CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

Entraînement adapté - Pratique professionnelle - source 2024 [7586f29a72ed]

Session 2026

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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

Pratique professionnelle — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique adapte-c427665c66865885633f** Durée indicative : 210 min

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Sujet blanc original FormaV. Contexte, entreprises, documents techniques et données de travail fictifs à visée pédagogique. Ce document ne constitue ni une annale de session ni un sujet ou corrigé officiel. Les attendus d’une réalisation pratique décrivent une démarche et des critères de contrôle ; ils ne remplacent pas une prestation en atelier.

Se repérer dans le corrigé

Étude 1 — Étude professionnelle 1 – Reconnaissance et classement des produits
30 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

Étude 2 — Étude professionnelle 2 – Fiche espèce et fiche filet
2 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 5, PDF source, p. 12

Étude 3 — Étude professionnelle 3 – Préparation écrite des transformations
7 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13

Étude 4 — Étude professionnelle 4 – Tri et préparation documentaire d’une commande
7 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 1

30.0 points

Étude professionnelle 1 – Reconnaissance et classement des produits

Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 7

> Pour A01 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A01 nomme le bar et indique que ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales. D'après les catégories définies dans D1, cette position est thoracique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A01 : bar — poisson osseux thoracique.

Question 1.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 7

> Pour A02 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A02 nomme la sardine et situe ses nageoires pelviennes en arrière des pectorales. Cette position correspond à la catégorie abdominale.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A02 : sardine — poisson osseux abdominal.

Question 1.3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> Pour A03 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A03 identifie l'anguille et précise l'absence de nageoires pelviennes. D1 définit « apode » comme l'absence de nageoires pelviennes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A03 : anguille — poisson osseux apode.

Question 1.4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> Pour A04 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A04 identifie la carpe commune. Ses nageoires pelviennes sont en arrière des pectorales : la catégorie est abdominale.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A04 : carpe commune — poisson osseux abdominal.

Question 1.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> Pour A05 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A05 identifie le tacaud. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

A05 : tacaud — poisson osseux thoracique.

Question 1.6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

Pour A06 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A06 identifie la lotte et situe ses nageoires pelviennes en avant des pectorales, vers la gorge. D1 désigne cette position comme jugulaire.

RÉPONSE À RETENIR

A06 : lotte — poisson osseux jugulaire.

Question 1.7.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

Pour A07 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A07 identifie le maquereau. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

RÉPONSE À RETENIR

A07 : maquereau — poisson osseux thoracique.

Question 1.8.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

Pour A08 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A08 identifie le grondin. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

RÉPONSE À RETENIR

A08 : grondin — poisson osseux thoracique.

Question 1.9.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

Pour A09 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A09 identifie la sole. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

RÉPONSE À RETENIR

A09 : sole — poisson osseux thoracique.

Question 1.10.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

Pour A10 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A10 identifie le turbot. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

A10 : turbot — poisson osseux thoracique.

Question 1.11.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

Pour A11 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A11 décrit explicitement une raie comme un poisson cartilagineux. La sous-catégorie de position des nageoires pelviennes concerne uniquement les poissons osseux dans D1.

RÉPONSE À RETENIR

A11 : raie — poisson cartilagineux.

Question 1.12.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

Pour A12 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A12 identifie une petite roussette, décrite comme un requin. Elle relève de la catégorie des poissons cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

A12 : petite roussette — poisson cartilagineux.

Question 1.13.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

Pour A13 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A13 identifie un aiguillat commun, décrit comme un requin. Il relève de la catégorie des poissons cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

A13 : aiguillat commun — poisson cartilagineux.

Question 1.14.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

Pour A14 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A14 identifie une raie bouclée. Les raies relèvent de la catégorie des poissons cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

A14 : raie bouclée — poisson cartilagineux.

Question 1.15.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

Pour A15 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A15 identifie un encornet et le décrit comme un mollusque.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

A15 : encornet — mollusque.

Question 1.16.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

Pour A16 de D1, indiquez l’appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A16 identifie une seiche et la décrit comme un mollusque.

RÉPONSE À RETENIR

A16 : seiche — mollusque.

Question 1.17.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

Pour A17 de D1, indiquez l’appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A17 identifie un poulpe et le décrit comme un mollusque.

RÉPONSE À RETENIR

A17 : poulpe — mollusque.

Question 1.18.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

Pour A18 de D1, indiquez l’appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A18 identifie une coquille Saint-Jacques, mollusque à deux valves.

RÉPONSE À RETENIR

A18 : coquille Saint-Jacques — mollusque.

Question 1.19.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

Pour A19 de D1, indiquez l’appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A19 identifie une huître, mollusque à deux valves.

RÉPONSE À RETENIR

A19 : huître — mollusque.

