FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

Connaissance des produits aquatiques

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

MAREYAGE

ÉDITION 2026

ÉPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE ET TECHNOLOGIE, PARTIE TECHNOLOGIQUE : CONNAISSANCE DES PRODUITS AQUATIQUES

Coefficient : 2 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Identifier le produit et vérifier les informations de lot (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Apprécier la qualité et calculer le rendement prévisionnel (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organiser la préparation, le conditionnement et l'expédition (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévenir les risques et maîtriser l'hygiène au poste (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : MARÉE DES DUNES, ATELIER DE MAREYAGE, BOULOGNE-SUR-MER

Vous travaillez à la réception et à la préparation des produits au sein de l'atelier Marée des Dunes. Le client « Poissonnerie du Port » a commandé des filets de cabillaud frais, conditionnés en bacs alimentaires et expédiés sous froid dirigé.

Le lot étudié est identifié par le numéro MD-260914-CAB-07. Il comprend 48,0 kg de cabillaud entier, éviscéré, frais, pêché en Atlantique Nord-Est, zone FAO 27, par chalut. La température cible de réception et de conservation définie par le cahier des charges de l'entreprise est comprise entre 0 °C et 2 °C. Le rendement de filetage prévisionnel est de 42 %. Le client attend des filets propres, sans viscères ni défaut visible, étiquetés et maintenus au froid jusqu'à l'expédition.

Les données réglementaires et les critères internes utiles sont fournis dans le dossier technique. Pour les décisions de conformité, distinguez une exigence réglementaire d'un critère fixé par l'entreprise.

PARTIE 1 : Identifier le produit et vérifier les informations de lot (5 points)

Caractérisation du produit aquatique, traçabilité et information du consommateur

À partir du contexte et des documents DT 1 et DT 2, caractérisez le lot et vérifiez les informations prévues pour sa commercialisation. Les réponses doivent s'appuyer sur les données fournies.

Caractéristiques du lot réceptionné

Donnée	Valeur relevée
Désignation commerciale	Cabillaud
Nom scientifique	Gadus morhua
Présentation	Entier, éviscéré, frais
Origine de capture	Atlantique Nord-Est, zone FAO 27
Engin de pêche	Chalut
Masse nette du lot	48,0 kg

Données consignées à l'arrivée par l'entreprise.

1.1 (1,5 point) Relevez la désignation commerciale, le nom scientifique, la zone de capture et l'engin de pêche du lot. Indiquez si le produit est frais ou décongelé d'après les données du sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.2 (2 points) À l'aide du DT 2, indiquez les informations qui doivent accompagner ce produit lors de sa mise en vente au consommateur. Distinguez les informations obligatoires applicables au lot des informations absentes du dossier et à faire confirmer avant commercialisation.

1.3 (1,5 point) Complétez le tableau du DR 1 en associant chaque information de traçabilité à son utilité pour l'entreprise ou pour le client.

PARTIE 2 : Apprécier la qualité et calculer le rendement prévisionnel (5 points)

Contrôle sensoriel, décision de réception et calcul professionnel

Le contrôle à l'arrivée porte sur un prélèvement représentatif du lot. Les observations et mesures sont données ci-dessous. Le critère de température de l'entreprise est de 0 °C à 2 °C. Il s'agit d'un critère interne au cahier des charges, non d'une valeur réglementaire générale.

Résultats du contrôle à réception

Point contrôlé	Résultat
Température au cœur d'un poisson témoin	3,8 °C
Odeur	Marine, sans odeur anormale détectée
Yeux	Clairs, légèrement convexes
Branchies	Rouge rosé, sans mucus abondant
Peau	Brillante, mucus clair
Aspect de la chair	Ferme et élastique au toucher

Mesures et observations relevées à 08 h 10.

2.1 (2 points) Analysez les résultats du contrôle. Indiquez les éléments compatibles avec un produit frais et le point qui ne respecte pas le critère interne de température. Proposez une décision immédiate de réception et deux actions à consigner, sans déclarer le lot conforme sur la seule base des observations sensorielles.

2.2 (1,5 point) Calculez la masse prévisionnelle de filets obtenue à partir de 48,0 kg de cabillaud avec un rendement de 42 %. Utilisez la formule $m_{filets} = m_{entier} \times \frac{r}{100}$. Donnez le résultat en kilogrammes à 0,1 kg près.

