CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

Entraînement adapté - Pratique professionnelle - source 2025 [8dbee5121b59]

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

SUJET BLANC • CORRIGÉ PÉDAGOGIQUE

Pratique professionnelle — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique adapte-fc61484f41236c69f200** 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 écrite et caractérisation des produits
8 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparation des transformations et d’une commande
10 réponses • PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

« 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.

Étude 1

46.0 points

Étude professionnelle 1 — Reconnaissance écrite et caractérisation des produits

Question 1.1.

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

> À partir des descriptions de D1 et du répertoire fermé proposé, associez à chacun des 30 codes P01 à P16, C17 à C20, M21 à M25 et R26 à R30 une seule appellation commerciale. Présentez vos réponses sous la forme « code : appellation ». N’utilisez pas les propositions explicitement signalées comme non utilisées ou comme doublons.

Je croise les repères descriptifs de D1 avec les appellations proposées dans le répertoire fermé du cas. Voici les associations, une par code.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Code	Appellation commerciale
P01	Cabillaud
P02	Lieu noir
P03	Merlu
P04	Merlan
P05	Baudroie
P06	Turbot
P07	Sole
P08	Plie
P09	Maquereau
P10	Sardine
P11	Saumon atlantique
P12	Bar
P13	Dorade royale
P14	Rouget-barbet
P15	Anguille
P16	Congre
C17	Requin bleu
C18	Aiguillat commun
C19	Raie bouclée
C20	Raie
M21	Calmar
M22	Poulpe
M23	Seiche
M24	Moule
M25	Huître
R26	Homard européen
R27	Tourteau
R28	Langoustine
R29	Crevette rose
R30	Crevette bouquet

FormaV - document d'entraînement non officiel

Les appellations sont celles du répertoire fermé de l’exercice ; les propositions signalées comme non utilisées ou comme doublons ne sont pas retenues.

RÉPONSE À RETENIR

P01 : cabillaud ; P02 : lieu noir ; P03 : merlu ; P04 : merlan ; P05 : baudroie ; P06 : turbot ; P07 : sole ; P08 : plie ; P09 : maquereau ; P10 : sardine ; P11 : saumon atlantique ; P12 : bar ; P13 : dorade royale ; P14 : rouget-barbet ; P15 : anguille ; P16 : congre ; C17 : requin bleu ; C18 : aiguillat commun ; C19 : raie bouclée ; C20 : raie ; M21 : calmar ; M22 : poulpe ; M23 : seiche ; M24 : moule ; M25 : huître ; R26 : homard européen ; R27 : tourteau ; R28 : langoustine ; R29 : crevette rose ; R30 : crevette bouquet.

Question 1.2.

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

Pour chacun des 30 codes de D1, indiquez la catégorie correspondante. Pour les poissons osseux, précisez jugulaire, thoracique, abdominal ou apode d’après les repères fournis ; pour les autres produits, indiquez poisson cartilagineux, mollusque ou crustacé. Présentez les catégories dans le même ordre que les codes.

Pour P01 à P16, j’applique la convention pédagogique de D1 à la position des nageoires pelviennes : sous la zone pectorale = thoracique ; vers l’abdomen = abdominal ; en avant des pectorales = jugulaire ; absence de nageoires pelviennes = apode. Pour les autres codes, je reprends les catégories indiquées dans les fiches.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Code	Catégorie
P01	Poisson osseux thoracique
P02	Poisson osseux thoracique
P03	Poisson osseux thoracique
P04	Poisson osseux thoracique
P05	Poisson osseux jugulaire
P06	Poisson osseux thoracique
P07	Poisson osseux thoracique
P08	Poisson osseux thoracique
P09	Poisson osseux thoracique
P10	Poisson osseux abdominal
P11	Poisson osseux abdominal
P12	Poisson osseux thoracique
P13	Poisson osseux thoracique
P14	Poisson osseux thoracique
P15	Poisson osseux apode
P16	Poisson osseux apode
C17	Poisson cartilagineux
C18	Poisson cartilagineux
C19	Poisson cartilagineux
C20	Poisson cartilagineux
M21	Mollusque
M22	Mollusque
M23	Mollusque
M24	Mollusque
M25	Mollusque
R26	Crustacé
R27	Crustacé
R28	Crustacé
R29	Crustacé
R30	Crustacé

