes affirmations sur les conséquences de la dureté de l'eau.

Une eau dure fait mousser le détergent.	<input type="checkbox"/>
Une eau dure entraîne une surconsommation de produit.	<input type="checkbox"/>
Les dépôts de tartre obstruent les canalisations.	<input type="checkbox"/>
Une eau dure améliore l'efficacité des appareils.	<input type="checkbox"/>
Une eau dure est potable.	<input type="checkbox"/>
Le tartre a une incidence sur les organes de sécurité des appareils.	<input type="checkbox"/>

La brandade est proposée à la vente. Vous avez à votre disposition un catalogue d'emballages à usage unique et conformes aux lois sur la transition énergétique (Document 3).

3.12 Choisir deux emballages adaptés au réchauffage au four à micro-ondes sans danger pour la santé.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : Catalogue de produits à usage unique

<p>Aluminium Léger, étanche, Recyclable pour Cuisson au four, congélation.</p> 	<p>Polystyrène expansé Isotherme, très léger, économique, Possiblement Cancérogène. Utilisation de 0°C à +80°C ;</p> 	<p>Fibre végétale Fibres de canne à Sucre ou de tiges de bambou. Passe au micro-onc four. 100% biodégradable.</p> 
<p>Plastique polypropylène Transparent, étanche, utilisation froide et chaude, passe au congélateur, au four à micro-ondes. Température d'utilisation : -20°C à + 130°C.</p> 	<p>Plastique polyéthylène téréphtalate Brillant, résistant aux chocs sans danger pour la santé Supporte mal la chaleur.</p> 	

Source : D'après Nathan technique SA CAP 2017

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} Partie : Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique, juridique et social / 20 points

- **Droit usuel**

4.1 En vous aidant du contexte professionnel, identifier les attributs suivants concernant l'entreprise « L'Atlante ».

- Raison sociale de l'entreprise :
- Siège social :
- Capital social :
- Effectif de l'équipe :

Les associés de l'établissement « L'Atlante » décident d'accroître leur activité en créant des filiales dans la région Bretagne. Ils cherchent à savoir quel est le statut juridique le plus convenable.

4.2 Expliquer la différence entre une SARL et une SA en complétant le tableau suivant :

Statut juridique	SARL	SA
Signification du sigle		
Nbre Associés ou Actionnaires		
Taille de l'entreprise		

4.3 Proposer le statut juridique le plus convenable selon vous. Justifier votre réponse.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- **L'organisation de l'activité – Les opérations commerciales**

Vous allez aider votre responsable à choisir le fournisseur le plus compétitif en matière de prix.

Les établissements « L'Atlante » recherchent, pour leurs futures filiales dans la région BRETAGNE, des fournisseurs de produits de la mer. La commande hebdomadaire moyenne du poisson et de fruit de mer est de 300 Kg. Les établissements « L'Atlante » ont reçu les réponses suivantes :

Proposition N° 1 : « Fraich' »

Prix unitaire : 5 € / Kg

Remise 5% pour une commande > à 100 kg

Franco de port

Délai de livraison : 3 jours

Proposition N° 2 : « Frost »

Prix unitaire : 5.50 € / Kg

Frais de port : forfait de 60 €

Délai de livraison : 2 jours.

Proposition N° 3 : « Fish and Goo »

Prix unitaire : 4 € / Kg

Remise 2% pour une commande > à 200 kg

Franco de port

Délai de livraison : 2 jours

4.4 Compléter le tableau de choix de fournisseur et sélectionner celui qui convient le mieux.

Tableau de choix de fournisseur

Fournisseurs	Fraich'	Frost	Fish and Goo
Prix brut total			
Remise en €			
Prix net			
Frais de port			
Prix net total			
Délai de livraison			

Justifier votre choix.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.5 Compléter la fiche de stock de SAUMON pour le mois de juin 2023.

- Au 01/06/2023, stock SAUMON est de 500 kg ;
- Le 03/06/2023, vente de 350 kg ;
- Le 07/06/2023, réception d'une livraison de 400 kg.

Fiche de stock de SAUMON

Date	Mouvements	Entrées	Sorties	Stock
Total				

Vous achetez à votre fournisseur nantais le saumon à 4 euros HT le kilo. Vous avez fixé votre prix de vente HT à 10 euros. Un client se présente au magasin pour passer commande de 2 kg de saumons.

4.6 Calculer le montant de la marge unitaire réalisée par le magasin. Détailler les calculs.

.....

4.7 Calculer le montant du prix de vente HT payé par le client. Détailler les calculs.

.....

4.8 Indiquer le montant de la TVA (taux réduit 5,5%) pour cet achat. Détailler les calculs.

.....

4.9 Déterminer la somme totale réglée par le client pour l'achat de ses 2 kilos de saumons. Détailler les calculs.

.....