SUJET OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP1 - Pratique professionnelle

Session 2024

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

- SPÉCIALITÉ MAREYAGE -

ÉPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- Session 2024 -

***

Durée : 3 heures 30

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Aucun autre document n'est autorisé.

Les annexes 1, 2 et 3 sont à rendre à la fin de l'épreuve.

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE D'ÉTAL

Premier travail :

À partir de l'étal composé d'au minimum 50 espèces, vous devez sur l'annexe 1 :

- Reconnaître et identifier 30 espèces désignées.
- Indiquer l'appellation du produit et cocher la case correspondant à la catégorie à laquelle il appartient. Durée : **45 mn**

Deuxième travail :

Vous devez indiquer les caractéristiques des deux produits choisis par le jury sur l'étal.

- Complétez la fiche de cotation ESPÈCE (annexe 2)
- Complétez la fiche de cotation FILET (annexe 3)

} Durée : **30 mn**

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE DE TRANSFORMATION

Troisième travail :

À partir des produits bruts, réalisez les transformations suivantes : Durée : **120 mn**

1- Filetage de poisson avec emballage par espèce

Poissons bruts	Découpes demandées	Temps de réalisation
10 kg de bar entier d'élevage	Filets avec peau, avec flanc	**45 mn**
5 kg de daurade entières d'élevage	Filets sans peau, avec flanc	**20 mn**
3 pièces de barbue entières	Filets avec peau	**10 mn**

2- Écorchage de poissons plats

- écorchez 4 pièces de plies **15 mn**

3- Étêtage de poissons

- étêtez 30 pièces de tacauds entiers **10 mn**

4- Mise en P.A.C. (Prêt à cuire)

- 5 pièces de lieu noir vidées **15 mn**

5- Éviscération

- 10 pièces de limandes soles entières **5 mn**

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE DE CONDITIONNEMENT

Quatrième travail : préparation de commande **15 mn**

Vous êtes salarié dans l'entreprise « Normanche ». Vous devez préparer la commande d'un grossiste au marché de Rungis.

Vous disposez d'un lot de 15 kg de merlans mélangés.

Regrouper les merlans par taille et conditionner chaque lot :

ARMARA
RUNGIS
R.C.S 235874123654 Tél : 0366998811

BON DE COMMANDE

SARL NORMANCHE
BOULOGNE

	Désignation	Quantité	Observations
0401	Merlan 5/6	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0402	Merlan 3/5	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0403	Merlan 2/3	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier

L'évaluation de la partie pratique tient compte :

- de l'hygiène générale et de l'attitude professionnelle,
- du respect des techniques demandées,
- du respect du rendement et des temps,
- de l'organisation du travail

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

NOM :
(en majuscule, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Prénoms :

Né(e) le :

N° du candidat
(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Annexe 1 à rendre

DÉSIGNATION ET RECONNAISSANCE DES PRODUITS

N°	Appellations	Catégories (cocher la case qui convient)						
		Poissons osseux				Poissons cartilagineux	Mollusques	Crustacés
		Jugulaires	Thoraciques	Abdominaux	Apodes			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 (suite) à rendre

N°	Appellations	Catégories (cocher la case qui convient)						
		Poissons osseux				Poissons cartilagineux	Mollusques	Crustacés
		Jugulaires	Thoraciques	Abdominaux	Apodes			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 à rendre

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT NON TRANSFORMÉ

FICHE ESPÈCE Produit n°	
Appellation commerciale (officielle)	✓
Nom scientifique	✓
Critères spécifiques de fraîcheur (au moins 6)	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
Taille marchande	✓
Mode(s) de présentation courante	✓ ✓ ✓

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 à rendre

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TRANSFORMÉ

FICHE FILET Produit n°	
Identification du filet (nom de l'espèce initiale)	✓
Nom scientifique	✓
Critères de fraîcheur du produit	✓ ✓ ✓
Rendement en %	✓