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Dans l'ordre des codes : P01 thoracique ; P02 thoracique ; P03 thoracique ; P04 thoracique ; P05 jugulaire ; P06 thoracique ; P07 thoracique ; P08 thoracique ; P09 thoracique ; P10 abdominal ; P11 abdominal ; P12 thoracique ; P13 thoracique ; P14 thoracique ; P15 apode ; P16 apode ; C17 poisson cartilagineux ; C18 poisson cartilagineux ; C19 poisson cartilagineux ; C20 poisson cartilagineux ; M21 mollusque ; M22 mollusque ; M23 mollusque ; M24 mollusque ; M25 mollusque ; R26 crustacé ; R27 crustacé ; R28 crustacé ; R29 crustacé ; R30 crustacé.

Question 1.3.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> Pour la fiche A de D2, indiquez l'appellation commerciale et le nom scientifique du produit non transformé. Dans la même réponse, distinguez les critères de fraîcheur fournis des présentations commerciales possibles.

La fiche A de D2 identifie le produit non transformé comme une sole entière présentée fraîche. Son appellation commerciale est « sole » et son nom scientifique est *Solea solea*.

Les critères de fraîcheur sont des repères d'observation sensorielle : yeux clairs et non enfoncés ; branchies rouges à rouge rosé et non ternes ; peau brillante ; mucus clair et peu abondant ; chair ferme et élastique ; odeur marine discrète, sans odeur forte ou désagréable ; ventre intact.

Les présentations commerciales possibles sont distinctes de ces critères : entière, entière vidée ou en filets. Les repères sont pédagogiques et ne garantissent pas à eux seuls la conformité d'un lot réel.

RÉPONSE À RETENIR

Appellation commerciale : sole. Nom scientifique : *Solea solea*. Critères sensoriels : yeux, branchies, peau, mucus, chair, odeur et ventre selon les caractéristiques précisées ci-dessus. Présentations possibles : entière, entière vidée ou en filets.

Question 1.4.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> À partir de la fiche A de D2, rédigez six critères sensoriels différents à vérifier sur la sole entière. Pour chacun, indiquez brièvement la caractéristique recherchée, sans présenter ces repères pédagogiques comme une règle réglementaire.

Six critères sensoriels différents à vérifier sur la sole entière, d'après les repères pédagogiques de D2 :

1. **Yeux :** clairs et non enfoncés.
2. **Branchies :** rouges à rouge rosé et non ternes.
3. **Peau :** brillante.
4. **Mucus :** clair et peu abondant.
5. **Chair :** ferme et élastique au toucher.
6. **Odeur :** marine discrète, sans odeur forte ou désagréable.

Ces critères sont les repères d'étude du cas ; ils ne sont pas présentés comme une règle réglementaire.

RÉPONSE À RETENIR

Yeux clairs et non enfoncés ; branchies rouges à rouge rosé et non ternes ; peau brillante ; mucus clair et peu abondant ; chair ferme et élastique ; odeur marine discrète, sans odeur forte ou désagréable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.5.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> En appliquant uniquement les plages internes fictives de D2, indiquez la plage de longueur attribuée à chacune des tailles 2, 3 et 4. Donnez également les trois présentations de sole que D2 propose d'envisager.

J'applique uniquement les plages internes fictives de D2. Les bornes sont reprises telles qu'elles sont définies dans le document :

- **Taille 2 :** de 30,0 cm à 35,0 cm, bornes incluses.
- **Taille 3 :** de 25,0 cm inclus à moins de 30,0 cm.
- **Taille 4 :** de 19,0 cm inclus à moins de 25,0 cm.

Les présentations possibles de la sole proposées dans D2 sont : entière ; entière vidée ; en filets. Ces plages de taille sont des conventions internes fictives, et non une classification officielle.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Taille 2 : 30,0 à 35,0 cm inclus ; taille 3 : 25,0 cm inclus à moins de 30,0 cm ; taille 4 : 19,0 cm inclus à moins de 25,0 cm. Présentations : entière, entière vidée, en filets.

