SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

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

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

Pratique professionnelle

Sujet blanc adapté – CAP Mareyage – Reconnaissance, cotation et préparation de produits

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.

Version adaptée d'un sujet incomplet de 2024. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d'entraînement.

- E1-Q1 et E1-Q2 d'origine : l'étal réel, les 30 produits désignés et les annexes vierges sont remplacés par les 30 descriptions pédagogiques A01 à A30 de D1. Les nouvelles questions E1-Q1 à E1-Q30 demandent chacune une appellation et une catégorie. Les descriptions précisent les caractères discriminants nécessaires à l'identification au niveau demandé. La position des nageoires pelviennes est explicitée pour chaque poisson osseux concerné, notamment A02 et A30.
- E2-Q1 et E2-Q2 d'origine : les produits choisis par un jury et les fiches annexes absents sont remplacés par le bar entier et le filet de bar du dossier pédagogique D2. Les observations, la masse, la classe commerciale interne, le nom scientifique et les masses de calcul sont fournis.
- E3-Q1 à E3-Q7 d'origine : les réalisations matérielles en atelier sont adaptées en études écrites de préparation, d'organisation et de contrôle à partir de D3. Les quantités, présentations et temps de référence sont explicités. La convention interne P.A.C. est définie pour ce cas. Aucune réalisation pratique ni aucun geste technique ne sont demandés.
- E4-Q1 à E4-Q3 d'origine : la commande est adaptée en commande pédagogique dans D4. La convention de lecture des calibres, les masses, l'inventaire par calibre et les champs d'étiquette sont fournis. Les nouvelles questions couvrent les trois lots, leur calcul de quantité, leur étiquetage et le contrôle de la masse totale. Chaque nouvelle question cite au plus un identifiant de question d'origine.
- Les consignes dépendant d'un étal, d'annexes, de produits observés par un jury ou d'un atelier réel ont été remplacées par des tâches écrites résolubles avec les seuls documents fournis. Toutes les observations, valeurs, classes commerciales, masses, calibres, consignes internes et situations d'entreprise créés pour ce cas sont pédagogiques; aucune règle réglementaire ou sanitaire n'est inventée. Le sujet ne revendique ni statut officiel, ni code d'épreuve, ni session, ni validation humaine.

Situation professionnelle

Sujet blanc pédagogique adapté, sans valeur de sujet officiel. Il reprend les intentions professionnelles des travaux de la commande. L'étal matériel, les produits choisis par un jury et les réalisations en atelier sont remplacés par des documents écrits complets. Les entreprises, descriptions, observations, valeurs et consignes internes sont fictives et pédagogiques. La reconnaissance à partir de descriptions textuelles ne remplace pas l'observation réelle de produits.

Durée indicative : 3 h 30. Répondez à partir des documents D1 à D4. Pour les identifications, donnez une appellation usuelle précise et une catégorie parmi celles proposées. Pour les calculs, indiquez l'opération, le résultat et l'unité. Les conventions internes du cas ne constituent pas des règles réglementaires ou sanitaires. Les études écrites de transformation ne remplacent pas une réalisation pratique en atelier.

Document D1 — Étal descriptif pédagogique – 30 produits à reconnaître et classer

Situation pédagogique. Chaque ligne décrit un produit simulé. Les repères A01 à A30 sont à reprendre dans vos réponses. Il s’agit de descriptions textuelles et non de photographies ou de produits observés. Les indices indiqués permettent de choisir l’appellation usuelle attendue au niveau de précision de cet exercice.

Pour les poissons osseux, classez la position des nageoires pelviennes par rapport aux pectorales : « jugulaires » si elles sont en avant, vers la gorge; « thoraciques » si elles sont au niveau ou juste sous les pectorales; « abdominales » si elles sont en arrière. « Apodes » signifie que le poisson décrit ne porte pas de nageoires pelviennes. Les poissons cartilagineux, mollusques et crustacés se classent dans leur catégorie propre.

