SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

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

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 FormaV — CAP Mareyage — Préparation professionnelle et analyse de situations

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 2026. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d'entraînement.

- L'étal réel d'au moins 50 espèces et les produits désignés qui manquaient ont été remplacés par un inventaire documentaire fictif de 30 produits dans D1. La reconnaissance visuelle est explicitement adaptée en identification à partir des appellations données et en classement à l'aide d'une clé anatomique écrite ; aucune observation réelle n'est requise.
- Les deux produits choisis par le jury ont été remplacés par deux lots fictifs fixes : le produit n° 06, bar européen, et le produit n° 08, sole commune. D2 fournit leurs appellations, noms scientifiques, observations simulées de fraîcheur, repères de taille internes et modes de présentation. Pour la fiche filet, D2 fournit également les masses de départ et de filets ainsi que des observations descriptives simulées.
- Les transformations de poissons bruts prévues dans l'épreuve d'origine sont adaptées en questions écrites de préparation et de contrôle. Aucune exécution, aucun outil ni aucun produit réel ne sont requis ; les données et durées fictives sont précisées dans D3. Cette adaptation ne prétend pas remplacer une mise en situation pratique.
- La commande de daurades est entièrement définie dans D4 par les masses individuelles simulées, les classes de taille et les consignes internes de conditionnement. Les bornes de classes sont fixées pour le cas : borne basse incluse, borne haute exclue. Les consignes de l'étude deviennent une préparation écrite de la répartition, de l'identification et du contrôle des colis.

Situation professionnelle

Sujet blanc d'entraînement, niveau CAP Mareyage. Il s'agit d'une ressource pédagogique originale et adaptée à partir d'un sujet incomplet. Elle ne constitue pas un sujet officiel et ne remplace pas une évaluation pratique en atelier. Aucun statut de session, de validation ou de conformité officielle n'est revendiqué.

Le cas se déroule dans l'entreprise fictive « Marée des Dunes ». Toutes les données de lots, observations, tailles internes, temps et consignes propres à l'entreprise figurant dans ce sujet sont fictives et pédagogiques. Les repères de taille sont des consignes internes au cas, et non des valeurs réglementaires. Les réponses doivent s'appuyer uniquement sur les documents fournis. Durée indicative totale : 3 h 30. Aucun étal réel, photographie, matériel ou document extérieur n'est nécessaire.

Les deux études professionnelles sont écrites : la première porte sur l'identification documentaire, les caractéristiques et la cotation de produits ; la seconde porte sur la préparation écrite des transformations et d'une commande. Les tâches de transformation sont étudiées à travers la préparation, l'organisation et les

critères de contrôle. Cette étude écrite ne remplace pas leur réalisation pratique en atelier. Pour les questions de gestes, ne décrivez pas de manœuvre détaillée au couteau : concentrez-vous sur l'organisation, les résultats attendus, l'hygiène et les contrôles.

Document D1 — Inventaire pédagogique de l'étal documentaire et clé de classement

Cas fictif — inventaire fermé. Pour remplacer l'étal absent, l'entreprise fournit les 30 lignes suivantes. Les appellations commerciales sont indiquées dans l'inventaire ; l'exercice porte sur le report de l'appellation et le classement de chaque ligne. La description anatomique est une donnée pédagogique du cas. Elle permet de choisir une seule catégorie dans la clé ci-dessous.

Clé de classement des poissons osseux : nageoires pelviennes sous la région pectorale = thoraciques ; pelviennes en avant des pectorales, vers la gorge = jugulaires ; pelviennes situées en arrière des pectorales, vers l'abdomen = abdominaux ; absence de nageoires pelviennes = apodes. Une raie ou une roussette relève ici des poissons cartilagineux. Les mollusques et crustacés ne sont pas des poissons.