Question 1.6.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 9

> Pour le filet de D2, indiquez l'espèce initiale sous son appellation commerciale et son nom scientifique. Utilisez les données de la fiche B, sans confondre le filet et le poisson entier.

La fiche B indique que le filet étudié provient d'un lieu noir, dont le nom scientifique est *Pollachius virens*. Le produit présenté dans la fiche est un filet ; le nom commercial et le nom scientifique désignent l'espèce initiale.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Espèce initiale : lieu noir (*Pollachius virens*) ; produit étudié : filet de cette espèce.

Question 1.7.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 9

> À partir de la fiche B de D2, rédigez trois critères différents de fraîcheur à contrôler sur le filet. Formulez-les comme des caractéristiques observables du produit.

Trois critères observables de fraîcheur du filet, parmi ceux fournis par la fiche B :

1. La surface est humide et brillante, sans dessèchement.
2. La chair est ferme et cohérente.
3. La couleur est régulière, sans zone jaunie.

Il s'agit des repères sensoriels pédagogiques du cas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Surface humide et brillante, sans dessèchement ; chair ferme et cohérente ; couleur régulière, sans zone jaunie.

Question 1.8.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 9

> Calculez le rendement en filet du lot de lieu noir de D2 selon la formule fournie. Faites apparaître le calcul avec les

FormaV - document d'entraînement non officiel

> masses en kilogrammes, puis donnez le résultat en pourcentage arrondi au dixième de pour cent.

D2 donne une masse de filets obtenus après parage de 0,92 kg et une masse de poisson entier avant transformation de 2,50 kg. Le rendement demandé est la masse des filets divisée par la masse initiale, puis multipliée par 100 :

$(0,92\ \text{kg} \div 2,50\ \text{kg}) \times 100 = 36,8\ \%$.

Les kilogrammes se simplifient dans le rapport. Le résultat est exprimé en pourcentage et arrondi au dixième de pour cent.

RÉPONSE À RETENIR

Rendement en filet du lot de lieu noir : **36,8 %**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

45.0 points

Étude professionnelle 2 — Préparation des transformations et d'une commande

Question 2.1.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

> Pour le lot T1 de D3 — 10 kg de lieu noir entier à transformer en filets sans peau et sans flanc — rédigez une fiche écrite de préparation. Indiquez les vérifications à faire avant de commencer, les consommables à prévoir, l'organisation des lots et deux caractéristiques permettant de contrôler le résultat demandé. Respectez le temps de scénario de 45 minutes. Il s'agit d'une préparation écrite : ne décrivez pas une réalisation pratique à effectuer pendant l'épreuve.

Fiche écrite de préparation — T1 : lieu noir entier, 10 kg.

- **Vérifications préalables :** contrôler l'identification de l'espèce et la quantité ; examiner l'état apparent du produit ; vérifier que le poste, le matériel prévu et les contenants sont propres, ordonnés et disponibles. Prévoir une organisation qui limite les contaminations croisées, comme demandé dans le contexte de D3.
- **Consommables :** prévoir des contenants identifiés pour les filets, des contenants distincts pour les sous-produits et les déchets, ainsi que les emballages et étiquettes d'identification. D3 ne donne pas de quantités précises de consommables : aucune quantité supplémentaire n'est supposée.
- **Organisation :** maintenir le lot T1 identifié et séparé des autres espèces ; réserver des contenants distincts au produit attendu, aux sous-produits et aux déchets ; prévoir l'emballage par espèce et garder le poste propre et ordonné.
- **Deux contrôles du résultat attendu :** vérifier que les filets sont sans peau et sans flanc ; vérifier qu'ils sont séparés et emballés par espèce.
- **Temps de scénario :** 45 minutes, durée de référence du cas et non performance garantie.

