FormaV

CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

Connaissance des produits aquatiques

Édition 2026

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Mareyage, veuillez visiter :
capmareyage.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Mareyage

CAP Mareyage - EP1, partie technologique : connaissance des produits aquatiques

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-MAR-EP1 • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Identifier le produit et vérifier les informations de lot (3 questions) **Page 3**

2. Apprécier la qualité et calculer le rendement prévisionnel (3 questions) **Page 6**

3. Organiser la préparation, le conditionnement et l'expédition (3 questions) **Page 8**

4. Prévenir les risques et maîtriser l'hygiène au poste (3 questions) **Page 10**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet associé **(PDF) :** https://capmareyage.fr/assets/annales/cap-mareyage/Connaissance des produits aquatiques/2026/CAP (Mareyage) - Connaissance des produits aquatiques - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Identifier le produit et vérifier les informations de lot

Dans un atelier de mareyage, le lot MD-260914-CAB-07 comprend du cabillaud frais, entier et éviscéré, destiné à une poissonnerie. Il faut caractériser le produit, vérifier les informations de vente au consommateur et relier les données de traçabilité à leur utilité.

Question 1.1. Relever la désignation commerciale, le nom scientifique, la zone de capture et l'engin de pêche du lot. Indiquer si le produit est frais ou décongelé d'après les données du sujet.

Le relevé du lot et le DT 1 concordent : la désignation commerciale est « cabillaud » et le nom scientifique est *Gadus morhua*. Le poisson a été capturé en Atlantique Nord-Est, zone FAO 27, au chalut. Il est présenté entier, éviscéré et frais. Le dossier le décrit comme frais et non décongelé ; aucune décongélation n'est signalée. Ces éléments caractérisent le lot sans ajouter d'information absente des documents.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cabillaud, *Gadus morhua*, Atlantique Nord-Est (FAO 27), chalut ; produit frais, entier, éviscéré et non décongelé.

Question 1.2. À l'aide du DT 2, indiquer les informations qui doivent accompagner le produit lors de sa mise en vente au consommateur. Distinguer les informations obligatoires applicables au lot des informations absentes du dossier et à faire confirmer avant commercialisation.

Pour la mise en vente, les informations doivent être clairement visibles, par affichage ou par un autre moyen adapté. Le dossier fournit les mentions applicables : dénomination « cabillaud », nom scientifique *Gadus morhua*, méthode de production « pêche en mer », zone de capture « Atlantique Nord-Est, FAO 27 » et catégorie d'engin « chalut ». Le produit étant frais et non décongelé, la mention « décongelé » ne s'applique pas. Aucune de ces informations obligatoires applicables ne manque. La date de débarquement sert à la traçabilité, pas à l'information de vente indiquée ici ; la date de durabilité minimale n'est pas applicable à ce produit frais non préemballé.

DR 1 : données commerciales à reporter

Informations du lot et utilité pour le suivi

Information	Donnée du lot ou mention à vérifier	Utilité pour la traçabilité ou l'information
Dénomination commerciale	Cabillaud	.....
Nom scientifique	Gadus morhua	.....
Méthode de production	..... Pêche en mer	.....
Zone de capture	..... Atlantique N.-E., FAO 27	.....
Engin de pêche	..... Chalut	.....
Numéro de lot	MD-260914-CAB-07	.....
Statut frais ou décongelé	..... Frais, non décongelé	.....

À compléter par le candidat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Afficher les cinq informations fournies : cabillaud, *Gadus morhua*, pêche en mer, zone FAO 27 et chalut. Aucune information applicable ne manque ; la mention « décongelé » ne s'applique pas.

Question 1.3. Compléter le tableau du DR 1 en associant chaque information de traçabilité à son utilité pour l'entreprise ou pour le client.

Information	Donnée du lot ou mention à vérifier	Utilité pour la traçabilité ou l'information
Dénomination commerciale	Cabillaud	Information du consommateur
Nom scientifique	*Gadus morhua*	Identification précise de l'espèce
Méthode de production	Pêche en mer	Information du consommateur
Zone de capture	Atlantique Nord-Est, zone FAO 27	Information du consommateur
Engin de pêche	Chalut	Information du consommateur
Numéro de lot	MD-260914-CAB-07	Relier le produit aux documents et aux opérations de l'atelier
Statut frais ou décongelé	Frais, non décongelé	Informer le client si le produit a été décongelé et si la mention s'applique

Les informations commerciales renseignent le client sur le produit, son espèce, son origine et son mode de production. Le numéro de lot assure le lien entre le produit reçu, les documents du fournisseur et les opérations réalisées. Le statut de décongélation doit être vérifié et communiqué lorsqu'il s'applique.