N°	Appellation de l’inventaire	Indice donné pour le classement
01	Cabillaud	Poisson osseux ; pelviennes en avant des pectorales.
02	Merlan	Poisson osseux ; pelviennes en avant des pectorales.
03	Lieu noir	Poisson osseux ; pelviennes en avant des pectorales.
04	Lieu jaune	Poisson osseux ; pelviennes en avant des pectorales.
05	Lingue	Poisson osseux ; pelviennes en avant des pectorales.
06	Bar européen	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
07	Daurade royale	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
08	Sole commune	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
09	Turbot	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
10	Flet	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
11	Sardine	Poisson osseux ; pelviennes en arrière des pectorales.
12	Maquereau	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
13	Rouget barbet	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
14	Grondin rouge	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
15	Saint-Pierre	Poisson osseux ; pelviennes sous la région pectorale.
16	Saumon atlantique	Poisson osseux ; pelviennes en arrière des pectorales.
17	Truite arc-en-ciel	Poisson osseux ; pelviennes en arrière des pectorales.
18	Hareng	Poisson osseux ; pelviennes en arrière des pectorales.
19	Anchois	Poisson osseux ; pelviennes en arrière des pectorales.
20	Anguille	Poisson osseux ; aucune nageoire pelvienne.
21	Roussette	Poisson à squelette cartilagineux.
22	Raie brunette	Poisson à squelette cartilagineux.
23	Raie bouclée	Poisson à squelette cartilagineux.
24	Calmar	Mollusque à corps allongé et tentacules.
25	Seiche	Mollusque à corps aplati et tentacules.
26	Poulpe	Mollusque à huit bras.
27	Moule	Mollusque à coquille en deux valves.
28	Coquille Saint-Jacques	Mollusque à coquille en deux valves.
29	Crevette rose	Crustacé à carapace et pattes articulées.
30	Tourteau	Crustacé à carapace et pattes articulées.

Pour chaque numéro, la réponse attendue est l'appellation exactement reportée et une seule catégorie parmi : poisson osseux jugulaire, poisson osseux thoracique, poisson osseux abdominal, poisson osseux apode, poisson cartilagineux, mollusque, crustacé.

Document D2 — Fiches documentaires des deux lots retenus et données de cotation

Lots simulés choisis pour l'étude : n° 06, bar européen ; n° 08, sole commune. Les données ci-après sont fixées pour ce sujet. Les observations décrivent un cas pédagogique fictif : elles ne proviennent pas d'un contrôle réel. Les repères de taille et de présentation sont des consignes internes d'entraînement de Marée des Dunes, pas des prescriptions réglementaires.

Pro duit	Appellation et nom scientifique fournis pour le cas	Repère interne de taille et présentations citées dans la fiche de stock
06	Bar européen — Dicentrarchus labrax	Repère interne : poisson entier de 400 à 600 g par pièce. Présentations citées : entier vidé ; entier écaillé et vidé ; filet avec peau ; filet sans peau.
08	Sole commune — Solea solea	Repère interne : poisson entier de 300 à 500 g par pièce. Présentations citées : entière non parée ; entière vidée ; filet avec peau ; filet sans peau.

Observations simulées à reporter comme critères de fraîcheur du produit non transformé :

- **Lot 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.
- **Lot 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.

Pour la fiche FILET, les relevés de pesée simulés sont les suivants : le bar du lot 06 a une masse initiale de 2,40 kg et une masse de filets obtenus de 1,08 kg ; la sole du lot 08 a une masse initiale de 1,60 kg et une masse de filets obtenus de 0,64 kg. Pour chaque rendement, utiliser la formule : rendement en % = masse des filets obtenus ÷ masse initiale du poisson × 100. Conserver les mêmes unités au numérateur et au dénominateur.

Les observations descriptives simulées des filets sont : pour le bar, chair ferme, surface humide sans excès de liquide, odeur discrète, bords nets et couleur homogène ; pour la sole, chair ferme et régulière, surface humide, odeur discrète, absence de déchirure importante et couleur homogène. Ces éléments sont des indices à consigner dans le cadre du cas, non une décision sanitaire réglementaire.

Document D3 — Préparation écrite des transformations et organisation du poste

Situation pédagogique : le responsable demande de préparer par écrit l'organisation d'une séquence de transformation. Les durées ci-dessous sont des durées de travail internes au cas. La production réelle n'est pas demandée dans ce sujet. Il n'est pas nécessaire de décrire des gestes détaillés de coupe.

