

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 2024

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 17 pages de 1/17 pages à 17/17 pages.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous que cet exemplaire est complet.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2406-CAP PE EP1	Session 2024	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

« Je m'Ecaille »

Poissonnier – Ecailleur – Traiteur

12 rue Ampère

38000 GRENOBLE

Tél : 04 XX XX XX XX

Gérant REY Thierry

RCS Grenoble A 232 342 444

NAF 4723 Z

Depuis l'obtention de votre CAP Poissonnier Ecailler, vous travaillez en Contrat à Durée Indéterminée dans la poissonnerie « Je m'Ecaille » située à Grenoble.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2406-CAP PE EP1	Session 2024	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 2/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre employeur vous a confié, ce matin, la mission de réceptionner les commandes. Pour ce faire, vous utilisez le bon de livraison suivant :

SAS PDLM
12 rue de la République
74000 Annecy
Tel: 04 50 51 52 53
Fax: 04 52 53 54 55



Bon de livraison n°18313993

Commandé le :	12/06/2024
Livraison le :	13/06/2024
N° client :	189372
Tournée :	999

POISSONNERIE JE M'ÉCAILLE

Désignation	Colis	Poids	U	PU HT	Montant en € HT
Filet de Cabillaud F/Main FRA 200/400 GADUS MORHUA, pêché en Atlantique Nord Est, sous zone VIII et autres zones, Chalut et senne	1	3,00	KG	12,99	38,97
Filet de Dorade-Sébaste FRA 100/300 SEBASTES MARINUS, pêché en Atlantique Nord-Est, Sous zone VIII et autres zones, Chalut et ligne	1	3,00	KG	11,99	35,97
Bar Elev GRC 400/600 C/6K DICENTRARCHUS LABRAX, Elevé en Grèce	1	6,00	KG	5,79	34,74
Daurade Royale Lamparo MEDIT 200/300 SPARUS AURATA, Pêché en Mer Méditerranée, Sous Zone 1 et autres zones, Filet Maillant et tournant	1	5,00	KG	9,99	49,95
Moule Bouchot St Michel AOP C/15K MYTILUS EDULIS, Elevé en France	1	15,00	KG	3,65	54,75
Fines de Claires N.3 24P c/3K CRASSOSTREA GIGAS (HUITRE CREUSE), Elevé en France	1	2,00	UN	12,99	25,98
Haddock Véritable David C/3K Gencod article 3700164100451 MELANOGRAMMUS AEGLEFINUS, France, Chalut et ligne	1	3,00	KG	15,49	46,47
Anguille Fumée Gencod article 3700164100772 ANGUILLA ANGUILLA, France	1	3,5	KG	43,99	153,97
TOTAL					440,80

TVA	Total HT €	Total TTC €
5,50%	440,8	465,044

LES ARTICLES INDIQUANT UNE LOCALITE PROVIENNENT DE LA CREEE DU PORT INDIQUE
Toute réclamation concernant la marchandise livrée devra obligatoirement être signalée au service commercial (par mail ou par fax) avant 10h, le jour de la livraison uniquement, pour être prise en considération. En cas de marchandise non conforme, nous exigeons le retour de celle-ci. Attention, certains poissons, entiers ou découpés peuvent être parasités. Il est alors indispensable de procéder aux opérations de nettoyage et de parage, et d'appliquer un traitement avant consommation: cuire à cœur minimum 1 minute à 60°C ou pour consommation crue, congeler 24 heures minimum à -20°C
Membre BIO : Agriculture biologique certifiée par FR-BIO-01 DEC - Décongelé

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2406-CAP PE EP1	Session 2024	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 3/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie

/ 20 points

1.1. Donner trois critères à vérifier lors de la réception d'une commande.

-
-
-

1.2. À la réception de la commande, vous constatez que l'une des caisses de filets de cabillaud est en mauvais état. Présenter trois actions que vous devez réaliser.

-
-
-

1.3. Lors du contrôle de la marchandise, vous constatez la présence de l'anisakis sur le filet de dorade sébaste.

Indiquer deux mesures à prendre suite à cette observation.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, quelle température optimale de conservation est requise pour chaque produit de votre livraison du 13 juin 2024.

Températures	Produits
De +5°C à +15°C	
De 0°C à +4°C	
De 0°C à +2°C	

1.5. Dans la commande figurent des daurades royales. Pour chaque élément présenté ci-dessous, indiquer les critères de fraîcheur correspondants.

- Yeux :
- Branchies :
- Le corps :
- L'odeur :

1.6. Le glaçage permet le respect de la chaîne du froid du mareyeur au point de vente. Lors de la réception de votre commande, vous constatez que les coquillages et les produits fumés ne sont pas glacés. Expliquer pourquoi.