2.3 (1,5 point) Le cahier des charges prévoit une masse de glace égale à 10 % de la masse de poisson. Calculez la masse de glace à prévoir pour 48,0 kg de poisson, puis indiquez la masse totale poisson et glace à manipuler. Utilisez $m_{glace} = m_{poisson} \times \frac{10}{100}$.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 3 : Organiser la préparation, le conditionnement et l'expédition (5 points)

Protocole opératoire, rendement économique et maîtrise de la chaîne du froid

Après décision de prise en charge du lot, vous devez organiser le filetage et l'expédition selon le cahier des charges client et les procédures de l'entreprise. Les prix et les paramètres de production nécessaires sont fournis au DT 3.

Données de production et de vente

Paramètre	Valeur
Masse de cabillaud entier	48,0 kg
Rendement prévisionnel en filets	42 %
Prix d'achat du poisson entier	5,40 €/kg
Prix de vente prévisionnel des filets	14,80 €/kg
Masse maximale par bac de filets	4,0 kg
Température cible de conservation de l'entreprise	0 °C à 2 °C

Valeurs communiquées par le responsable d'atelier pour ce lot.

3.1 (2 points) Établissez l'ordre logique de cinq opérations entre le contrôle de réception et l'expédition. Faites figurer au minimum : identification du lot, filetage, contrôle des filets, conditionnement et remise au froid. Complétez la première partie du DR 2.

3.2 (1,5 point) Calculez 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 %. Utilisez $C_{achat} = m_{entier} \times p_{achat}$ et $C_{kg\ de\ filets} = \frac{C_{achat}}{m_{filets}}$. Arrondissez le coût unitaire au centime.

3.3 (1,5 point) À partir de la masse de filets calculée en 2.2, déterminez le nombre minimal de bacs de 4,0 kg nécessaire. Tout bac commencé compte comme un bac entier. Indiquez ensuite les contrôles à effectuer avant l'expédition et complétez la seconde partie du DR 2.

PARTIE 4 : Prévenir les risques et maîtriser l'hygiène au poste (5 points)

Prévention, hygiène et maîtrise des dangers lors du mareyage

Lors de la préparation du lot, l'opérateur utilise un couteau à fileter, une table de travail et des bacs alimentaires. Il manipule du poisson cru et des produits de nettoyage. Les mesures de prévention applicables au poste sont rappelées au DT 3.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Situations observées au poste

Situation	Risque ou danger à analyser
Couteau posé au bord de la table, lame tournée vers l'allée	Coupure ou chute de l'outil
Bac de poisson posé dans le passage	Heurt ou glissade
Même plan de travail utilisé après le nettoyage sans rinçage ni vérification	Contamination chimique possible
Lot sans identification après transfert dans un bac propre	Rupture de traçabilité

Situations à analyser avant le démarrage de la production.

4.1 (1,5 point) Pour chacune des quatre situations du tableau, indiquez une mesure de prévention adaptée. Pour le couteau, précisez également une règle de rangement sûre.

4.2 (1,5 point) Décrivez les étapes essentielles de remise en état du plan de travail entre deux opérations, depuis l'évacuation des déchets jusqu'à la vérification finale. Précisez pourquoi le rinçage et le respect du dosage du produit de nettoyage sont importants.

4.3 (2 points) Indiquez deux dangers liés à la préparation de poisson cru, leur origine et une mesure de maîtrise pour chacun. Ajoutez 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : IDENTIFICATION DU LOT ET SCHÉMA DE LA ZONE DE RÉCEPTION

Lot MD-260914-CAB-07 : cabillaud, nom scientifique Gadus morhua, 48,0 kg, frais, entier et éviscéré, capturé en Atlantique Nord-Est, zone FAO 27, au chalut. Le fournisseur a transmis un bon de livraison portant le numéro du lot et la date de débarquement du 14 septembre 2026. La date de durabilité minimale n'est pas applicable au produit frais non préemballé présenté dans ce dossier. La date de capture ou de débarquement n'est pas fournie comme information obligatoire de vente au consommateur dans le tableau de DT 2. Le schéma représente un bac de réception d'une capacité nominale de 60 kg, réservé au lot identifié.

