CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP1 - Pratique professionnelle

Session 2024

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

Technologie

Session 2024

Code sujet **TK 23-100** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Technologie du mareyage : pêche, espèces, qualité et transformation
24 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

« 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 1

None points

Technologie du mareyage : pêche, espèces, qualité et transformation

Question 1)

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Définir la notion de pêche durable.

Le document associe la pêche durable à des populations de poissons qui restent en bon état et peuvent se renouveler. Il souligne aussi l'intérêt de limiter les prises non souhaitées et les dommages causés aux fonds marins.

RÉPONSE À RETENIR

Une pêche durable exploite les ressources marines sans épuiser les stocks, en permettant aux populations de poissons de se renouveler. Elle cherche également à réduire les captures non souhaitées et les dommages aux écosystèmes marins afin de préserver la ressource dans la durée.

Question 2)

PDF source, p. 3

> Proposer une définition d'un poisson benthique.

« Benthique » désigne ce qui concerne le fond de la mer. La définition porte donc sur le milieu où vit le poisson.

RÉPONSE À RETENIR

Un poisson benthique est un poisson qui vit sur le fond marin ou à proximité immédiate de celui-ci.

Question 3)

PDF source, p. 4

> Entourer et citer les espèces capturées par un chalut de fond.

Parmi les quatre poissons représentés, le grenadier (en haut à gauche) et la lingue (en bas à droite) sont des espèces vivant sur le fond ou à proximité, et pouvant être capturées par un chalut de fond. Les deux autres images représentent la sardine et le maquereau.

RÉPONSE À RETENIR

À entourer et à citer : le **grenadier** et la **lingue**.

Question 4)

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Indiquer quatre autres méthodes de pêche pouvant capturer des poissons benthiques.

Il faut citer quatre techniques autres que le chalut de fond qui peuvent capturer des poissons vivant sur le fond ou près de celui-ci. Le document cite notamment la palangre de fond et les filets maillants.

RÉPONSE À RETENIR

Exemples : **palangre de fond**, **filet maillant de fond**, **filet trémail** et **ligne de fond**. Les espèces effectivement capturées dépendent du lieu et de la mise en œuvre de l'engin.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5)

PDF source, p. 5

> Relier le numéro de zone FAO 37 à sa localisation par une flèche, parmi : Mer du Nord, Manche et Mers Celtiques, Mer Méditerranée.

La zone FAO 37 correspond à la Méditerranée et à la mer Noire. Parmi les localisations proposées dans le sujet, la réponse attendue est la Méditerranée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Zone FAO **37** → **Mer Méditerranée**.

Question 5)

PDF source, p. 5

> Relier le numéro de zone FAO 27 VII à sa localisation par une flèche, parmi : Mer du Nord, Manche et Mers Celtiques, Mer Méditerranée.

Le secteur VII de la zone FAO 27 correspond à la Manche et aux Mers Celtiques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Zone FAO **27 VII** → **Manche et Mers Celtiques**.

Question 5)

PDF source, p. 5

> Relier le numéro de zone FAO 27 IV à sa localisation par une flèche, parmi : Mer du Nord, Manche et Mers Celtiques, Mer Méditerranée.

Le secteur IV de la zone FAO 27 correspond à la mer du Nord.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Zone FAO **27 IV** → **Mer du Nord**.

Question 6)

PDF source, p. 5

> Indiquer le nom de famille de la plie/carrelet.

La plie, également appelée carrelet, est un poisson plat de la famille des Pleuronectidés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La plie/carrelet appartient à la famille des **Pleuronectidés**.

Question 6)

PDF source, p. 5

> Indiquer le nom de famille du grondin rouge.

Le grondin rouge est un poisson de la famille des Triglidés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le grondin rouge appartient à la famille des **Triglidés**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 6)

PDF source, p. 5

> Indiquer le nom de famille de la lingue bleue.

La lingue bleue appartient à la famille des Lotidés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La lingue bleue appartient à la famille des **Lotidés**.

Question 6)

PDF source, p. 5

> Indiquer le nom de famille de la coquille Saint-Jacques.

La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve de la famille des Pectinidés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La coquille Saint-Jacques appartient à la famille des **Pectinidés**.

Question 7)

PDF source, p. 6

> Pour la première espèce illustrée, indiquer son nom ainsi que sa taille minimale de capture (TMC).

Le premier poisson représenté est un cabillaud, reconnaissable notamment à son barbillon sous la mâchoire. Sa taille minimale de capture attendue est de 35 cm.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom :** cabillaud (morue). **TMC :** 35 cm.

Question 7)

PDF source, p. 6

> Pour la deuxième espèce illustrée, indiquer son nom ainsi que sa taille minimale de capture (TMC).

Le deuxième poisson représenté est un bar. Pour la zone concernée par la réponse attendue dans ce sujet, sa taille minimale de capture est de 42 cm.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom :** bar (loup). **TMC :** 42 cm.

Question 7)

PDF source, p. 6

> Pour la troisième espèce illustrée, indiquer son nom ainsi que sa taille minimale de capture (TMC).

Le troisième poisson représenté est un merlan. Sa taille minimale de capture attendue est de 27 cm.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom :** merlan. **TMC :** 27 cm.

Question 7)

PDF source, p. 6

> Pour la quatrième espèce illustrée, indiquer son nom ainsi que sa taille minimale de capture (TMC).

Le quatrième poisson représenté est une sole, poisson plat à peau sombre sur la face visible. Sa taille minimale de capture attendue est de 24 cm.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom :** sole. **TMC :** 24 cm.