DR 1 : utilité des informations

Informations du lot et utilité pour le suivi

Information	Donnée du lot ou mention à vérifier	Utilité pour la traçabilité ou l'information
Dénomination commerciale	Cabillaud	Informer le consommateur
Nom scientifique	Gadus morhua	Identifier l'espèce
Méthode de production	.....	Informer le consommateur
Zone de capture	.....	Informer le consommateur
Engin de pêche	.....	Informer le consommateur
Numéro de lot	MD-260914-CAB-07	Relier produit, documents, opérations
Statut frais ou décongelé	.....	Informer si décongelé

À compléter par le candidat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le tableau complète les données du lot et précise l’utilité de chaque information pour le client ou pour le suivi de l’entreprise.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Apprécier la qualité et calculer le rendement prévisionnel

Un prélèvement représentatif du lot est contrôlé à réception, avec des mesures de température et plusieurs observations sensorielles. Ces résultats servent à apprécier la qualité, décider des suites à donner à la réception et calculer les masses prévisionnelles de filets et de glace.

Question 2.1. Analyser les résultats du contrôle à réception, indiquer les éléments compatibles avec un produit frais et relever le point qui ne respecte pas le critère interne de température. Proposer une décision immédiate de réception et deux actions à consigner, sans déclarer le lot conforme sur la seule base des observations sensorielles.

Les observations sensorielles sont compatibles avec la fraîcheur : odeur marine sans anomalie, yeux clairs et légèrement convexes, branchies rouge rosé sans mucus abondant, peau brillante à mucus clair et chair ferme et élastique. La température mesurée, 3,8 °C, dépasse la plage cible interne de 0 °C à 2 °C. Le contrôle sensoriel ne suffit donc pas à déclarer le lot conforme.

- Mettre le lot en attente, le maintenir au froid et alerter le responsable pour décision.
- Consigner la température et l'heure du contrôle, puis la décision et les mesures correctives prises.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fraîcheur sensorielle compatible, mais température hors critère interne : lot en attente de décision.

Question 2.2. Calculer la masse prévisionnelle de filets obtenue à partir de 48,0 kg de cabillaud avec un rendement de 42 %. Utiliser la formule indiquée dans le sujet et donner le résultat en kilogrammes à 0,1 kg près.

Le rendement prévisionnel de 42 % s'applique à la masse de cabillaud entier. La formule donne : **48,0 × 42 / 100 = 20,16 kg**. En arrondissant au dixième de kilogramme, on obtient **20,2 kg de filets**. Cette valeur est une prévision fondée sur le rendement indiqué dans le sujet, et non une masse garantie après filetage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse prévisionnelle de filets : 20,2 kg.

Question 2.3. Calculer la masse de glace à prévoir pour 48,0 kg de poisson, avec une masse de glace égale à 10 % de la masse de poisson, puis indiquer la masse totale de poisson et de glace à manipuler.

1. La glace représente 10 % de la masse de poisson : **48,0 × 10 / 100 = 4,8 kg**.
2. La masse totale à manipuler est la somme du poisson et de la glace : **48,0 + 4,8 = 52,8 kg**.

Le calcul applique le pourcentage fixé par le cahier des charges de l'entreprise. Il faut donc prévoir 4,8 kg de glace pour le lot de 48,0 kg de poisson.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Glace : 4,8 kg. Masse totale poisson et glace : 52,8 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Organiser la préparation, le conditionnement et l’expédition

Après la décision de prise en charge du lot, l’opérateur organise le filetage et l’expédition selon le cahier des charges du client et les procédures de l’entreprise. Les données de rendement, de prix, de capacité des bacs et de conservation servent à planifier les opérations, calculer le coût matière et définir les contrôles avant expédition.

Question 3.1. Établir l’ordre logique de cinq opérations entre le contrôle de réception et l’expédition. Faire figurer au minimum l’identification du lot, le filetage, le contrôle des filets, le conditionnement et la remise au froid, puis compléter la première partie du DR 2.

Étape	Opération	Résultat attendu ou trace
1	Identifier le lot	Numéro de lot et documents vérifiés
2	Fileter	Matériel propre et adapté
3	Contrôler les filets	Propres, sans viscères ni défaut visible
4	Conditionner et identifier les bacs	Bacs alimentaires identifiés
5	Remettre au froid	Conservation dans la plage cible

L’ordre commence par la vérification du lot et de ses documents, puis suit les opérations de production. Le contrôle des filets précède leur conditionnement. Les bacs sont identifiés après transfert, puis les produits sont remis au froid et maintenus dans les conditions prévues jusqu’à l’expédition. Cette séquence reprend la procédure d’atelier et répond au cahier des charges du client.