Question 1.20.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

Pour A20 de D1, indiquez l’appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A20 identifie une moule, mollusque bivalve.

RÉPONSE À RETENIR

A20 : moule — mollusque.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.21.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> Pour A21 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A21 identifie une crevette bouquet. La catégorie correspondante est celle des crustacés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A21 : crevette bouquet — crustacé.

Question 1.22.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> Pour A22 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A22 identifie une langoustine. La catégorie correspondante est celle des crustacés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A22 : langoustine — crustacé.

Question 1.23.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> Pour A23 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A23 identifie un homard. La catégorie correspondante est celle des crustacés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A23 : homard — crustacé.

Question 1.24.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 11

> Pour A24 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A24 identifie un tourteau. La catégorie correspondante est celle des crustacés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A24 : tourteau — crustacé.

Question 1.25.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 11

> Pour A25 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A25 identifie une araignée de mer. La catégorie correspondante est celle des crustacés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A25 : araignée de mer — crustacé.

Question 1.26.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 11

> Pour A26 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A26 identifie une crevette grise. La catégorie correspondante est celle des crustacés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

A26 : crevette grise — crustacé.

Question 1.27.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 11

> Pour A27 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A27 identifie un rouget-barbet. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

RÉPONSE À RETENIR

A27 : rouget-barbet — poisson osseux thoracique.

Question 1.28.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 11

> Pour A28 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A28 identifie un merlu. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

RÉPONSE À RETENIR

A28 : merlu — poisson osseux thoracique.

Question 1.29.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 11

> Pour A29 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A29 identifie une limande. Ses nageoires pelviennes sont au niveau des pectorales : la catégorie est thoracique.

RÉPONSE À RETENIR

A29 : limande — poisson osseux thoracique.

Question 1.30.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 11

> Pour A30 de D1, indiquez l'appellation usuelle et la catégorie exacte parmi celles proposées.

A30 identifie une truite arc-en-ciel. Ses nageoires pelviennes sont en arrière des pectorales : la catégorie est abdominale.

RÉPONSE À RETENIR

A30 : truite arc-en-ciel — poisson osseux abdominal.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

10.0 points

Étude professionnelle 2 – Fiche espèce et fiche filet

Question 2.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5, PDF source, p. 12

> À partir de D2, rédigez la fiche du bar entier : appellation usuelle, nom scientifique, au moins six observations de fraîcheur reprises fidèlement du dossier, classe commerciale interne correspondant à la pièce de 520 g et modes de présentation proposés. Distinguez les observations des données de classement.

La fiche distingue les observations consignées dans D2 des données de classement issues de la convention interne fictive du cas. Les observations reprises fidèlement sont : yeux bombés et transparents; branchies rouge vif et humides; peau brillante; écailles adhérentes au corps; chair ferme au toucher; chair reprenant sa forme après une pression légère; odeur discrète et marine.

La pièce de 520 g entre dans l'intervalle interne de 400 g à moins de 600 g, attribué à la classe B. Les modes de présentation proposés sont : entier, vidé entier, filet avec peau et filet sans peau.

Ces éléments décrivent le dossier pédagogique; ils ne constituent pas une conclusion réglementaire ou sanitaire.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Appellation usuelle :** bar. **Nom scientifique :** *Dicentrarchus labrax*. **Classe commerciale interne pour la pièce de 520 g :** classe B. **Modes proposés :** entier, vidé entier, filet avec peau, filet sans peau.

Question 2.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5, PDF source, p. 12

> À partir de D2, identifiez l'espèce d'origine du filet et donnez son nom scientifique. Relevez trois observations descriptives du filet, puis calculez son rendement en pourcentage selon la formule fournie. Montrez le calcul avec les masses et les unités.

Le dossier précise que le lot F-17 provient du même bar que B-17 : l'espèce d'origine est donc le bar, *Dicentrarchus labrax*. Trois observations descriptives du filet sont reprises : filets brillants et fermes; chair d'aspect homogène et sans déchirure importante; absence d'odeur anormale.

Le rendement fourni se calcule en divisant la masse des filets obtenus par celle de la matière première, puis en multipliant par 100. Les masses sont dans la même unité : (0,76 kg ÷ 2,00 kg) × 100 = 38 %. Les unités de masse se simplifient dans le rapport; le rendement s'exprime en pourcentage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Espèce d'origine : bar (*Dicentrarchus labrax*). Rendement calculé : **38 %**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 3

28.0 points

Étude professionnelle 3 – Préparation écrite des transformations

Question 3.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

> Pour l'ordre T1 de D3, rédigez une courte fiche de préparation écrite indiquant le lot à traiter, le résultat précis attendu pour les filets, la séparation et l'identification à prévoir, ainsi que deux contrôles du produit fini. Ne décrivez pas de geste technique.

