CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

Entraînement adapté - Pratique professionnelle - source 2026 [6a622e9cd526]

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-fa97acbd1d4e1d13418d** 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 — Inventaire et classement des produits
1 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 7

Étude 2 — Étude professionnelle 1 — Cotation des lots et des filets
6 réponses • PDF source, p. 5, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Étude 3 — Étude professionnelle 2 — Préparation écrite des transformations
7 réponses • PDF source, p. 5, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Étude 4 — Étude professionnelle 2 — Répartition et contrôle de la commande
3 réponses • PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

« 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

6.0 points

Étude professionnelle 1 — Inventaire et classement des produits

Question 1.1.

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

> À l'aide de D1, complétez une liste numérotée de 01 à 30. Pour chaque numéro, reportez l'appellation indiquée dans l'inventaire et choisissez une seule catégorie parmi les sept catégories de la clé. Les 30 lignes doivent être traitées ; ne laissez aucun numéro sans réponse.

J'applique la clé de D1 : chez les poissons osseux, des nageoires pelviennes en avant des pectorales indiquent la catégorie jugulaire ; sous la région pectorale, thoracique ; en arrière, abdominale ; leur absence, apode. Je reporte l'appellation de chaque ligne et classe les autres organismes selon leur groupe indiqué dans l'inventaire.

1. 01 — Cabillaud : poisson osseux jugulaire.
2. 02 — Merlan : poisson osseux jugulaire.
3. 03 — Lieu noir : poisson osseux jugulaire.
4. 04 — Lieu jaune : poisson osseux jugulaire.
5. 05 — Lingue : poisson osseux jugulaire.
6. 06 — Bar européen : poisson osseux thoracique.
7. 07 — Daurade royale : poisson osseux thoracique.
8. 08 — Sole commune : poisson osseux thoracique.
9. 09 — Turbot : poisson osseux thoracique.
10. 10 — Flet : poisson osseux thoracique.
11. 11 — Sardine : poisson osseux abdominal.
12. 12 — Maquereau : poisson osseux thoracique.
13. 13 — Rouget barbet : poisson osseux thoracique.
14. 14 — Grondin rouge : poisson osseux thoracique.
15. 15 — Saint-Pierre : poisson osseux thoracique.
16. 16 — Saumon atlantique : poisson osseux abdominal.
17. 17 — Truite arc-en-ciel : poisson osseux abdominal.
18. 18 — Hareng : poisson osseux abdominal.
19. 19 — Anchois : poisson osseux abdominal.
20. 20 — Anguille : poisson osseux apode.
21. 21 — Roussette : poisson cartilagineux.
22. 22 — Raie brunette : poisson cartilagineux.
23. 23 — Raie bouclée : poisson cartilagineux.
24. 24 — Calmar : mollusque.
25. 25 — Seiche : mollusque.
26. 26 — Poulpe : mollusque.
27. 27 — Moule : mollusque.
28. 28 — Coquille Saint-Jacques : mollusque.
29. 29 — Crevette rose : crustacé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

30. 30 — Tourteau : crustacé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les 30 lignes de D1 sont traitées. Chaque appellation est reportée et chaque produit reçoit une seule catégorie de la clé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

18.0 points

Étude professionnelle 1 — Cotation des lots et des filets

Question 2.1.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 7

> Pour les produits n° 06 et n° 08, indiquez pour chacun l'appellation commerciale et le nom scientifique tels qu'ils figurent dans la fiche de D2.

Je reporte les appellations commerciales et les noms scientifiques exactement comme ils figurent dans D2.

RÉPONSE À RETENIR

- Produit n° 06 : bar européen — *Dicentrarchus labrax*.
- Produit n° 08 : sole commune — *Solea solea*.

Question 2.2.

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

> Pour chacun des deux produits non transformés, relevez au moins six critères de fraîcheur parmi les observations simulées de D2. Présentez-les séparément sous les rubriques « n° 06 » et « n° 08 » ; n'ajoutez pas d'observation qui ne figure pas dans le document.

Je relève les observations simulées de D2, sans ajouter d'autres signes ni en tirer une décision sanitaire réglementaire. Les critères sont séparés par lot.

RÉPONSE À RETENIR

- **n° 06, bar européen :** œil clair et bombé ; branchies rouges et humides ; peau brillante ; mucus fin et transparent ; chair ferme sous une pression légère ; odeur marine discrète ; ventre intact et non distendu.
- **n° 08, sole commune :** œil clair ; branchies rouges rosées et humides ; peau humide et brillante ; mucus fin ; chair ferme ; odeur discrète et non ammoniacale ; ventre intact.