- Les coquillages :
.....
.....
- Les produits fumés :
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Technologie professionnelle

/ 20 points

Dans votre poissonnerie, vous constatez que l'un des produits les plus vendus est le saumon.

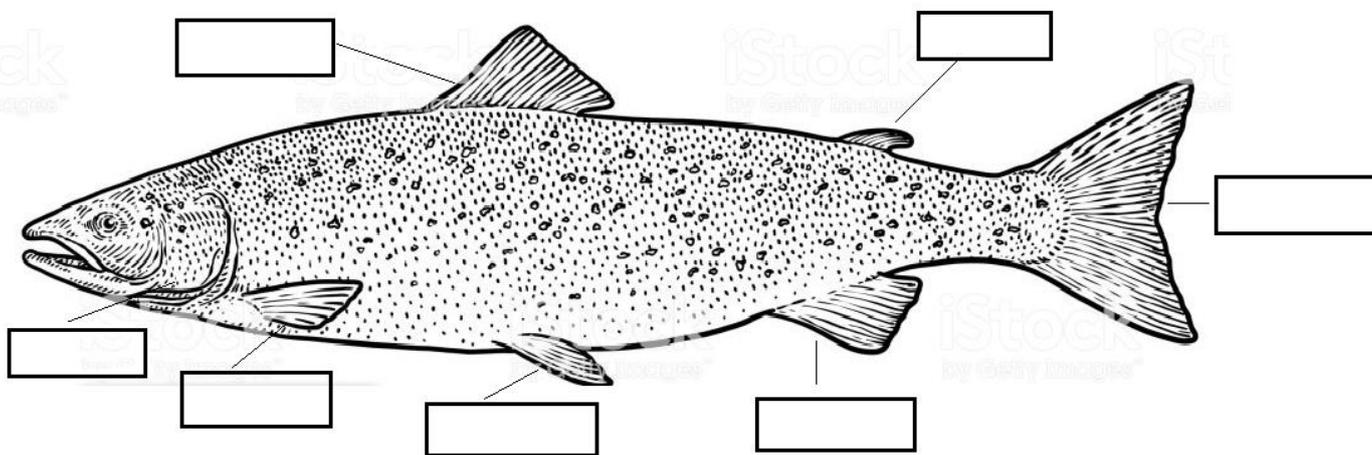
2.1. Nommer deux espèces de saumon que l'on trouve le plus fréquemment sur le marché français.

-
-

2.2. Indiquer à quelle famille appartient le saumon.

.....

2.3. Légender le dessin suivant :



2.4. La majorité des saumons commercialisés en France sont issus de la pisciculture.
Donner deux intérêts de la pisciculture.

-
-

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2406-CAP PE EP1	Session 2024	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 6/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5. Citer trois principaux pays européens producteurs de saumons d'élevage.

-
-
-

2.6. Citer deux autres salmonidés élevés en eau douce.

-
-

2.7. Citer deux sigles officiels de qualité appliqués au saumon d'élevage.

-
-

2.8. Citer trois découpes du saumon pour la vente.

-
-
-

2.9. Compléter le tableau suivant :

Espèces	Familles
Saint-Jacques	Gadidé
Mulet	Triglidé
Cabillaud	Scombridé
Hareng	Clupéidé
Huître	Mugilidé
Maquereau	Pectinidé
Araignée de mer	Ostréidé
Grondin	Majidé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.10. Citer cinq mentions obligatoires qui doivent être indiquées sur l'étiquetage d'un produit à l'étal d'une poissonnerie.

-
-
-
-
-

2.11. En utilisant le bon de livraison, établir l'étiquetage complet de la daurade royale sachant que le prix de vente au client est de 18,90 €/kg TTC.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

/ 20 points

La coquille Saint-Jacques est un mets apprécié de beaucoup de vos clients.

3.1. Indiquer le groupe d'aliments auquel appartiennent les coquilles Saint-Jacques.

.....

3.2. Compléter le tableau ci-dessous en détaillant vos calculs de l'apport énergétique en kilojoules pour 100 g de coquilles Saint-Jacques à partir de la composition nutritionnelle suivante :

Pour 100 g, cru	
Glucides	3,2 g
Protéines	12,1 g
Lipides	0,5 g
Vitamine B12	0,0014mg
Sodium	392 mg
Phosphore	334 mg
Sélénium	13 mg



Source : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=coquille_saint_jacques_nu

Nutriments	Calculs	Résultats
Protides		
Glucides		
Lipides		
TOTAL		

3.3. Relier chaque constituant alimentaire à son rôle principal.

Protides ● ● thermorégulateur

Glucides ● ● énergétique

Lipides ● ● bâtisseur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Vous conseillez à votre cliente d'accompagner les coquilles Saint-Jacques d'une fondue de poireaux à l'orange ; riche en fibres alimentaires et en vitamine C.