Cette fiche décrit une préparation écrite et des contrôles à prévoir ; elle ne prétend pas que la transformation a été réalisée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour T1 : vérifier l'identité, la quantité et l'état apparent du lieu noir ainsi que l'état du poste, du matériel et des contenants ; prévoir des contenants distincts, des emballages et des étiquettes ; conserver le lot identifié et séparé. Contrôler des filets sans peau et sans flanc, séparés et emballés par espèce. Temps de scénario : **45 min**.

Question 2.2.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

> Pour le lot T2 de D3 — 5 kg de maquereaux entiers à transformer en filets sans peau et sans flanc — indiquez une organisation écrite du poste et du conditionnement par espèce. Donnez deux contrôles du produit fini et rappelez le temps de scénario. Ne prétendez pas réaliser la transformation.

Organisation écrite — T2 : 5 kg de maquereaux entiers. Vérifier l'espèce et la quantité annoncée. Prévoir un poste ordonné, un contenant identifié pour le produit attendu, des contenants séparés pour les sous-produits et les déchets, ainsi que des emballages et étiquettes. Maintenir le lot à part des autres espèces et conditionner les filets séparément par espèce.

Deux contrôles du produit fini : vérifier que les filets sont sans peau et sans flanc ; vérifier que le lot est identifié et emballé séparément par espèce, sans mélange avec un autre lot.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Le temps de scénario indiqué pour T2 est de 20 minutes. La réponse porte sur l'organisation et les contrôles à prévoir, sans prétendre réaliser la transformation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T2 : 5 kg de maquereaux ; prévoir un conditionnement identifié, séparé par espèce. Contrôler que les filets sont sans peau et sans flanc et que le lot est correctement séparé et identifié. Temps de scénario : **20 min**.

Question 2.3.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

> Pour le lot T3 de D3 — trois plies entières à transformer en filets sans peau — précisez les consommables et l'organisation séparée du produit fini. Donnez deux critères de contrôle adaptés à la demande et le temps de scénario. Votre réponse porte sur la préparation écrite, pas sur une démonstration gestuelle.

Organisation écrite — T3 : trois plies entières. Vérifier l'espèce et le nombre de pièces. Prévoir des emballages et étiquettes d'identification, un contenant réservé aux filets de plie et des contenants distincts pour les sous-produits et les déchets. Garder le lot séparé des autres espèces et maintenir les filets finis identifiés.

Deux critères de contrôle : vérifier que les filets sont sans peau ; vérifier que les filets sont regroupés et identifiés comme filets de plie, sans mélange avec une autre espèce.

Le temps de scénario indiqué pour T3 est de 10 minutes. Il s'agit d'une préparation écrite, sans démonstration gestuelle.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T3 : trois plies ; prévoir emballages, étiquettes et contenants distincts. Contrôler l'absence de peau et l'identification séparée des filets de plie. Temps de scénario : **10 min**.

Question 2.4.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

> Pour les deux roussettes du lot T4, décrivez par écrit la préparation du poste et les contrôles de résultat à prévoir pour obtenir la présentation en saumonette demandée par D3. Citez une précaution d'organisation du poste et respectez le temps de scénario de 15 minutes. Aucune manipulation réelle n'est demandée.

Préparation écrite — T4 : deux roussettes. Vérifier l'identification du lot et le nombre de pièces ; prévoir un poste ordonné, le matériel prévu par l'organisation de l'atelier et des contenants identifiés pour le produit attendu, les sous-produits et les déchets. Identifier clairement la présentation demandée par D3 : saumonette par écorchage.

Contrôles à prévoir : vérifier que la présentation du produit correspond à la demande de saumonette par écorchage ; vérifier que le lot fini reste identifié comme lot de roussettes et que les deux pièces sont regroupées. Une précaution d'organisation consiste à garder les sous-produits et déchets dans des contenants distincts du produit fini.

Le scénario prévoit 15 minutes. Les contrôles sont à prévoir ; aucune manipulation réelle n'est demandée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T4 : deux roussettes, présentation attendue en saumonette par écorchage. Préparer le poste et des contenants identifiés, séparant produit fini, sous-produits et déchets ; contrôler la présentation demandée et l'identification du lot. Temps de scénario : **15 min**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.5.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

> Pour les 30 sardines entières du lot T5, indiquez l'organisation écrite permettant de traiter le lot et de contrôler que la présentation demandée — poissons étêtés — est obtenue. Mentionnez le temps de scénario et un moyen de garder le poste organisé pendant le travail.