Question 2.3.

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

> Pour chacun des deux produits, reportez le repère interne de taille et indiquez les modes de présentation cités dans D2. Précisez que ces repères sont ceux du cas pédagogique.

Les repères de taille ci-dessous sont ceux du cas pédagogique et correspondent à des consignes internes fictives. Je reporte aussi toutes les présentations indiquées dans les fiches de stock de D2.

RÉPONSE À RETENIR

- **n° 06, bar européen :** poisson entier de 400 à 600 g par pièce ; présentations citées : entier vidé, entier écaillé et vidé, filet avec peau, filet sans peau.
- **n° 08, sole commune :** poisson entier de 300 à 500 g par pièce ; présentations citées : entière non parée, entière vidée, filet avec peau, filet sans peau.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.4.

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

> Pour les filets des produits n° 06 et n° 08, indiquez l'espèce initiale et son nom scientifique à partir de D2.

Je rattache chaque filet à l'espèce initiale du lot correspondant, en reprenant les noms fournis dans D2.

RÉPONSE À RETENIR

- Filets du produit n° 06 : bar européen — *Dicentrarchus labrax*.
- Filets du produit n° 08 : sole commune — *Solea solea*.

Question 2.5.

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

> Pour chacun des deux filets, relevez au moins trois critères descriptifs de fraîcheur dans D2. Distinguez clairement les observations du bar de celles de la sole.

Je distingue les observations descriptives simulées des deux filets et ne complète pas les informations par des critères absents de D2.

RÉPONSE À RETENIR

- **Filet de bar :** chair ferme ; surface humide sans excès de liquide ; odeur discrète ; bords nets ; couleur homogène.
- **Filet de sole :** chair ferme et régulière ; surface humide ; odeur discrète ; absence de déchirure importante ; couleur homogène.

Question 2.6.

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

> Calculez le rendement en filets du bar puis celui de la sole, en pourcentage, à l'aide de la formule et des masses de D2. Écrivez le calcul, le résultat arrondi au dixième de pour cent et l'unité.

J'applique la formule de D2 : rendement en pourcentage = masse des filets obtenus ÷ masse initiale du poisson × 100. Les masses sont dans la même unité, donc elles se simplifient dans le quotient.

- **Bar :** (1,08 kg ÷ 2,40 kg) × 100 = 45,0 %.
- **Sole :** (0,64 kg ÷ 1,60 kg) × 100 = 40,0 %.

RÉPONSE À RETENIR

Rendement en filets du bar : **45,0 %**. Rendement en filets de la sole : **40,0 %**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 3

20.0 points

Étude professionnelle 2 — Préparation écrite des transformations

Question 3.1.

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

> À partir de D3, établissez un tableau de préparation pour les trois lots à fileter : lieu noir, flet et merlan. Pour chaque lot, faites apparaître la quantité de matière première, la présentation finale demandée et le temps attribué ; indiquez également comment vous éviteriez de mélanger les lots pendant l'organisation et l'emballage. Ne décrivez pas de gestes détaillés de coupe.

Je prépare les lots séparément, avec un contenant identifié par espèce et une identification conservée pendant l'organisation et l'emballage. Cette méthode répond à la consigne de D3 d'éviter les mélanges sans décrire de gestes de coupe.

RÉPONSE À RETENIR

Lot de matière première	Présentation finale demandée	Temps attribué	Organisation contre le mélange
10 kg de lieu noir	Filets sans peau et sans flanc ; emballage par espèce.	45 min	Contenant identifié lieu noir ; lot séparé des autres espèces ; vérifier l'identification avant l'emballage.
3 pièces de flet	Filets sans peau et sans flanc ; emballage par espèce.	10 min	Contenant identifié flet ; lot séparé du lieu noir et du merlan ; vérifier l'identification avant l'emballage.
5 kg de merlan	Filets simples avec peau ; emballage par espèce.	20 min	Contenant identifié merlan ; lot séparé des autres espèces ; vérifier l'identification avant l'emballage.

Question 3.2.

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

> Vérifiez par un calcul que les trois durées des opérations de filetage données dans D3 correspondent au temps total annoncé pour ces opérations. Présentez l'addition et la conclusion en minutes.

J'additionne les trois durées de filetage et d'emballage de D3 : 45 min pour le lieu noir, 10 min pour le flet et 20 min pour le merlan. Je compare la somme au temps total annoncé pour ces opérations.

45 min + 10 min + 20 min = 75 min. La somme obtenue correspond au temps annoncé de 75 minutes.

RÉPONSE À RETENIR

Les trois durées correspondent au total annoncé : **75 minutes**.

