ÉLÉMENTS DE CORRECTION

CAP (Mareyage)

EP1 - Pratique professionnelle

Session 2025

Éléments de correction de l'épreuve pour la session indiquée, mis à disposition par FormaV pour la révision. Ils ne préjugent pas des consignes données aux jurys.

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

CAP MAREYAGE

CORRIGÉS À ÉTABLIR PAR LE JURY

Fiche indicative des poids des différents lots mis à disposition des candidats	pages 2 et 3
Grille d'évaluation Transformation	pages 4 et 5
Grille d'évaluation Conditionnement	page 6
Indicateurs d'évaluation Transformation	pages 7 à 10
Indicateurs d'évaluation Conditionnement	page 11
Feuille récapitulative	page 12
Désignation et reconnaissance des produits	page 13
Fiche espèce	page 14
Fiche filet	page 15

CORRIGÉ

FICHE INDICATIVE DES POIDS DES DIFFÉRENTS LOTS MIS À DISPOSITION DES CANDIDATS

(À COMPLÉTER LA VEILLE)

Lot / Espèce	Lot 1	Lot 2	Lot 3	Lot 4	Lot 5
Lieu noir entier (taille 800 g / 1,500 kg)					
Maquereau entier (taille 200 g / 400 g)					
Plie entière (taille 400 g / 600 g)					
Roussette (taille (500 g à 1 kg)					
Sardine entière (taille 80 g à 120 g)					
Lieu jaune vidé 0,500 kg / 1,5 kg					
Bar élevage (300 g à 400 g)					

CORRIGÉ

FICHE INDICATIVE DES POIDS DES DIFFÉRENTS LOTS MIS À DISPOSITION DES CANDIDATS (SUITE)

(À COMPLÉTER LA VEILLE)

Lot / Espèce	Lot 6	Lot 7	Lot 8	Lot 9	Lot 10
Lieu noir entier (taille 800 g / 1,500 kg)					
Maquereau entier (taille 200 g / 400 g)					
Plie entière (taille 400 g / 600 g)					
Roussette (taille (500 g à 1 kg)					
Sardine entière (taille 80 g à 120 g)					
Lieu jaune vidé 0,500 kg / 1,5 kg					
Bar élevage (300 g à 400 g)					

CORRIGÉ

GRILLE D'ÉVALUATION TRANSFORMATION 1/2

Prénom : ..... **N° candidat :** .....

Nom : .....

Fiche de cotation Pratique professionnelle

Filetage Lieu noir (durée 45 mn)

Temps 5 pts 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (2,5 pts)	TOTAL (15 pts)

Filetage Maquereau (durée : 20 mn)

Temps 5 pts 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (2,5 pts)	TOTAL (15 pts)

Filetage Plie (durée : 10 mn)

Temps 5 pts 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (2,5 pts)	TOTAL (15 pts)

CORRIGÉ

GRILLE D'ÉVALUATION TRANSFORMATION 2/2

Écorchage Roussette (durée : 15 mn)

Temps (5 pts) 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 2,5 pts	TOTAL **(30 pts) 15 pts**

Éviscération Bar (durée : 5 mn)

Temps (5 pts) 2,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 2,5 pts	TOTAL **(30 pts) 15 pts**

Mise en PAC Lieu jaune (durée : 15 mn)

Temps (5 pts) 2,5pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 5 pts	Qualité (10 pts) 5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 2,5 pts	TOTAL **(30 pts) 15 pts**

Etêtage Sardine (durée : 10 mn)

Temps (5 pts) 1,5 pts	Poids brut	Poids net	Rendement (10 pts) 3,5 pts	Qualité (10 pts) 3,5 pts	Technique Organisation Hygiène (5 pts) 1,5 pt	TOTAL **(10 pts)**

CORRIGÉ

GRILLE D'ÉVALUATION CONDITIONNEMENT 1/1

Prénom : ..... **N° candidat :** .....

Nom : .....

Préparation de commande : (durée : 15 mn)

Temps (5 pts)	Regrouper Conditionner (10 pts)	Peser (2,5)	Glacer (2,5)	Fermer (2,5)	Identifier (2,5)	**Technique Organisation Hygiène (5 pts)**	**TOTAL (30 pts)**

CORRIGÉ

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Temps **2,5 points** (cf barème de correction)

Rendement **5 Points** (cf barème de correction)

Technique **0,75 point**

- La position du fileteur par rapport à sa table de travail (0,5 pt)
- Le maintien du couteau (jamais par la lame) (0,5 pt)
- Un minimum de manipulation (peu de gestes) (0,5 pt)