DR 2 complété : ordre des opérations

Étape	Opération ou contrôle à renseigner	Résultat attendu ou trace à conserver
1	Identifier le lot	Lot et documents vérifiés
2	Fileter	Matériel propre et adapté
3	Contrôler les filets	Propres, sans viscères ni
4	Conditionner et identifier	Bacs alimentaires identifiés
5	Remettre au froid	Plage cible respectée
Nombre minimal de bacs de 4,0 kg		
Identification après transfert en bac		
Contrôle de température avant expédition		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identifier le lot, fileter, contrôler les filets, conditionner et identifier les bacs, puis remettre au froid.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.2. Calculer le coût d'achat de la matière première du lot, puis le coût matière par kilogramme de filets obtenu avec le rendement prévisionnel de 42 %. Utiliser les formules fournies et arrondir le coût unitaire au centime.

Le coût d'achat du lot se calcule sur la masse de poisson entier : $48,0 \times 5,40 = 259,20$ €. Le rendement donne une masse prévisionnelle de filets de $48,0 \times 42/100 = 20,16$ kg. Le coût matière par kilogramme de filets est donc $259,20/20,16 = 12,857...$ €, arrondi au centime. Il s'agit du seul coût matière, hors main-d'œuvre, emballage, énergie et pertes complémentaires.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coût d'achat du lot : 259,20 €. Coût matière : 12,86 €/kg de filets.

Question 3.3. À partir de la masse de filets calculée en 2.2, déterminer le nombre minimal de bacs de 4,0 kg nécessaire, en comptant tout bac commencé comme un bac entier. Indiquer les contrôles à effectuer avant l'expédition et compléter la seconde partie du DR 2.

La masse arrondie en 2.2 est de 20,2 kg. Le calcul $20,2/4,0 = 5,05$ impose l'entier supérieur, soit six bacs. Avant l'expédition, vérifier l'état des filets, la propreté des bacs et leur identification. Après transfert, reporter le numéro MD-260914-CAB-07 et enregistrer l'opération. Mesurer et consigner la température des produits : la cible de conservation fixée par l'entreprise est de 0 °C à 2 °C.

DR 2 complété : bacs et contrôles avant expédition

Étape	Opération ou contrôle à renseigner	Résultat attendu ou trace à conserver
1	.....	.....
2	.....	.....
3	.....	.....
4	.....	.....
5	.....	.....
Nombre minimal de bacs de 4,0 kg	6 bacs	20,2 kg ; maximum 4,0 kg/bac
Identification après transfert en bac	Identifier les bacs	MD-260914-CAB-07 ; transfert enregistré
Contrôle de température avant expédition	Contrôler et consigner	Cible interne : 0 à 2 °C

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prévoir 6 bacs. Vérifier les filets et l'identification des bacs, enregistrer le transfert et contrôler une température cible de 0 °C à 2 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Prévenir les risques et maîtriser l’hygiène au poste

La préparation du lot mobilise un couteau à fileter, une table de travail, des bacs alimentaires, du poisson cru et des produits de nettoyage. Les situations décrites permettent de prévenir les accidents et contaminations, de remettre le plan de travail en état et de préserver la traçabilité ainsi que la température du produit.

Question 4.1. Pour chacune des quatre situations du tableau, indiquer une mesure de prévention adaptée. Pour le couteau, préciser également une règle de rangement sûre.

Avant de poursuivre le travail, corriger chaque situation pour éviter l’accident, la contamination ou la perte de suivi :

- **Couteau :** l’éloigner du bord et le poser dans un emplacement stable prévu, lame orientée à l’opposé de l’allée. Le ranger dans un support adapté, sans laisser la lame exposée.
- **Bac dans le passage :** le déplacer dans la zone prévue et libérer les circulations.
- **Plan de travail :** appliquer la procédure de nettoyage, rincer si elle l’exige et vérifier l’absence de résidus avant réutilisation.
- **Lot non identifié :** inscrire le numéro de lot sur le bac et conserver le lien avec les documents de suivi.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Couteau sécurisé et rangé, passage dégagé, plan vérifié après nettoyage, bac identifié avec le numéro du lot.

Question 4.2. Décrire les étapes essentielles de remise en état du plan de travail entre deux opérations, depuis l’évacuation des déchets jusqu’à la vérification finale. Préciser l’importance du rinçage et du respect du dosage du produit de nettoyage.