Repère	Description du produit simulé
A01	Poisson fusiforme argenté, dos gris, nageoires pelviennes au niveau des pectorales et tache noire bien visible sur le bord supérieur de l’opercule : bar.
A02	Petit poisson argenté, corps allongé, rangée de scutelles sur le ventre, écailles facilement détachables; les nageoires pelviennes sont en arrière des pectorales : sardine.
A03	Poisson d’eau douce très allongé; nageoires dorsale, caudale et anale réunies en un ruban continu; absence de nageoires pelviennes : anguille.
A04	Poisson d’eau douce au corps haut, couvert de grandes écailles, avec deux paires de barbillons autour de la bouche et nageoires pelviennes en arrière des pectorales : carpe commune.
A05	Poisson à trois nageoires dorsales, deux nageoires anales et un barbillon sous le menton; nageoires pelviennes au niveau des pectorales : tacaud.
A06	Poisson à très grosse tête aplatie, bouche large et leurre charnu au-dessus de la bouche; nageoires pelviennes en avant des pectorales, vers la gorge : lotte.
A07	Poisson fusiforme aux lignes ondulées sombres sur le dos, avec de petites pinnules derrière les nageoires dorsale et anale; nageoires pelviennes au niveau des pectorales : maquereau.
A08	Poisson à tête large et osseuse, nageoires pectorales larges et rayons libres visibles sous chaque pectorale; nageoires pelviennes au niveau des pectorales : grondin.
A09	Poisson plat ovale, yeux du côté droit, petite bouche et peau lisse; nageoires pelviennes au niveau des pectorales : sole.
A10	Poisson plat presque losangique, yeux du côté gauche et peau portant des tubercules osseux; nageoires pelviennes au niveau des pectorales : turbot.
A11	Poisson cartilagineux à corps aplati en disque, larges nageoires pectorales soudées au corps et longue queue fine : raie.
A12	Petit requin au corps mince, peau rugueuse et petites taches sombres régulièrement réparties sur le dos et les flancs : petite roussette.
A13	Requin fusiforme gris, museau arrondi, deux nageoires dorsales munies d’une épine en avant et absence de nageoire anale : aiguillat commun.
A14	Raie à disque rhomboïdal; le dos et la queue portent des rangées de petites épines, avec une rangée médiane de fortes épines sur la queue : raie bouclée.
A15	Mollusque au corps allongé, huit bras courts et deux tentacules plus longs; coquille interne réduite à une plume transparente : encornet.
A16	Mollusque ovale entouré d’une nageoire ondulante; coquille interne calcaire, légère et poreuse, appelée os de seiche : seiche.
A17	Mollusque sans coquille externe, tête arrondie et huit bras portant des ventouses : poulpe.
A18	Mollusque à deux valves en éventail, striées, chacune présentant deux petites oreilles latérales près de la charnière : coquille Saint-Jacques.
A19	Mollusque fixé, deux valves irrégulières et rugueuses, l’une nettement plus creuse que l’autre : huître.
A20	Mollusque bivalve à coquille allongée bleu-noir et faisceau de filaments d’attache visible : moule.

Repère	Description du produit simulé
A21	Petit crustacé translucide à abdomen recourbé, longues antennes et pattes sans grandes pinces : crevette bouquet.
A22	Crustacé allongé rose-orangé, longues antennes et deux pinces longues et fines nettement développées; les pinces sont plus longues que les pattes ambulatoires : langoustine.
A23	Grand crustacé à deux grosses pinces robustes, antennes longues et abdomen replié sous le corps : homard.
A24	Crustacé à large carapace ovale brun-rouge, deux pinces dont les extrémités sont noires, et quatre paires de pattes ambulatoires; la dernière paire n'est pas transformée en palettes : tourteau.
A25	Crustacé à carapace triangulaire et longues pattes fines, donnant une silhouette d'araignée : araignée de mer.
A26	Petit crustacé à carapace translucide gris-beige, rostre court et abdomen allongé; aucune pince longue ni pince développée visible : crevette grise.
A27	Poisson rouge-orangé portant deux barbillons sous le menton, deux nageoires dorsales séparées et nageoires pelviennes au niveau des pectorales : rouget-barbet.
A28	Poisson argenté allongé à grande bouche garnie de dents, deux nageoires dorsales et nageoires pelviennes au niveau des pectorales : merlu.
A29	Poisson plat ovale, yeux du côté droit et peau rugueuse avec de petits reliefs près de la ligne latérale; nageoires pelviennes au niveau des pectorales : limande.
A30	Poisson fusiforme d'eau douce, nageoire adipeuse entre la dorsale et la caudale, nombreuses taches noires au-dessus et au-dessous de la ligne latérale et bande rosée sur le flanc; les nageoires pelviennes sont en arrière des pectorales : truite arc-en-ciel.