Organisation du travail **0,75 point**

- Couteaux mal rangés : risque d'accident (0,5 pt)
- Caisse de déchets mal placée (0,5 pt)
- Caisse de filets trop éloignée du plan de travail : trop de déplacements (0,5 pt)

Hygiène **1 point**

- Se laver les mains avant, pendant et après (0,5 pt)
- Maintien de la propreté du plan de travail en cours de filetage (0,5 pt)
- Clarté et propreté de l'eau de lavage du poisson (0,5 pt)
- Sol sans déchet (0,5 pt)

Qualité et présentation du produit **5 points**

- Pas de clivage ou de dentelle (2 pts)
- Sans arête, sans péritoine et sans nageoire (2 pts)
- Brillant uniforme (2 pts)
- Emballage : les queues doivent être croisées (2 pts)
- Le poids des caisses et le sens de l'emballage doivent être respectés (2 pts)

CORRIGÉ

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Base d'évaluation du module filetage

ESPÈCES	PRÉSENTATION	CALIBRE	OBJECTIF Rendement matière	NOTATION
Lieu noir	Entier	800 g à 1,5 kg	43 % soit un coefficient de 2.30	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 43 % - note = **10** Si < à 42 % et > ou égal à 42 % - note = **6** Si < à 41 % et > ou égal à 41 % - note = **3** Si < à 40 % - note = **0**
Maquereau	Entier	200 g à 400 g	44 % soit un coefficient de 2.25	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 44 % - note = **10** Si < à 42 % et > ou égal à 42 % - note = **6** Si < à 41 % et > ou égal à 41 % - note = **3** Si < à 40 % - note = **0**
Plie	Entière	400 g à 600 g	30 % soit un coefficient de 3.30	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 30 % - note = **10** Si < à 30 % et > ou égal à 27 % - note = **6** Si < à 27 % et > ou égal à 25 % - note = **3** Si < à 25 % - note = **0**

Base d'évaluation du module préparation

TECHNIQUES	ESPÈCES	PRESEN-TATION	CALIBRE	OBJECTIF Rendement matière	NOTATION
Étêtage	Sardine	Entière	80 g à 120 g	67 % soit un coefficient de 1.5	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 67 % - note = **10** Si < à 67 et > ou égal à 64.2 % - note = **6** Si < à 64.2 % et > ou égal à 60.4 % - note = **3** Si < à 60.4 % - note = **0**

NB : les rendements sont indicatifs, ils peuvent varier de quelques pourcentages autour de ces valeurs selon la nature du poisson, sa fraîcheur, la saison, son lieu de capture.

CORRIGÉ

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Base d'évaluation du module préparation

TECHNIQUES	ESPÈCES	PRÉSEN-TATION	CALIBRE	OBJECTIF Rendement matière	NOTATION
Écorchage	Roussete	Entier	500 g à 1 kg	33 % soit un coefficient de 3	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 33 % - note = **10** Si < à 30 % et > ou égal à 31,5 % - note = **6** Si < à 31,5 % et > ou égal à 25 % - note = **3** Si < à 29 % - note = **0**
Mise en PAC	Lieu Jaune	Vidé	0,500 g à 1,5 kg	71 % soit un coefficient de 1.40	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 71 % - note = **10** Si < à 71 % et > ou égal à 68 % - note = **6** Si < à 68 % et > ou égal à 65 % - note = **3** Si < à 65 % -note = **0**
Éviscération	Bar	Entière	300 / 400 g	90 % soit un coefficient de 1.1	Rendement matière obtenu/objectif Si > ou égal à 90 % - note = **10** Si < à 90 % et > ou égal à 85 % - note = **6** Si < à 85% et > ou égal à 80 % - note = **3** Si < à 80 % -note = **0**

NB : les rendements sont indicatifs. Ils peuvent varier de quelques pourcentages autour de ces valeurs, selon la nature du poisson, sa fraîcheur, la saison, son lieu de capture.