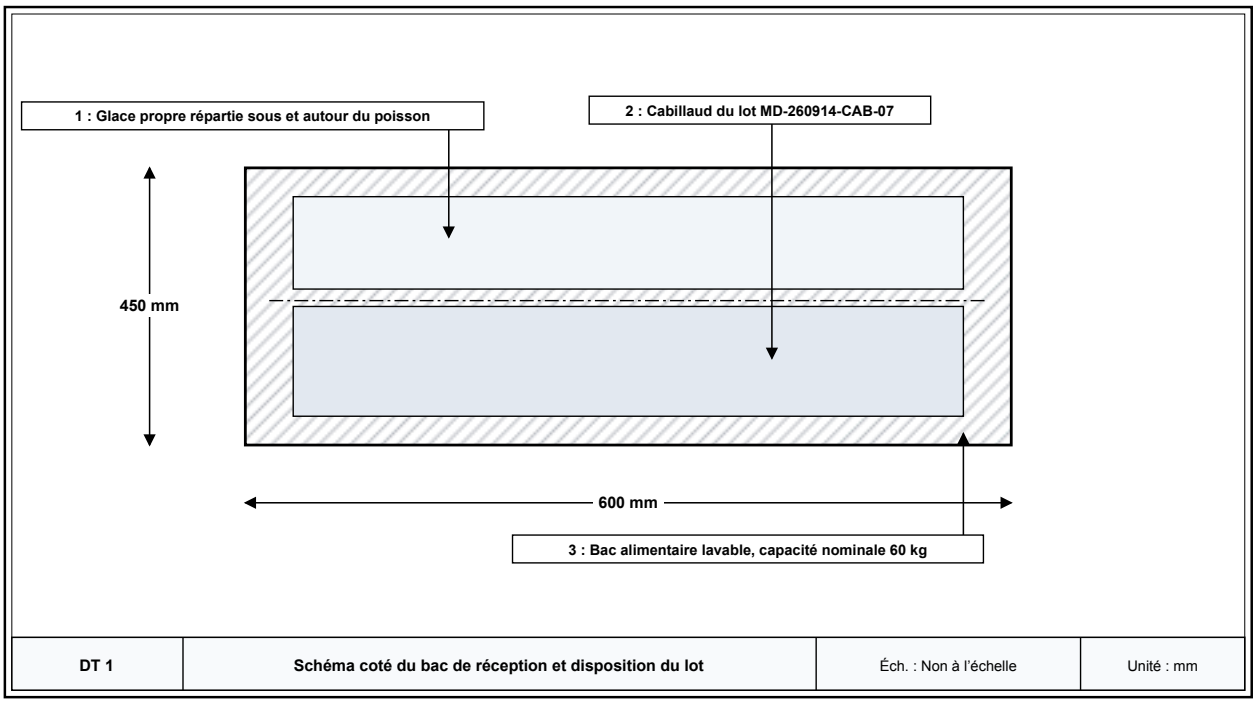

Schéma fonctionnel non à l'échelle. Les dimensions indiquées sont les dimensions intérieures utiles.

DT 2 : REPÈRES DE QUALITÉ, TRAÇABILITÉ ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Les caractéristiques sensorielles du poisson frais s'apprécient par plusieurs observations concordantes : odeur, aspect des yeux, des branchies, de la peau et fermeté de la chair. Un contrôle sensoriel ne remplace pas le contrôle documentaire, la mesure de température ni les procédures de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Le règlement (UE) nº 1379/2013 prévoit, pour les produits de la pêche concernés proposés au consommateur final ou à une collectivité, des informations telles que la dénomination commerciale et le nom scientifique, la méthode de production, la zone de capture ou d'élevage et la catégorie d'engin de pêche, selon le cas. Pour un produit frais non préemballé, l'information peut être fournie par affichage ou par tout autre moyen clairement visible. Le statut « décongelé » doit être indiqué lorsqu'il est applicable, sous réserve des exceptions prévues par le règlement. Le règlement (CE) nº 853/2004 fixe des exigences d'hygiène applicables aux denrées d'origine

FormaV - document d'entraînement non officiel

animale, notamment des exigences de température pour les produits de la pêche frais. Les critères internes de réception de l'entreprise ne se substituent pas à ces exigences.