Organisation écrite — T5 : 30 sardines entières. Vérifier l'espèce et le nombre de pièces ; prévoir un contenant identifié pour le produit fini et des contenants distincts pour les sous-produits et les déchets. Maintenir les sardines identifiées et séparées des autres espèces.

Pour contrôler la présentation demandée, vérifier que le produit fini correspond à des poissons étêtés et que le lot reste identifié. Pour garder le poste organisé pendant le travail, conserver des contenants distincts et identifiés pour le produit fini, les sous-produits et les déchets, et maintenir la zone ordonnée.

Temps de scénario : 10 minutes. Ce sont des critères à prévoir, et non des résultats observés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T5 : 30 sardines ; présentation attendue : poissons étêtés. Contrôler cette présentation et l'identification du lot ; séparer dans des contenants identifiés les produits finis, sous-produits et déchets. Temps de scénario : **10 min**.

Question 2.6.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

> Pour les cinq lieux jaunes déjà vidés du lot T6, expliquez par écrit ce que signifie la présentation P.A.C. dans le sujet et proposez les vérifications finales à effectuer avant identification et conditionnement. Citez le temps de scénario. Ne décrivez pas de geste technique à exécuter.

Dans D3, P.A.C. signifie « prêt à cuire ». Le lot T6 comprend cinq lieux jaunes déjà vidés. Le sujet ne précise pas quelles autres opérations sont incluses dans cette présentation ; je n'en ajoute donc pas.

Avant identification et conditionnement, prévoir de vérifier l'espèce et le nombre de pièces, l'état apparent et l'intégrité des poissons, ainsi que leur correspondance avec la présentation demandée telle qu'elle est définie dans le cas. Prévoir un emballage identifié et maintenir le lot séparé des autres produits.

Le temps de scénario est de 15 minutes. Aucun geste technique n'est décrit ni réalisé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> P.A.C. signifie « prêt à cuire ». Pour les cinq lieux jaunes déjà vidés, vérifier l'identité, la quantité, l'état apparent et la correspondance à la présentation demandée dans le cas, puis identifier et conditionner le lot séparément. Temps de scénario : **15 min**.

Question 2.7.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

> Pour les dix bars entiers du lot T7, indiquez la préparation écrite du poste et deux contrôles de résultat à prévoir pour la présentation éviscérée. Ajoutez une mesure d'organisation des produits et sous-produits, puis indiquez le temps de scénario.

Préparation écrite — T7 : dix bars entiers. Vérifier l'espèce et le nombre de pièces ; préparer un poste ordonné et prévoir des contenants identifiés distincts pour les poissons finis, les sous-produits et les déchets.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Deux contrôles de résultat à prévoir : vérifier que les poissons correspondent à la présentation éviscérée demandée ; vérifier que le lot fini reste identifié comme lot de bars et que son état apparent est satisfaisant pour le contrôle prévu. Une mesure d'organisation consiste à garder les sous-produits dans un contenant séparé des bars finis et à conserver l'identification du lot jusqu'au conditionnement.

Le temps de scénario est de 5 minutes. Ces éléments sont des contrôles à prévoir, non des résultats déjà obtenus.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> T7 : dix bars, présentation attendue éviscérée. Vérifier l'identité et la quantité du lot, la présentation demandée et l'état apparent du produit fini ; séparer les sous-produits des bars finis. Temps de scénario : **5 min**.

Question 2.8.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> À partir des longueurs et masses du tableau de D3 et des plages internes de D2, identifiez les codes poissons qui composent le colis taille 2, code de commande 0401. Vérifiez par addition que la masse nette de soles atteint la quantité demandée de 5,00 kg.

La taille 2 correspond, selon la plage interne fictive de D2, aux longueurs de 30,0 à 35,0 cm inclus. Le tableau de D3 donne quatre poissons dans cette plage : S01 (33 cm), S02 (32 cm), S03 (31 cm) et S04 (30 cm).