Question 8) - E

PDF source, p. 6

> Si vous obtenez la note de 1,9 lors de votre contrôle organoleptique, à quelle qualité cela correspond-il ? Option proposée : E.

Dans l'échelle de qualité visée par la question, la note de 1,9 correspond à la qualité B. L'option E n'est donc pas la bonne réponse.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **E n'est pas la bonne réponse.** La qualité correspondant à 1,9 est **B**.

Question 8) - A

PDF source, p. 6

> Si vous obtenez la note de 1,9 lors de votre contrôle organoleptique, à quelle qualité cela correspond-il ? Option proposée : A.

Dans l'échelle de qualité visée par la question, la note de 1,9 correspond à la qualité B. L'option A n'est donc pas la bonne réponse.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **A n'est pas la bonne réponse.** La qualité correspondant à 1,9 est **B**.

Question 8) - C

PDF source, p. 6

> Si vous obtenez la note de 1,9 lors de votre contrôle organoleptique, à quelle qualité cela correspond-il ? Option proposée : C.

Dans l'échelle de qualité visée par la question, la note de 1,9 correspond à la qualité B. L'option C n'est donc pas la bonne réponse.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **C n'est pas la bonne réponse.** La qualité correspondant à 1,9 est **B**.

Question 8) - B

PDF source, p. 6

> Si vous obtenez la note de 1,9 lors de votre contrôle organoleptique, à quelle qualité cela correspond-il ? Option proposée : B.

La note de 1,9 se classe en qualité B dans l'échelle de contrôle organoleptique visée par la question.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

B.

Question 9)

PDF source, p. 7

Citer et expliciter quatre critères de contrôle de la qualité externe sur un poisson entier non vidé.

Pour un poisson entier non vidé, on observe plusieurs signes extérieurs. Il faut décrire l'aspect attendu d'un poisson frais.

RÉPONSE À RETENIR

- **Les yeux :** brillants, non enfoncés et relativement bombés.
- **Les branchies :** humides, de couleur rouge à rose, sans odeur désagréable.
- **La peau et les écailles :** peau brillante et humide ; écailles bien adhérentes.
- **La fermeté :** le corps est ferme et élastique au toucher ; la chair reprend sa forme après une légère pression.

Question 10)

PDF source, p. 7

Décrire le principe de la marche en avant.

La marche en avant organise les locaux et les opérations pour que le produit progresse de la matière première vers le produit fini, sans retour en arrière qui risquerait de provoquer une contamination.

RÉPONSE À RETENIR

La marche en avant consiste à organiser les étapes dans un sens allant de la réception des matières premières jusqu'au produit fini. Les circuits des produits, du personnel et des déchets sont organisés pour éviter les croisements entre le propre et le sale. Si une séparation des circuits dans l'espace n'est pas possible, une séparation dans le temps et un nettoyage-désinfection adaptés doivent maîtriser le risque.

Question 11)

PDF source, p. 7

Replacer chronologiquement les étapes que va suivre le produit en respectant la chaîne du froid : stockage des produits finis ; transformation ; réception des matières premières ; stockage des matières premières ; pesée/conditionnement ; préparation des commandes ; étiquetage/expédition ; contrôle des matières premières.

On suit le produit depuis son arrivée jusqu'à son expédition. Les matières premières sont réceptionnées, contrôlées puis stockées au froid. Après transformation et conditionnement, les produits finis sont stockés ; les commandes sont ensuite préparées puis étiquetées et expédiées. La chaîne du froid doit être maintenue pendant les étapes concernées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

1. Réception des matières premières.
2. Contrôle des matières premières.
3. Stockage des matières premières.
4. Transformation.
5. Pesée/conditionnement.
6. Stockage des produits finis.
7. Préparation des commandes.
8. Étiquetage/expédition.

Question 12)

PDF source, p. 8

> Entourer les poissons osseux parmi les poissons illustrés.

La raie (en haut à gauche) et le requin (en bas à gauche) sont des poissons cartilagineux. Les quatre autres espèces représentées sont des poissons osseux.

RÉPONSE À RETENIR

À entourer : la **baudroie** (en haut à droite), le **cabillaud** (au milieu à gauche), le **merlan** (au milieu à droite) et le **rouget** (en bas à droite). Ne pas entourer la raie ni le requin.

Question 13)

PDF source, p. 8

> Vous êtes mareyeur, vous avez acheté 650 kg de sébastes que vous voulez transformer en filet. Vous obtenez un coefficient de rendement de 2,85. De combien de caisses de 3 kg de produit fini avez-vous obtenu au final ? Développez votre calcul.

On interprète le coefficient de rendement de 2,85 comme le rapport entre la masse de poisson brut et la masse de filets obtenue. On divise donc la masse achetée par 2,85 pour obtenir la masse de filets, puis on divise cette masse par 3 kg pour obtenir le nombre de caisses. Le nombre de caisses complètes est un nombre entier inférieur ou égal au résultat.

Masse de filets : $650 \div 2{,}85 \approx 228{,}07$ kg.

Nombre de caisses : $228{,}07 \div 3 \approx 76{,}02$. On peut donc remplir 76 caisses complètes. La masse restante est d'environ $228{,}07 - (76 \times 3) = 0{,}07$ kg.

RÉPONSE À RETENIR

La masse de filets obtenue est d'environ **228,07 kg**. Cela permet de remplir **76 caisses complètes de 3 kg**, avec environ **0,07 kg** de produit restant.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/23-100_sujet-techno-filet_intelligent-_sujet.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.