Repères réglementaires et données disponibles

Information ou contrôle	Donnée du sujet	Utilisation
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
Catégorie d'engin	Chalut	Information du consommateur
Statut de décongélation	Produit frais, non décongelé selon le dossier	À indiquer si le produit a été décongelé et si l'obligation s'applique
Température de réception	Critère interne : 0 °C à 2 °C	Contrôle du cahier des charges et action en cas d'écart
Traçabilité amont	Fournisseur, numéro de lot, date de débarquement	Relier le produit reçu aux documents et aux opérations

Synthèse destinée à l'analyse du dossier. Se référer aux textes cités pour leur application complète.

DT 3 : PROCÉDURE DE PRODUCTION, CALCULS ET PRÉVENTION AU POSTE

Données de calcul applicables au lot : masse de poisson entier 48,0 kg ; rendement prévisionnel en filets 42 % ; prix d'achat 5,40 €/kg ; prix de vente prévisionnel des filets 14,80 €/kg ; quantité de glace fixée par le cahier des charges à 10 % de la masse de poisson ; capacité maximale d'un bac de filets 4,0 kg. Le calcul de coût matière ne comprend ni main-d'œuvre, ni emballage, ni énergie, ni pertes complémentaires.

Formules utiles : $m_{filets} = m_{entier} \times \frac{r}{100}$; $C_{achat} = m_{entier} \times p_{achat}$; $C_{kg\ de\ filets} = \frac{C_{achat}}{m_{filets}}$; $N_{bacs} = \left\lceil \frac{m_{filets}}{capacité\ d'un\ bac} \right\rceil$. Le symbole $\lceil x \rceil$ désigne l'entier supérieur ou égal à x.

Procédure d'atelier : vérifier le lot et ses documents ; maintenir les produits dans les conditions de conservation prévues ; travailler avec du matériel propre et adapté ; séparer les opérations propres et les opérations souillantes selon l'organisation de l'atelier ; contrôler l'état des filets ; conditionner et identifier les bacs ; enregistrer le transfert et préparer l'expédition. Respecter les consignes affichées pour le dosage et le temps de contact des produits de nettoyage, puis rincer lorsque la procédure l'exige.

Prévention au poste : porter les équipements de protection prescrits ; utiliser le couteau en gardant la main libre hors de la trajectoire de coupe ; poser le couteau dans un emplacement stable et prévu ; dégager les circulations ; évacuer les déchets dans les contenants prévus ; signaler toute anomalie. Les exigences générales de santé et de sécurité au travail s'appliquent,

FormaV - document d'entraînement non officiel

notamment l'évaluation et la prévention des risques par l'employeur conformément au Code du travail.

Paramètres et unités de calcul

Paramètre	Valeur	Unité
Masse de poisson entier	48,0	kg
Rendement en filets	42	%
Prix d'achat	5,40	€/kg de poisson entier
Masse de glace	10	% de la masse de poisson
Capacité maximale d'un bac de filets	4,0	kg
Prix de vente prévisionnel des filets	14,80	€/kg de filets
Plage cible de conservation fixée par l'entreprise	0 à 2	°C

Valeurs à utiliser pour les calculs du sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau d'identification et de traçabilité, questions 1.2 et 1.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases indiquées par « ... ». Pour les informations destinées au consommateur, utilisez les données du lot et le DT 2. Pour l'utilité de la traçabilité, formulez une réponse courte et précise.

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	.....	.....
Zone de capture	.....	.....
Engin de pêche	.....	.....
Numéro de lot	MD-260914-CAB-07	.....
Statut frais ou décongelé	.....	.....

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Feuille de préparation et contrôles avant expédition, questions 3.1 et 3.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez l'ordre opératoire de cinq opérations, puis renseignez les contrôles à effectuer avant l'expédition. Utilisez les données des DT 1 et DT 3. Les cases « ... » sont à compléter par le candidat.

Ordre des opérations et contrôle de l'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	.....	.....
Identification après transfert en bac	.....	.....
Contrôle de température avant expédition	.....	.....

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.