Catégories à utiliser : poisson osseux jugulaire, poisson osseux thoracique, poisson osseux abdominal, poisson osseux apode, poisson cartilagineux, mollusque, crustacé. Pour un produit qui n'est pas un poisson osseux, n'indiquez pas de sous-catégorie de nageoires.

Document D2 — Dossier pédagogique de cotation – Bar entier et filet de bar

Situation de réception. Le lot B-17 est un lot de bars d'élevage vendus entiers. La fiche indique l'appellation usuelle « bar », le nom scientifique *Dicentrarchus labrax* et une masse brute examinée de 2,00 kg. Pour cet exercice seulement, la convention commerciale interne est : pièce de 400 g à moins de 600 g = classe B; pièce de 600 g à moins de 800 g = classe C. Ces classes sont fictives et ne sont pas présentées comme une règle officielle. La fiche d'entreprise propose les modes de présentation suivants : entier, vidé entier, filet avec peau, filet sans peau.

Observations consignées sur B-17 : yeux bombés et transparents; branchies rouge vif et humides; peau brillante; écailles adhérentes au corps; chair ferme au toucher et reprenant sa forme après une pression légère; odeur discrète et marine. Ces observations permettent une description pédagogique du lot. Elles ne remplacent aucune procédure de contrôle réglementaire ou sanitaire.

Pour la fiche espèce, utilisez aussi la donnée d'une pièce de 520 g. Distinguez les observations descriptives des données de classement fournies par la convention interne.

Le lot transformé F-17 provient du même bar. La fiche de production indique 2,00 kg de matière première et 0,76 kg de filets obtenus. Les filets sont décrits comme brillants et fermes, sans odeur anormale, avec une chair d'aspect homogène et sans déchirure importante. Pour cet exercice, le rendement se calcule ainsi : masse des filets obtenus divisée par masse de matière première, puis multipliée par 100. Les masses doivent être exprimées dans la même unité. Les observations données sont pédagogiques et ne constituent pas une norme de fraîcheur.

Document D3 — Étude de préparation d'atelier – Ordres de transformation

Cadre de l'étude. Vous préparez par écrit une séance pédagogique de transformation. Les quantités, temps et résultats attendus ci-dessous sont les données de travail du cas. Les réponses portent sur l'organisation, la présentation du produit fini, son identification et des contrôles descriptifs. Il ne faut ni décrire de geste technique dangereux ni prétendre réaliser l'opération. En atelier réel, les équipements, consignes de sécurité, instructions de l'entreprise et encadrement adaptés seraient nécessaires.

Ordre	Produit brut et quantité	Résultat demandé	Temps de référence fictif
T1	10 kg de bars entiers d'élevage	Filets avec peau et flancs conservés; emballage séparé par espèce.	45 min
T2	5 kg de daurades entières d'élevage	Filets sans peau et flancs conservés; emballage séparé par espèce.	20 min
T3	3 barbues entières	Filets avec peau; emballage séparé par espèce.	10 min
T4	4 plies	Poissons écorchés, présentés en lot identifié.	15 min
T5	30 tacauds entiers	Poissons étêtés, présentés en lot identifié.	10 min
T6	5 lieux noirs déjà vidés	Présentation P.A.C. selon la convention interne ci-dessous.	15 min
T7	10 limandes soles entières	Poissons éviscérés, présentés en lot identifié.	5 min

Dans ce sujet seulement, la consigne interne « P.A.C. » signifie : poisson vidé et nettoyé, écailles retirées si présentes, nageoires parées, tête conservée, produit prêt à être remis au client pour une préparation culinaire. Cette définition pédagogique est fournie pour lever toute ambiguïté; elle ne prétend pas fixer une définition réglementaire universelle.

