SUJET OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP1 - Pratique professionnelle

Session 2026

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

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.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

- SPÉCIALITÉ MAREYAGE -

ÉPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- Session 2026 -

***

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 jury.

Le sujet doit être rendu dans son intégralité.

Aucun autre document n'est autorisé.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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 : **30 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 : **45 mn**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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 **75 mn**

Poissons bruts	Découpes demandées	Temps de réalisation
10 kg de lieu noir	Filets sans peau, sans flanc	45 mn
3 pièces de flet	Filet sans peau, sans flanc	10 mn
5 kg de merlan	Filets simples avec peau	20 mn

2- Préparation en saumonette **15 mn**

- Écorcher 3 pièces de roussette

3- Étêtage de poissons **10 mn**

- Étêter 30 pièces de sardines

4- Mise en P.A.C. (Prêt à cuire) **15 mn**

- 4 pièces de lieu noir vidés

5- Éviscération **5 mn**

- 10 pièces de merlan entiers

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Vous devez réaliser les travaux suivants :

DANS LA SALLE DE CONDITIONNEMENT

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

Mise en situation professionnelle :
Vous êtes employé dans une entreprise de marée et vous devez préparer la commande d'un client.

Vous avez à votre disposition 15 kg de daurade royale en vrac.
Regrouper les daurades par taille (voir ci-dessous) et conditionner en caisse chaque lot, selon le bon de commande suivant.

5 kg de daurade royale 300/400
5 kg de daurade royale 400/600
5 kg de daurade royale 600/800

Code	Désignation	Quantité	Observations
0401	Daurade 300/400	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0402	Daurade 400/600	5 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0403	Daurade 600/800	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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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 CE CADRE

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 CE CADRE

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 %	✓