J'additionne leurs masses nettes : $1,10\ \text{kg} + 1,20\ \text{kg} + 1,30\ \text{kg} + 1,40\ \text{kg} = 5,00\ \text{kg}$. La masse obtenue correspond aux 5,00 kg demandés pour le colis 0401.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Colis 0401 — soles taille 2 :** S01, S02, S03 et S04. Masse nette : $1,10 + 1,20 + 1,30 + 1,40 = 5,00$ kg. La quantité demandée est atteinte.

Question 2.9.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 11

> Pour le colis taille 3, code 0402, identifiez les codes poissons à partir de leurs longueurs. Calculez la masse de glace selon la consigne interne fictive de D3, puis la masse totale sur la balance en ajoutant la tare de la caisse. Présentez les trois étapes de calcul avec leurs unités.

La taille 3 comprend les longueurs de 25,0 cm inclus à moins de 30,0 cm. Les poissons concernés sont S05 (29 cm), S06 (28 cm), S07 (27 cm), S08 (26 cm) et S09 (25 cm).

Étape 1 — masse nette : $0,80\ \text{kg} + 0,95\ \text{kg} + 1,00\ \text{kg} + 1,05\ \text{kg} + 1,20\ \text{kg} = 5,00\ \text{kg}$.

Étape 2 — masse de glace : la consigne interne fictive fixe la glace à 8 % de la masse nette. Donc $5,00\ \text{kg} \times 0,08 = 0,40\ \text{kg}$ de glace.

Étape 3 — masse sur la balance : poisson net + glace + tare de caisse, soit $5,00\ \text{kg} + 0,40\ \text{kg} + 0,60\ \text{kg} = 6,00\ \text{kg}$.

Le taux de glace et la tare sont des consignes internes fictives du cas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Colis 0402 — taille 3 :** S05, S06, S07, S08 et S09 ; masse nette : 5,00 kg ; glace : 0,40 kg ; tare : 0,60 kg ; masse totale sur la balance : **6,00 kg**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.10.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 11

> Pour le colis taille 4, code 0403, identifiez les codes poissons d'après leurs longueurs et vérifiez la masse nette par addition. Calculez ensuite la masse de glace et la masse totale sur la balance avec la tare de caisse. Rédigez aussi le contenu de l'étiquette en indiquant au minimum le code de commande, la désignation, la masse nette, la glace et les codes des poissons affectés.

La taille 4 comprend les longueurs de 19,0 cm inclus à moins de 25,0 cm. Les poissons concernés sont S10 (24 cm), S11 (23 cm), S12 (22 cm), S13 (21 cm), S14 (20 cm) et S15 (19 cm).

Vérification de la masse nette : $0,65\ \text{kg} + 0,75\ \text{kg} + 0,80\ \text{kg} + 0,85\ \text{kg} + 0,90\ \text{kg} + 1,05\ \text{kg} = 5,00\ \text{kg}$.

Masse de glace : selon la consigne interne fictive de D3, $5,00\ \text{kg} \times 0,08 = 0,40\ \text{kg}$.

Masse totale sur la balance : $5,00\ \text{kg} + 0,40\ \text{kg} + 0,60\ \text{kg} = 6,00\ \text{kg}$, en ajoutant la tare de la caisse.

Contenu de l'étiquette :

- Code de commande : 0403.
- Désignation : soles taille 4.
- Masse nette de poisson : 5,00 kg.
- Masse de glace : 0,40 kg.
- Codes des poissons affectés : S10, S11, S12, S13, S14 et S15.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Colis 0403 — soles taille 4 :** S10, S11, S12, S13, S14 et S15 ; masse nette : 5,00 kg ; glace : 0,40 kg ; masse totale sur la balance avec la tare : **6,00 kg**.
>
> **Étiquette :** code 0403 ; soles taille 4 ; masse nette de poisson 5,00 kg ; glace 0,40 kg ; codes S10, S11, S12, S13, S14 et S15.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-fc61484f41236c69f200
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.