Produit brut et quantité	Résultat demandé dans le cas	Temps attribué
10 kg de lieu noir	Filets sans peau et sans flanc ; emballage par espèce.	45 min
3 pièces de flet	Filets sans peau et sans flanc ; emballage par espèce.	10 min
5 kg de merlan	Filets simples avec peau ; emballage par espèce.	20 min
3 pièces de roussette	Préparation demandée sous l'appellation « saumonette » : écorchage.	15 min
30 sardines	Étêtage.	10 min
4 lieux noirs déjà vidés	Mise en P.A.C., c'est-à-dire prêt à cuire, selon la consigne du cas.	15 min
10 merlans entiers	Éviscération.	5 min

Le temps prévu pour les trois opérations de filetage et leur emballage est de 75 minutes. Le temps annoncé pour l'ensemble de la séquence de transformation est de 120 minutes. Il s'agit de repères de planification du cas, pas de normes de rendement.

Consignes internes fictives de préparation : avant le démarrage, vérifier l'identité et les quantités des lots, préparer une zone de travail dégagée, prévoir des contenants identifiés par espèce et les consommables nécessaires. Appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité apprises en formation et celles de l'entreprise ; garder le poste organisé, éviter le mélange des lots, signaler sans délai un produit ou un équipement présentant une anomalie et ne pas poursuivre une opération si les conditions de travail ne sont pas sûres. Pendant le travail, suivre la consigne de présentation demandée et contrôler que chaque lot reste identifiable. À la fin, vérifier les quantités et la présentation attendues, ranger les produits selon leur destination et prévoir le nettoyage du poste et du matériel selon le plan interne de l'entreprise. Ces consignes ne donnent pas de prescription sanitaire chiffrée.

Document D4 — Commande fictive de daurades royales et fiche de pesée

Commande du client : préparer trois lots de daurade royale, chacun de 5,00 kg de produit, en caisse séparée. Dans ce cas, la notation de taille correspond à la masse d'une pièce en grammes. La borne basse de chaque classe est incluse et la borne haute est exclue : 300/400 signifie 300 g ≤ masse < 400 g ; 400/600 signifie 400 g ≤ masse < 600 g ; 600/800 signifie 600 g ≤ masse < 800 g.

Code	Désignation de commande	Masse à préparer	Consigne interne de conditionnement
0401	Daurade royale 300/400	5,00 kg	Peser, glacer, fermer la caisse et l'identifier avec le code et la désignation.
0402	Daurade royale 400/600	5,00 kg	Peser, glacer, fermer la caisse et l'identifier avec le code et la désignation.
0403	Daurade royale 600/800	5,00 kg	Peser, glacer, fermer la caisse et l'identifier avec le code et la désignation.

Inventaire fictif disponible en vrac :

Classe de masse unitaire	Nombre de pièces	Masse d’une pièce	Masse totale du groupe
300/400	12 pièces	385 g chacune	4 620 g
300/400	1 pièce	380 g	380 g
400/600	10 pièces	500 g chacune	5 000 g
600/800	8 pièces	625 g chacune	5 000 g

La masse totale de l’inventaire est de 15,00 kg. Les caisses sont distinctes ; les masses de commande concernent le produit, sans compter la caisse ni la glace. Les quantités et masses sont des données fictives exactes propres à ce sujet. Aucun calcul de quantité de glace n’est demandé, car aucune quantité n’est fournie.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 55 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Inventaire et classement des produits

E1-Q1 · 6 point(s)

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.

Ressources : D1

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

Étude 2 — Étude professionnelle 1 — Cotation des lots et des filets

E2-Q1 · 2 point(s)

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.

Ressources : D2

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

E2-Q2 · 4 point(s)

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.

Ressources : D2

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

E2-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2

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

E2-Q4 · 2 point(s)

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

Ressources : D2

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

E2-Q5 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2

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

E2-Q6 · 4 point(s)

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.

Ressources : D2

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

Étude 3 — Étude professionnelle 2 — Préparation écrite des transformations

E3-Q1 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E3-Q2 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E3-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E3-Q4 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E3-Q5 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E3-Q6 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E3-Q7 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3

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

Étude 4 — Étude professionnelle 2 — Répartition et contrôle de la commande

E4-Q1 · 4 point(s)

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.

Ressources : D4

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

E4-Q2 · 3 point(s)

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.

Ressources : D4

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

E4-Q3 · 4 point(s)

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.

Ressources : D4

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

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.