Question 3.3.

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

> Pour les trois roussettes destinées à la préparation en saumonette, rédigez une courte fiche de préparation écrite indiquant le résultat demandé, les vérifications d'identification et de quantité à effectuer avant le travail, puis deux contrôles de fin de lot à prévoir. N'indiquez pas de manœuvre détaillée au couteau.

Fiche écrite de préparation — lot de roussettes

- **Résultat demandé :** préparation sous l'appellation saumonette par écorchage, selon D3. Temps attribué : 15 min.

FormaV - document d'entraînement non officiel

- **Avant le travail :** vérifier que le lot est bien identifié comme roussettes et compter les trois pièces ; prévoir un contenant identifié et un poste dégagé ; appliquer les consignes internes d'hygiène et de sécurité.
- **Contrôles de fin de lot :** vérifier que les trois pièces sont prises en compte et que la présentation correspond à la consigne d'écorchage ; vérifier que le lot reste identifiable et séparé des autres. Signaler toute anomalie.

La réponse porte sur la préparation et les contrôles, sans décrire de manœuvre au couteau.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lot de trois roussettes : préparation demandée en saumonette par écorchage, en 15 min. Avant le travail, vérifier l'identification et compter les pièces. En fin de lot, contrôler la présentation demandée, le nombre de pièces et le maintien de l'identification du lot.

Question 3.4.

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

> Pour le lot de 30 sardines, indiquez l'opération demandée, le temps attribué et deux points d'organisation ou de contrôle permettant de conserver le lot identifiable et de vérifier le résultat attendu. La réponse porte sur la préparation écrite, pas sur la réalisation du geste.

Pour le lot identifié de 30 sardines, D3 demande l'étêtage et attribue 10 min. Pour conserver l'identification, je prévois un contenant marqué sardines et séparé des autres espèces. En fin de lot, je vérifie que les 30 pièces ont été prises en compte et que le résultat correspond à l'opération demandée, sans décrire sa réalisation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - **Opération :** étêtage.
> - **Temps attribué :** 10 min.
> - **Organisation et contrôles :** maintenir le lot dans un contenant identifié sardines et séparé des autres lots ; vérifier en fin de lot le nombre de 30 pièces prises en compte et la conformité générale à la présentation demandée.

Question 3.5.

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

> Pour les quatre lieux noirs déjà vidés, expliquez ce que signifie l'abréviation P.A.C. dans D3, reportez le temps attribué et proposez une vérification écrite permettant de confirmer que les quatre produits correspondent à la consigne avant leur orientation vers la suite du travail.

Dans D3, P.A.C. signifie prêt à cuire. La mise en P.A.C. des quatre lieux noirs déjà vidés dispose de 15 min. Comme D3 ne précise pas davantage la présentation P.A.C., je ne crée pas de critères techniques supplémentaires : la vérification écrite porte sur l'identité du lot, le nombre, l'état initial indiqué et l'orientation selon la consigne du cas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **P.A.C. signifie prêt à cuire.** Temps attribué : **15 min**. Vérification à consigner : lot identifié lieu noir, quatre produits comptés, état initial déjà vidés confirmé, puis lot maintenu identifié et orienté selon la consigne P.A.C. du cas.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.6.

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

> Pour les dix merlans entiers, reportez l'opération et le temps demandés. Rédigez une consigne de contrôle de fin de lot et une consigne d'organisation du poste compatibles avec les règles internes de D3, sans décrire de geste de coupe.

D3 demande l'éviscération de 10 merlans entiers en 5 min. À la fin, je vérifie que les dix produits ont été pris en compte et que leur présentation correspond à la consigne, tout en maintenant l'identification du lot. Pour organiser le poste, je prévois une zone dégagée, un contenant identifié et une séparation des lots. J'applique les consignes internes d'hygiène et de sécurité, signale les anomalies et ne poursuis pas si les conditions de travail ne sont pas sûres.

RÉPONSE À RETENIR

- **Opération :** éviscération de 10 merlans entiers.
- **Temps attribué :** 5 min.
- **Contrôle de fin de lot :** vérifier le nombre de produits pris en compte et la conformité à la présentation demandée ; conserver l'identification du lot.
- **Organisation du poste :** zone dégagée, lot dans un contenant identifié et séparé des autres ; appliquer les consignes internes et signaler toute anomalie.

Question 3.7.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 10

> Additionnez les temps attribués aux cinq familles de travaux de transformation de D3 : filetage avec emballage, roussettes, sardines, lieux noirs P.A.C. et merlans. Comparez le résultat au temps total annoncé pour la séquence et formulez une conclusion.