Fiche écrite T1 : lot à traiter : 10 kg de bars entiers d'élevage. Résultat attendu : filets avec peau et flancs conservés. Prévoir une séparation par espèce, un emballage séparé par espèce et l'identification du lot comme bars. Deux contrôles du produit fini : vérifier que la peau et les flancs sont conservés conformément à la demande; vérifier l'intégrité des filets et signaler les déchirures ou résidus visibles. Contrôler également que le lot reste identifiable. Aucun geste technique n'est décrit. Temps de référence fictif du cas : 45 min.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T1 : 10 kg de bars entiers d'élevage; filets avec peau et flancs conservés, emballés séparément par espèce et identifiés comme lot de bars. Contrôles : présentation demandée et intégrité/identification des filets.

Question 3.2.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

> Pour l'ordre T2 de D3, rédigez une courte fiche indiquant le lot à traiter, les deux caractéristiques de présentation à respecter pour la peau et les flancs, la séparation et l'identification à prévoir, ainsi que deux contrôles du produit fini.

Fiche écrite T2 : lot à traiter : 5 kg de daurades entières d'élevage. Les deux caractéristiques de présentation demandées sont des filets sans peau et avec les flancs conservés. Prévoir un emballage séparé par espèce et une identification correspondant au lot de daurades et à sa présentation. Contrôler que la peau a été retirée et que les flancs sont conservés; vérifier également l'intégrité des filets et signaler les déchirures ou résidus visibles. Temps de référence fictif du cas : 20 min.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T2 : 5 kg de daurades entières; filets sans peau, flancs conservés, emballés séparément par espèce et identifiés. Contrôles : respect de la présentation et intégrité/identification du lot.

Question 3.3.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13

> Pour l'ordre T3 de D3, précisez le produit brut, le nombre de pièces, la présentation des filets attendue, le conditionnement par espèce à prévoir et deux points de contrôle du résultat.

T3 concerne 3 barbues entières. Le résultat demandé est des filets avec peau, avec un emballage séparé par espèce et une identification correspondant aux barbues et à la présentation. Deux contrôles du résultat : vérifier que les filets sont bien présentés avec la peau; vérifier leur intégrité et l'identification du lot, en signalant les déchirures ou résidus visibles. Temps de référence fictif du cas : 10 min.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T3 : 3 barbues entières transformées en filets avec peau, emballés séparément par espèce et identifiés. Contrôles : peau conservée; intégrité et identification du lot.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.4.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> Pour l'ordre T4 de D3, indiquez la transformation demandée, la quantité à traiter et deux éléments à vérifier sur le lot fini avant son identification.

T4 demande l'écorchage de 4 plies. Avant l'identification, vérifier que les poissons finis correspondent à la présentation demandée, c'est-à-dire qu'ils sont écorchés, et que le lot est propre en apparence selon les repères pédagogiques de D3. Vérifier aussi qu'il n'y a pas de mélange avec d'autres produits. Identifier ensuite le lot comme des plies écorchées. Temps de référence fictif du cas : 15 min.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T4 : écorchage de 4 plies. Contrôles avant identification : présentation écorchée conforme et lot propre en apparence, sans mélange avec d'autres produits.

Question 3.5.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> Pour l'ordre T5 de D3, indiquez la transformation demandée, le nombre de poissons à traiter et deux contrôles pertinents du résultat fini en tenant compte de la séparation des lots.

T5 demande l'étêtage de 30 tacauds entiers. Contrôler que la présentation obtenue correspond à la demande d'étêtage. Vérifier que le lot reste séparé des autres espèces et présentations et qu'il est identifiable comme lot de tacauds. Temps de référence fictif du cas : 10 min.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T5 : étêtage de 30 tacauds. Contrôles : résultat conforme à la présentation demandée et lot de tacauds séparé et identifiable.

Question 3.6.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> Pour l'ordre T6 de D3, reformulez la convention interne P.A.C. en listant les caractéristiques attendues du produit fini. Précisez ce qui est prévu pour la tête.

La convention interne P.A.C. de D3 demande, pour les 5 lieux noirs déjà vidés, un produit vidé et nettoyé, avec les écailles retirées si elles sont présentes et les nageoires parées. Le produit doit être prêt à être remis au client pour une préparation culinaire. La tête est conservée. Cette description reprend la convention pédagogique du sujet uniquement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T6 — P.A.C. selon la convention interne : poisson vidé et nettoyé, écailles retirées si présentes, nageoires parées, prêt pour une préparation culinaire; tête conservée.

Question 3.7.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> Pour l'ordre T7 de D3, indiquez la transformation demandée, la quantité à traiter et deux points de contrôle permettant de vérifier que le lot correspond à l'ordre.