CORRIGÉ

INDICATEURS D'ÉVALUATION TRANSFORMATION

Base d'évaluation du module préparation

ESPÈCES	OBJECTIF Rendement horaire pour	RENDEMENT HORAIRE OBTENU/OBJECTIF*
Lieu noir	10 kg ⇒ 45 mn	Si égal à 10 kg - note = **5** Si < 10 kg et > ou égal 9 kg - note = **4** Si < 9 kg et > ou égal 8 kg - note = **3** Si < 8 kg et > ou égal 7 kg - note = **2** Si < 7 kg - note = **0**
Maquereau	5 Kg ⇒ 20 mn	Si égal à 5 kg - note = **5** Si < 5 kg et > ou égal 4,5 kg - note = **4** Si < 4,5 kg et > ou égal 4 kg - note = **3** Si < 4 kg et > ou égal 3,5 kg - note = **2** Si < 3,5 kg - note = **0**
Plie	3 pièces ⇒ 10 mn	Si 3 pièces - note = **5** Si 2 pièces - note = **3** Si 1 pièce - note = **1** Si 0 pièce - note = **0**
Roussette	2 pièces ⇒ 15 mn	Si 4 pièces - note = **5** Si 3 pièces - note = **4** Si 2 pièces - note = **2** Si 1 pièce - note = **1** Si 0 pièce - note = **0**
Sardine	30 pièces ⇒ 10 mn	Si 30 pièces - note = **5** Si 24 pièces ou plus - note = **4** Si 18 pièces ou plus - note = **3** Si 12 pièces ou plus - note = **2** Si 6 pièces ou plus - note = **1** Si moins de 6 pièces - note = **0**
Lieu Jaune	5 pièces ⇒ 15 mn	Si 5 pièces - note = **5** Si 4 pièces - note = **4** Si 3 pièces- note = **3** Si 2 pièces - note = **2** Si 1 pièce - note = **1** Si 0 pièce - note = **0**
Bar	10 pièces ⇒ 5 mn	Si 10 pièces - note = **5** Si 5 pièces - note = **3** Si 2 pièce - note = **1** Si 0 pièce - note = **0**

CORRIGÉ

INDICATEURS D'ÉVALUATION CONDITIONNEMENT

Base d'évaluation du module préparation de commande

Temps **5 pts**

Conditionnement : **10 pts**

- Limiter le nombre de manipulations (2,5 pts)
- Disposer l'emballage de façon symétrique (2,5 pts)
- Respecter le sens de l'emballage (2,5 pts)
- Utiliser un emballage adapté (2,5 pts)

Peser **2,5 pts**

Programmer la tare

Glacer **2,5 pts**

Respecter des quantités de glace (1/3 de glace pour 2/3 poisson)

Fermer **2,5 pts**

- utiliser les ustensiles adéquats (scotch ou élastique) (1 pt)
- utiliser le bon format de couvercle (1,5 pt)

Identifier **2,5 pts**

- Ne rien omettre sur l'identification de la caisse (1,5 pt)
  (Nature de la marchandise – poids)
- Inscrire les abréviations qui conviennent (1 pt)

Technique - organisation - hygiène **5 pts**

- Positionner l'emballeur par rapport à sa table de travail (1 pt)
- Limiter les déplacements (1 pt)
- Positionner la caisse d'emballage près du plan de travail (1 pt)
- Se laver les mains avant, pendant et après (1 pt)
- Maintenir la propreté du plan de travail en cours d'emballage (1 pt)

CORRIGÉ

FEUILLE RECAPITULATIVE
(L'ensemble des candidats)

N° des candidats	Reconnais-sance espèces 30 pts	Fiche de cotation 40 pts	Transfor-mation 100 pts	Préparation de commande et bon d'expédition 30 pts	Total 200 pts	Total 20 pts

CORRIGÉ

CORRIGÉ ÉTABLI PAR LE JURY À PARTIR DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS

ANNEXE 1

DÉSIGNATION ET RECONNAISSANCE DES PRODUITS

FICHE DE RECONNAISSANCE

Total sur 30 points /30

N°	Appellations 0,5 points par produit	Catégories 0,5 point par produit						
		Poissons osseux				Poissons cartilagineux	Mollusques	Crustacés
		Jugulaires	Thoraciques	Abdominaux	Apodes			

CORRIGÉ

CORRIGÉ ÉTABLI PAR LE PRÉSIDENT DE JURY
POUR LES DEUX PRODUITS CHOISIS

FICHE ESPÈCE Produit n°

Appellation commerciale (officielle)	✓	4 pts
Nom scientifique	✓	4 pts
Critères spécifiques de fraîcheur **(au moins 6)**	✓ Peau ✓ Œil ✓ Branchies ✓ Chair ✓ Couleur le long de la colonne vertébrale ✓ colonne vertébrale ✓ péritoine ✓ odeur	6 pts
Taille marchande	✓	3 pts
Mode(s) de présentation courante Ex : entier, filet, darne	✓ ✓ ✓	3 pts

CORRIGÉ

CORRIGÉ ÉTABLI PAR LE PRÉSIDENT DE JURY
POUR LES DEUX PRODUITS CHOISIS

FICHE FILET Produit n°

Identification du filet (nom de l'espèce initiale)	✓	6 pts
Nom scientifique	✓	6 pts
Critères de fraîcheur du produit	✓ odeur : ✓ couleur : ✓ texture :	6 pts
Rendement en %	✓	2 pts

CORRIGÉ