Le temps des trois opérations de filetage avec emballage est de 75 min. J'ajoute les durées de D3 pour les roussettes, les sardines, les lieux noirs mis en P.A.C. et les merlans : 15 min, 10 min, 15 min et 5 min.

75 min + 15 min + 10 min + 15 min + 5 min = 120 min. Le total obtenu correspond au temps annoncé pour l'ensemble de la séquence.

RÉPONSE À RETENIR

Temps total calculé pour les cinq familles de travaux : **120 minutes**, soit le temps annoncé dans D3.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 4

11.0 points

Étude professionnelle 2 — Répartition et contrôle de la commande

Question 4.1.

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

> À partir de D4, calculez le nombre de daurades à affecter à chacun des trois codes de commande. Pour le lot 0401, additionnez les masses individuelles des deux groupes de la classe 300/400. Indiquez ensuite le nombre total de pièces et vérifiez que les trois masses préparées correspondent ensemble aux 15,00 kg disponibles.

Pour le code 0401, j'additionne les masses des deux groupes de classe 300/400 : les 12 pièces de 385 g représentent 4 620 g, puis la pièce de 380 g porte le total à 5 000 g. Je compte les pièces et vérifie ensuite les deux autres classes et la masse totale préparée.

- **0401 :** (12 × 385 g) + 380 g = 4 620 g + 380 g = 5 000 g, soit 13 pièces.
- **0402 :** 10 pièces de 500 g = 5 000 g.
- **0403 :** 8 pièces de 625 g = 5 000 g.

Le nombre total est 13 + 10 + 8 = 31 pièces. Les masses préparées totalisent 5 000 g + 5 000 g + 5 000 g = 15 000 g, soit 15,00 kg, identiques à la masse totale de l'inventaire. Ces affectations utilisent tous les groupes disponibles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Code 0401, classe 300/400 : **13 daurades**, masse de produit **5,00 kg**.
> - Code 0402, classe 400/600 : **10 daurades**, masse de produit **5,00 kg**.
> - Code 0403, classe 600/800 : **8 daurades**, masse de produit **5,00 kg**.
>
> Total : **31 pièces et 15,00 kg**, soit les 15,00 kg disponibles.

Question 4.2.

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

> Rédigez les trois identifications de caisse à préparer. Pour chacune, associez exactement le code, la désignation, la classe de masse unitaire et la masse de produit commandée à partir de D4.

Chaque identification reprend le code, la désignation, la classe de masse unitaire et la masse de produit commandée. Selon D4, les caisses sont distinctes et les masses indiquées concernent le produit, sans la caisse ni la glace.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1. **0401 — Daurade royale 300/400 — classe de masse unitaire 300/400 — masse de produit : 5,00 kg.**
> 2. **0402 — Daurade royale 400/600 — classe de masse unitaire 400/600 — masse de produit : 5,00 kg.**
> 3. **0403 — Daurade royale 600/800 — classe de masse unitaire 600/800 — masse de produit : 5,00 kg.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 4.3.

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

> Écrivez une liste de contrôle, dans un ordre de travail cohérent, pour préparer et vérifier les trois caisses selon D4. La liste doit faire apparaître le tri par classe, la pesée, le glaçage, la fermeture, l'identification et le contrôle final des codes et masses. N'inventez pas de quantité de glace.

Je conserve les trois classes séparées du tri à la vérification finale. Je pèse le produit sans compter la caisse ni la glace. Le glaçage est prévu conformément à D4, sans quantité chiffrée puisque le document n'en fournit pas.

RÉPONSE À RETENIR

1. Trier les daurades par classe de masse unitaire : 300/400, 400/600 et 600/800 ; garder les trois lots séparés.
2. Affecter chaque classe au code correspondant : 0401 pour 300/400, 0402 pour 400/600 et 0403 pour 600/800. Les effectifs à préparer sont respectivement 13, 10 et 8 pièces.
3. Peser chaque lot séparément et vérifier une masse de produit de 5,00 kg pour chaque commande, sans inclure la caisse ni la glace.
4. Glacer chaque lot selon la consigne interne, sans inventer de quantité de glace.
5. Fermer chacune des trois caisses.
6. Identifier chaque caisse avec son code et sa désignation : 0401, Daurade royale 300/400 ; 0402, Daurade royale 400/600 ; 0403, Daurade royale 600/800.
7. Effectuer le contrôle final : vérifier pour chaque caisse la classe des produits, le code, la désignation et la masse de produit de 5,00 kg.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-fa97acbd1d4e1d13418d
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.