3.4.1. Énoncer le rôle principal des fibres alimentaires et de la vitamine C sur l'organisme.

Fibres alimentaires :

Vitamine C :

3.4.2. Indiquer la conséquence de la cuisson sur la vitamine C.

.....

3.5. Lors de la dégustation de ces coquilles Saint-Jacques, différents sens sont sollicités. Compléter le tableau ci-dessous en nommant les sens et les organes correspondants.

sens	organes
ouïe	oreilles
toucher	
vue	
	langue
	nez

3.6. Citer deux facteurs pouvant modifier la perception sensorielle d'un aliment.

-

-

Lors de votre activité professionnelle, vous utilisez beaucoup d'eau, notamment pour l'entretien des locaux et du matériel.

Dans la région où vous travaillez, l'eau est « dure ».

3.7. Citer les deux caractéristiques d'une eau dure.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.8. Citer deux inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel.

-
-

3.9. Nommer l'appareil qui permet de réduire la dureté de l'eau.

.....

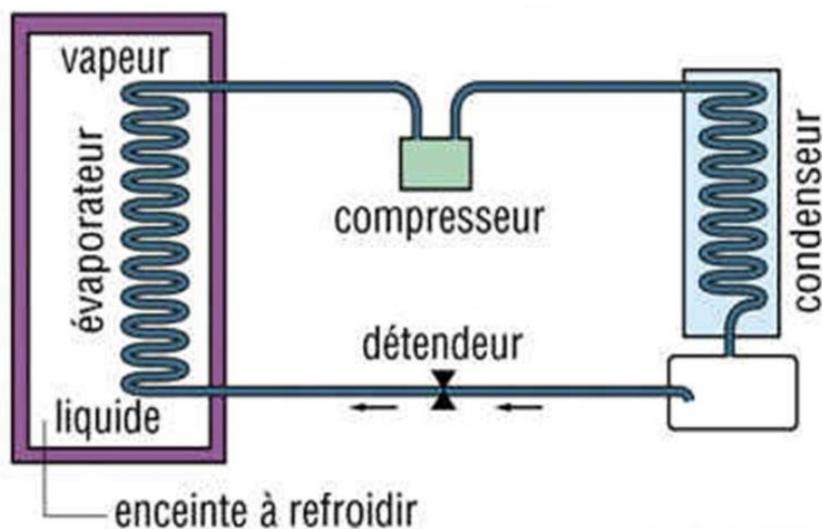
3.10. Indiquer son principe de fonctionnement.

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

3.11. Afin d'éviter la prolifération des micro-organismes, vous conservez les ingrédients qui serviront à préparer les plats dans une armoire frigorifique.

3.11.1. Compléter le tableau à l'aide du document 1 en nommant les organes de l'armoire frigorifique.

Document 1 – Principe de la production du froid mécanique



Source : Internet Yahoo encyclopédie

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2406-CAP PE EP1	Session 2024	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 11/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

organes	rôles
	Absorbe la chaleur des aliments.
	Fait circuler le fluide et le comprime.
	Diminue la pression à l'intérieur du circuit afin de préparer le fluide à passer à l'état gazeux.
	Élimine la chaleur vers l'extérieur.

3.11.2. Citer deux règles d'utilisation de cette armoire permettant de limiter les dépenses énergétiques.

-
-

3.12. Justifier, par un élément de réponse, la nécessité d'un bon éclairage dans la chambre froide.

.....

Un éclairage adapté de l'étal est essentiel pour mettre en valeur les produits. Vous réalisez l'entretien des sources lumineuses.

3.13. Nommer le mode d'éclairage de l'étal illustré sur la photographie ci-dessous.



Source : Sono-star.com

3.14. Indiquer deux règles de sécurité à respecter lors de l'entretien des sources lumineuses.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le gérant de la poissonnerie, monsieur REY, a fait contrôler l'installation électrique qui est équipée du dispositif ci-dessous.

3.15. Nommer et indiquer le rôle de ce dispositif.



Source : cdiscount.com

Nom du dispositif :

Rôle du dispositif :

.....

.....

3.16. Citer un risque encouru par le personnel et un risque encouru par le matériel si les règles de sécurité liées aux installations électriques ne sont pas respectées.

Risque encouru par le personnel :

.....

.....

Risque encouru par le matériel :

.....