Remettre le plan en état en suivant la procédure de l’atelier et les consignes du produit : dosage et temps de contact prescrits.

1. Évacuer les déchets dans les contenants prévus.
2. Retirer les souillures et nettoyer avec le produit correctement dosé.
3. Respecter le temps de contact, puis rincer lorsque la procédure l’exige.
4. Sécher selon la procédure et vérifier la propreté ainsi que l’absence de résidus avant la prochaine opération.

Un dosage insuffisant peut rendre le nettoyage inefficace ; un surdosage peut laisser des résidus chimiques. Le rinçage requis évite leur transfert au poisson.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Évacuer les déchets, nettoyer au dosage et au temps prescrits, rincer si requis, puis vérifier la propreté et l’absence de résidus.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 4.3. Indiquer deux dangers liés à la préparation de poisson cru, leur origine et une mesure de maîtrise pour chacun. Ajouter une mesure permettant de maintenir la traçabilité du lot lors d'un transfert en bac et une mesure permettant de maintenir le produit dans la plage de température cible de l'entreprise.

Deux dangers à maîtriser lors de la préparation du poisson cru :

Danger et origine	Mesure de maîtrise
Biologique : micro-organismes du poisson cru ou transmis par les mains et le matériel.	Respecter l'hygiène des mains et nettoyer le matériel et les surfaces selon la procédure.
Physique : arêtes pouvant rester dans les filets après le filetage.	Examiner les filets et retirer les arêtes détectées.

Au transfert, identifier le bac avec MD-260914-CAB-07 et enregistrer le transfert pour maintenir le lien avec les documents du lot. Pour préserver la qualité, remettre rapidement le poisson au froid, limiter son temps hors réfrigération et contrôler sa température afin de rester dans la plage cible interne de 0 °C à 2 °C.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Maîtriser les contaminations biologiques et les arêtes, identifier et enregistrer le transfert du lot, conserver le poisson entre 0 °C et 2 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Édition 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Mareyage, Édition 2026, porte le code FV-ENT-MAR-EP1 dure 2 heures et a un coefficient de 2. À partir d'un lot de cabillaud frais destiné au filetage, elle évalue l'identification et la traçabilité, l'appréciation de la qualité, les calculs de rendement et de coût, l'organisation de la production, l'hygiène et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Masse prévisionnelle de filets : masse de poisson entier multipliée par le rendement en pourcentage, puis divisée par 100.
- Coût d'achat du lot : masse de poisson entier multipliée par le prix d'achat au kilogramme.
- Nombre de bacs : diviser la masse de filets par la capacité d'un bac et arrondir à l'entier supérieur.
- Le contrôle sensoriel ne remplace ni le contrôle documentaire, ni la mesure de température, ni la maîtrise sanitaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer une obligation réglementaire d'un critère interne, notamment pour la température.
- Fonder l'appréciation de fraîcheur sur plusieurs observations et signaler tout écart de température.
- Maintenir l'identification du lot lors de chaque transfert et conserver la trace des opérations.
- Respecter les unités, les arrondis demandés et les contrôles des filets, du conditionnement et de la température.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse prévisionnelle de filets à partir du rendement ?

Multipliez la masse de poisson entier par le rendement exprimé en pourcentage, puis divisez par 100. Vérifiez que la masse obtenue est inférieure à la masse initiale et exprimez le résultat dans l'unité demandée.

Q : Comment prendre en compte la température de réception du lot ?

Comparez la mesure au critère interne de l'entreprise, ici de 0 °C à 2 °C, et consignez l'écart ainsi que les actions prises. Le contrôle interne ne dispense pas de respecter les exigences réglementaires applicables.

Q : Comment déterminer le nombre de bacs nécessaires pour l'expédition ?

Divisez la masse de filets par la capacité maximale d'un bac, puis arrondissez à l'entier supérieur. Tout bac commencé compte comme un bac entier, même s'il n'est pas rempli.

Q : Quelles vérifications et traces faut-il prévoir avant l'expédition ?

Reliez le numéro de lot aux documents fournisseur et aux opérations réalisées. Identifiez les bacs après transfert, conservez les enregistrements utiles et vérifiez l'état des filets ainsi que la température cible avant l'expédition.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capmareyage.fr/assets/annales/cap-mareyage/Connaissance des produits aquatiques/2026/CAP (Mareyage) - Connaissance des produits aquatiques - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP (Mareyage) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Mareyage, classés par épreuve et par année :
capmareyage.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Mareyage reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capmareyage.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.