Repères d'organisation communs à l'étude : vérifier l'ordre et l'identité du lot; garder chaque espèce et chaque présentation séparées; préparer un poste propre et les consommables adaptés au conditionnement demandé; limiter les mélanges et manipulations inutiles; appliquer les consignes de sécurité de l'entreprise; contrôler l'aspect, l'intégrité et l'identification du produit fini; signaler toute anomalie et ne pas mélanger un produit douteux au lot conforme. Pour un filet, contrôler que la présentation demandée (peau conservée ou retirée, flanc conservé ou non) est respectée, que le filet reste identifiable et que les déchirures ou résidus visibles sont signalés. Pour les autres transformations, vérifier que le résultat correspond à la demande, que le lot est propre en apparence et qu'il n'y a pas de mélange entre produits. Ces repères sont des consignes pédagogiques, pas un mode opératoire complet.

Document D4 — Commande pédagogique de merlans – Tri, calculs et identification

Situation d’expédition. Vous travaillez dans l’entreprise fictive « Marée des Dunes ». La commande comporte trois lots de merlans de 5,00 kg chacun, préparés à partir d’un apport mélangé de 15,00 kg. Dans ce cas uniquement, un calibre écrit « n/m » signifie une plage de n à m poissons par kilogramme. Cette convention est fournie pour résoudre l’exercice et ne constitue pas une règle générale de classement.

Code de lot	Désignation	Masse nette demandée	Consignes internes
0401	Merlan 5/6	5,00 kg	Trier par calibre, peser, glacer, fermer et identifier.
0402	Merlan 3/5	5,00 kg	Trier par calibre, peser, glacer, fermer et identifier.
0403	Merlan 2/3	5,00 kg	Trier par calibre, peser, glacer, fermer et identifier.

Pour rendre le tri résoluble, l’inventaire pédagogique indique que les 15,00 kg sont déjà séparés en trois sous-lots : 5,00 kg de calibre 5/6, 5,00 kg de calibre 3/5 et 5,00 kg de calibre 2/3. Aucune perte ni masse d’emballage n’est à intégrer. Pour estimer le nombre de poissons de chaque lot, multipliez la masse en kilogrammes par les deux bornes du calibre. Donnez la fourchette théorique en poissons entiers.

Pour cet exercice, chaque étiquette comporte les champs suivants : nom du produit « merlan », code de lot, calibre, masse nette demandée et destination « grossiste – marché de Rungis ». Aucune autre mention n’est demandée. Le conditionnement n’est pas à réaliser.

Le contrôle documentaire consiste à vérifier la concordance entre code et désignation, l’association du calibre à chaque lot, la masse totale commandée et la distinction des trois lots par leur identification. En cas d’écart entre masse disponible et masse commandée, il faudrait le signaler plutôt que d’inventer une quantité; les données de ce cas n’annoncent aucun écart.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 82 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

Étude 1 — Étude professionnelle 1 – Reconnaissance et classement des produits

E1-Q1 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q2 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q3 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q4 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q5 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q6 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q7 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q8 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q9 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q10 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q11 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q12 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q13 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q14 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q15 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q16 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q17 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q18 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q19 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q20 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q21 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q22 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q23 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q24 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q25 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q26 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q27 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q28 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q29 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Reconnaître et identifier. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q30 · 1 point(s)

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

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Appellation et catégorie. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Étude 2 — Étude professionnelle 2 – Fiche espèce et fiche filet

E2-Q1 · 5 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Fiche espèce. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q2 · 5 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Fiche filet. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Étude 3 — Étude professionnelle 3 – Préparation écrite des transformations

E3-Q1 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 1- (bar). Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E3-Q2 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 1- (daurade). Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E3-Q3 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 1- (barbue). Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E3-Q4 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 2-. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E3-Q5 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 3-. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E3-Q6 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 4-. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E3-Q7 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 5-. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

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

E4-Q1 · 2 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 0401. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E4-Q2 · 2 point(s)

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

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 0401. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E4-Q3 · 2 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 0402. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E4-Q4 · 2 point(s)

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

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 0402. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E4-Q5 · 2 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 0403. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E4-Q6 · 2 point(s)

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

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 0403. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E4-Q7 · 2 point(s)

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.

Ressources : D4

Sources du cadre de compétences

Les sources définissent les compétences visées ; elles ne publient pas ce sujet blanc. Les données techniques du cas sont fournies dans les documents précédents.

- CAP - Mareyage
- Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation — CAP - Mareyage
- Présentation des savoir-faire
- Annexe I : Référentiel de certification
- Arrêté portant définition et fixant les conditions de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle mareyage
- Référentiel des activités professionnelles

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.