3.17. Indiquer deux conduites à tenir en cas d'accident électrique.

-

-

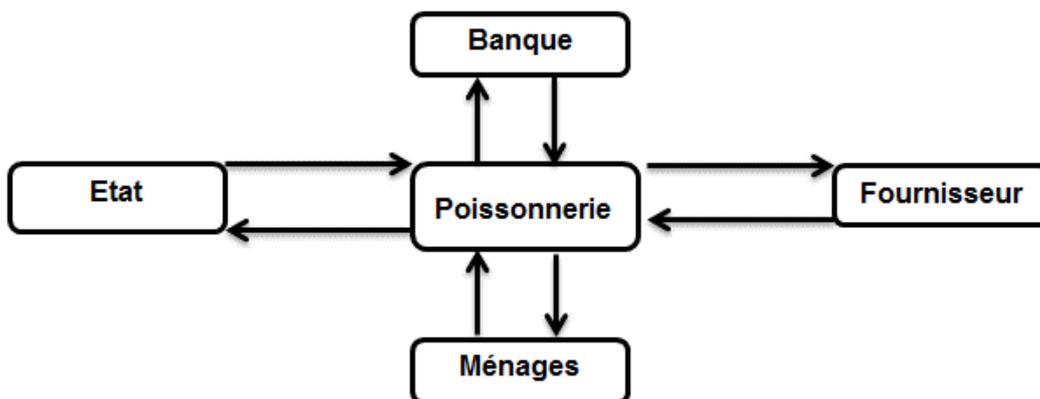
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Connaissance de l'entreprise

Votre employeur est en relation avec différents agents économiques. Monsieur REY teste vos connaissances sur l'environnement de son entreprise.

4.1. Indiquer sur chacune des flèches le numéro correspondant à la relation de l'agent avec votre entreprise. Des numéros peuvent être utilisés plusieurs fois.



1 : Subventions

2 : Achats

3 : Ventes

4 : Impôts

5 : Prêt

6 : Dépôt

4.2. Donner la raison sociale de l'entreprise.

.....

4.3. Citer son activité.

.....

4.4. Monsieur REY envisage de modifier son statut juridique. Dans un premier temps, il souhaite rester seul, ne pas s'associer et protéger sa responsabilité. Indiquer le statut juridique qu'il peut choisir (écrire en toutes lettres, ne pas indiquer que le sigle).

.....

.....

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2406-CAP PE EP1	Session 2024	SUJET
EP1 – Organisation et préparation	Durée : 2 heures	Coefficient : 4	Page 14/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur REY envisage de vous proposer d'être son associé.

4.5. Quel statut juridique serait alors envisagé ? (écrire en toutes lettres, ne pas indiquer que le sigle).

.....

Quel capital minimum obligatoire à investir vous serait demandé ?

.....

Environnement juridique

4.6. Désigner le type de responsabilité engagé dans chacune des situations suivantes en cochant la case correspondante.

Situation	Responsabilité civile		Responsabilité pénale
	Contractuelle	Délictuelle	
Un client a glissé dans la poissonnerie alors que le sol était mouillé			
L'affichage des prix est absent de la poissonnerie			
La poissonnerie n'a pas encore réglé sa dernière facture au fournisseur malgré plusieurs relances de ce dernier			

4.7. Suite à une chute dans le magasin, le client a endommagé son smartphone mais surtout il s'est fait une luxation du coude. Caractériser les deux préjudices subis.

Luxation du coude : préjudice

Smartphone cassé : préjudice

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.8. Après cette glissade du client dans sa poissonnerie, monsieur REY doit établir une déclaration d'accident. Indiquer à quel organisme il doit adresser ce document.

.....

Environnement social

Le Tour de France va passer cette année à Valloire, près de Grenoble. Pour faire face à un surplus d'activité temporaire, monsieur REY souhaite embaucher un salarié supplémentaire. Pour cela, il vous demande conseil.

4.9. Citer les deux types de contrat les plus adaptés à cette situation et justifier votre réponse.

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

4.10. Quel est l'intérêt de la période d'essai pour l'entreprise ? Pour le salarié ?

- Pour l'entreprise :

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

- Pour le salarié :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Environnement économique

Monsieur REY décide de faire des promotions sur le « lieu noir » de la fin juillet à la mi-août.

Il fixe 10 % de remise sur ce produit. Il vous confie la responsabilité de calculer les nouveaux montants et de mettre à jour l'affichage des prix.

4.11. Compléter le tableau ci-dessous.

Filet de <i>lieu noir</i> Prix de vente HT au Kilogramme	Filet de <i>lieu noir</i> Prix de vente TTC au Kilogramme	Filet de <i>lieu noir</i> Prix de vente TTC au Kilogramme après remise
9,90 €/Kg	TVA 5,5 %	10 %
	Montant TTC €/Kg	Montant TTC après remise€/Kg

4.12. Indiquer la signification des sigles HT, TTC, TVA.

- HT :
- TTC :
- TVA :