SUJET OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP1 - Pratique professionnelle

Session 2025

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 2025 -

***

Durée : 3 heures 30

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
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.

- Compléter la fiche de cotation ESPÈCE (annexe 2)
- Compléter 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, réaliser les transformations suivantes. Durée en mn : **120 mn**

1- Filetage de poisson avec emballage par espèce

Poissons bruts	Découpes demandées	Temps de réalisation
10 kg de lieu noir entiers	Filets sans peau, sans flanc	**45 mn**
5 kg de maquereaux entiers	Filets sans peau, sans flanc	**20 mn**
3 pièces de plies entières	Filets sans peau	**10 mn**

2- Préparation en saumonette

- écorcher 2 pièces de roussette **15 mn**

3- Étêtage de poissons

- étêter 30 pièces de sardines entières **10 mn**

4- Mise en P.A.C. (Prêt à cuire)

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

5- Éviscération **5 mn**

- 10 pièces de bar entiers

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE DE CONDITIONNEMENT

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

Vous êtes employé dans l'entreprise « Les grands fonds». Vous devez préparer la commande d'un poissonnier pour son étal.

Vous disposez d'un lot de 15 kg de soles mélangées

Regrouper les soles par taille et conditionner chaque lot :
- mettre en caisse suivant le bon de commande ci-dessous

5 kg de Soles taille 2
5 kg de Soles taille 3
5 kg de Soles taille 4

Code	Désignation	Quantité	Observations
0401	Sole Taille 2	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0402	Sole Taille 3	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0403	Sole Taille 4	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.

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			

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	✓ ✓ ✓

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 %	✓