T7 demande l'éviscération de 10 limandes soles entières. Vérifier que les poissons finis sont éviscérés conformément à l'ordre; vérifier que le lot reste séparé des autres produits et qu'il est identifiable comme le lot demandé. Temps de référence fictif du cas : 5 min.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

T7 : éviscération de 10 limandes soles. Contrôles : éviscération conforme et lot séparé et identifiable conformément à l’ordre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 4

14.0 points

Étude professionnelle 4 – Tri et préparation documentaire d’une commande

Question 4.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 13

> Pour le lot 0401 de D4, calculez la plage théorique du nombre de merlans dans 5,00 kg selon le calibre fourni. Écrivez les deux multiplications et indiquez les unités.

Dans la convention interne de D4, le calibre 5/6 correspond à 5 à 6 poissons par kilogramme. Pour la masse demandée de 5,00 kg, on multiplie cette masse par chacune des deux bornes : 5,00 kg × 5 poissons/kg = 25 poissons; 5,00 kg × 6 poissons/kg = 30 poissons. Le kilogramme se simplifie dans les unités.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lot 0401, calibre 5/6 : fourchette théorique de **25 à 30 merlans**.

Question 4.2.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

> Pour le lot 0401, rédigez le contenu complet de l’étiquette avec les seuls champs demandés dans D4.

L’étiquette reprend les cinq champs demandés dans D4 et les données du lot 0401, sans ajouter d’autre mention.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Produit :** merlan
> **Code de lot :** 0401
> **Calibre :** 5/6
> **Masse nette demandée :** 5,00 kg
> **Destination :** grossiste – marché de Rungis

Question 4.3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

> Pour le lot 0402 de D4, calculez la plage théorique du nombre de merlans dans 5,00 kg selon le calibre fourni. Écrivez les deux multiplications et indiquez les unités.

Selon la convention de D4, le calibre 3/5 correspond à 3 à 5 poissons par kilogramme. Pour 5,00 kg : 5,00 kg × 3 poissons/kg = 15 poissons; 5,00 kg × 5 poissons/kg = 25 poissons. Le kilogramme se simplifie dans les unités.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lot 0402, calibre 3/5 : fourchette théorique de **15 à 25 merlans**.

Question 4.4.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

> Pour le lot 0402, rédigez le contenu complet de l’étiquette avec les seuls champs demandés dans D4.

L’étiquette reprend les cinq champs demandés dans D4 et les données du lot 0402, sans ajouter d’autre mention.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Produit : merlan
Code de lot : 0402
Calibre : 3/5
Masse nette demandée : 5,00 kg
Destination : grossiste – marché de Rungis

Question 4.5.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

Pour le lot 0403 de D4, calculez la plage théorique du nombre de merlans dans 5,00 kg selon le calibre fourni. Écrivez les deux multiplications et indiquez les unités.

Dans la convention de D4, le calibre 2/3 correspond à 2 à 3 poissons par kilogramme. Pour 5,00 kg : 5,00 kg × 2 poissons/kg = 10 poissons; 5,00 kg × 3 poissons/kg = 15 poissons. Le kilogramme se simplifie dans les unités.

RÉPONSE À RETENIR

Lot 0403, calibre 2/3 : fourchette théorique de **10 à 15 merlans**.

Question 4.6.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

Pour le lot 0403, rédigez le contenu complet de l’étiquette avec les seuls champs demandés dans D4.

L’étiquette reprend les cinq champs demandés dans D4 et les données du lot 0403, sans ajouter d’autre mention.

RÉPONSE À RETENIR

Produit : merlan
Code de lot : 0403
Calibre : 2/3
Masse nette demandée : 5,00 kg
Destination : grossiste – marché de Rungis

Question 4.7.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

Calculez la masse totale commandée des lots 0401, 0402 et 0403. Comparez-la à la masse de l’apport mélangé et indiquez, avec le calcul et l’unité, s’il reste une différence à expliquer.

On additionne les masses demandées des trois lots : 5,00 kg + 5,00 kg + 5,00 kg = 15,00 kg. La masse de l’apport mélangé est aussi de 15,00 kg. La différence est donc 15,00 kg − 15,00 kg = 0,00 kg; les données fournies ne font apparaître aucun écart à expliquer.

RÉPONSE À RETENIR

Masse totale commandée : **15,00 kg**. Différence avec l’apport mélangé : **0,00 kg**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-c427665c66865885633f
Supports documentaires vérifiés : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42116/ ; https://www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/29879/642047 ; https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/b034/b034da.pdf ; https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/b034/b034d.pdf ; https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/b034/b034a.pdf ; https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/b034/b034c.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.