

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

- SPÉCIALITÉ MAREYAGE -

ÉPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- Session 2024 -

Durée : 3 heures 30

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Aucun autre document n'est autorisé.

Les annexes 1, 2 et 3 sont à rendre à la fin de l'épreuve.

CAP MAREYAGE	Code : TP 1803	Session 2024	SUJET
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	Page 1 sur 8

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE D'ÉTAL

Premier travail :

À partir de l'étal composé d'au minimum 50 espèces, vous devez sur l'annexe 1 :

- Reconnaître et identifier 30 espèces désignées.
- Indiquer l'appellation du produit et cocher la case correspondant à la catégorie à laquelle il appartient.

Durée : **45 mn**

Deuxième travail :

Vous devez indiquer les caractéristiques des deux produits choisis par le jury sur l'étal.

- Complétez la fiche de cotation ESPÈCE (annexe 2)
- Complétez la fiche de cotation FILET (annexe 3)

Durée : **30 mn**

CAP MAREYAGE	Code : TP 1803	Session 2024	SUJET
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	Page 2 sur 8

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE DE TRANSFORMATION

Troisième travail :

À partir des produits bruts, réalisez les transformations suivantes : **Durée : 120 mn**

1- Filetage de poisson avec emballage par espèce

Poissons bruts	Découpes demandées	Temps de réalisation
10 kg de bar entier d'élevage	Filets avec peau, avec flanc	45 mn
5 kg de daurade entières d'élevage	Filets sans peau, avec flanc	20 mn
3 pièces de barbue entières	Filets avec peau	10 mn

2- Écorchage de poissons plats

- écorchez 4 pièces de plies **15 mn**

3- Étêtage de poissons

- étêtez 30 pièces de tacauds entiers **10 mn**

4- Mise en P.A.C. (Prêt à cuire)

- 5 pièces de lieu noir vidées **15 mn**

5- Éviscération

- 10 pièces de limandes soles entières **5 mn**

CAP MAREYAGE	Code : TP 1803	Session 2024	SUJET
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	Page 3 sur 8

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE DE CONDITIONNEMENT


Quatrième travail : préparation de commande

15 mn

Vous êtes salarié dans l'entreprise « Normandie ». Vous devez préparer la commande d'un grossiste au marché de Rungis.

Vous disposez d'un lot de 15 kg de merlans mélangés.

Regrouper les merlans par taille et conditionner chaque lot :

	ARMARA RUNGIS R.C.S 235874123654 Tél : 0366998811		
	BON DE COMMANDE		
SARL NORMANCHE BOULOGNE			
	Désignation	Quantité	Observations
0401	Merlan 5/6	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0402	Merlan 3/5	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0403	Merlan 2/3	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier

L'évaluation de la partie pratique tient compte :

- de l'hygiène générale et de l'attitude professionnelle,
- du respect des techniques demandées,
- du respect du rendement et des temps,
- de l'organisation du travail

CAP MAREYAGE	Code : TP 1803	Session 2024	SUJET
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	Page 4 sur 8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 (suite) à rendre

N°	Appellations	Catégories (cocher la case qui convient)						
		Poissons osseux				Poissons cartilagineux	Mollusques	Crustacés
		Jugulaires	Thoraciques	Abdominaux	Apodes			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 à rendre

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT NON TRANSFORMÉ

FICHE ESPÈCE Produit n°	
Appellation commerciale (officielle)	✓
Nom scientifique	✓
Critères spécifiques de fraîcheur (au moins 6)	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
Taille marchande	✓
Mode(s) de présentation courante	✓ ✓ ✓

CAP MAREYAGE	Code : TP 1803	Session 2024	SUJET
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	Page 7 sur 8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 à rendre

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TRANSFORMÉ

FICHE FILET	
Produit n°	
Identification du filet (nom de l'espèce initiale)	✓
Nom scientifique	✓
Critères de fraîcheur du produit	✓
	✓
	✓
Rendement en %	✓

CAP MAREYAGE	Code : TP 1803	Session 2024	SUJET
Épreuve EP1 : Pratique professionnelle	Durée : 3 h 30	Coefficient : 10	Page 8 sur 8