CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP2 - Sciences Appliquées

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

Sciences appliquées

Session 2024

Code sujet **2406-CAP MAR EP2** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie 1 — Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
20 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

Partie 2 — Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels
22 réponses • PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

« 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

Partie 1

None points

Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

Question 1.1.

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

> À l'aide du document 1, calculer l'apport énergétique en kJ de 100 g de Parmentier de saumon en complétant le tableau de la page suivante.

Le document 1 indique, pour 100 g, 8,0 g de protéines (protides), 8,9 g de matières grasses (lipides) et 6,9 g de glucides. Pour chaque constituant, on multiplie sa masse par l'énergie apportée par 1 g, indiquée dans le tableau : 17 kJ pour 1 g de protides et de glucides, et 38 kJ pour 1 g de lipides. On additionne ensuite les trois apports.

Constituant alimentaire	Composition pour 100 g	Apport pour 1 g	Calcul	Total
Protides	8,0 g	17 kJ	8,0 × 17	136 kJ
Lipides	8,9 g	38 kJ	8,9 × 38	338,2 kJ
Glucides	6,9 g	17 kJ	6,9 × 17	117,3 kJ

La valeur énergétique totale est la somme de l'énergie apportée par ces trois constituants.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 100 g de Parmentier de saumon : protides **136 kJ**, lipides **338,2 kJ** et glucides **117,3 kJ**. Valeur énergétique totale : 136 + 338,2 + 117,3 = **591,5 kJ**.

Pommes de terre

Question 1.2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> À l'aide du document 2, renseigner le tableau pour les pommes de terre présentes dans le Parmentier de saumon : nommer leur groupe alimentaire en toutes lettres, préciser leur principal constituant alimentaire et cocher son rôle dans l'organisme parmi les réponses proposées.

La pomme de terre appartient au groupe des féculents. Son constituant principal est l'amidon, qui est un glucide. Les glucides fournissent de l'énergie à l'organisme : c'est donc le rôle à sélectionner parmi les choix proposés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pommes de terre :** groupe alimentaire : féculents ; constituant principal : glucides (amidon) ; rôle à cocher : **Énergétique**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Saumon

Question 1.2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> À l'aide du document 2, renseigner le tableau pour le saumon présent dans le Parmentier de saumon : nommer son groupe alimentaire en toutes lettres, préciser son principal constituant alimentaire et cocher son rôle dans l'organisme parmi les réponses proposées.

Le saumon appartient au groupe des viandes, poissons et œufs. Son principal constituant alimentaire est constitué de protides, c'est-à-dire de protéines. Ces protéines participent notamment à la croissance et à l'entretien des cellules et des muscles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Saumon :** groupe alimentaire : viandes, poissons et œufs ; constituant principal : protides (protéines) ; rôle à cocher : **Croissance des cellules, des muscles**.

Huile

Question 1.2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> À l'aide du document 2, renseigner le tableau pour l'huile présente dans le Parmentier de saumon : nommer son groupe alimentaire en toutes lettres, préciser son principal constituant alimentaire et cocher son rôle dans l'organisme parmi les réponses proposées.

L'huile appartient au groupe des matières grasses et son constituant principal est constitué de lipides. Parmi les rôles proposés dans le tableau, la thermorégulation correspond au rôle de protection et d'isolation thermique associé aux matières grasses.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Huile :** groupe alimentaire : matières grasses ; constituant principal : lipides ; rôle à cocher : **Thermorégulation**.

Question 1.3.

PDF source, p. 4

> Le saumon est un poisson « gras ». Justifier cette affirmation.

Un poisson est qualifié de gras lorsque sa chair contient une quantité notable de lipides, en comparaison avec celle d'un poisson maigre. La chair du saumon contient une quantité notable de matières grasses ; cela justifie qu'il soit classé parmi les poissons gras.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le saumon est un poisson gras car sa chair contient une quantité notable de lipides.

Question 1.4.

PDF source, p. 4

> Préciser la fréquence recommandée de consommation du poisson par semaine.

La recommandation nutritionnelle est de consommer du poisson deux fois par semaine. Il est conseillé d'inclure un poisson gras dans ces consommations.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Il est recommandé de consommer du poisson **2 fois par semaine**, dont une fois du poisson gras.

Proposition 1

Question 1.5.

PDF source, p. 5

Parmi la liste ci-dessous, cocher la proposition « Le bien-être animal et l'environnement sont protégés » si elle fait partie des deux grands principes de production de l'agriculture biologique à sélectionner.

La protection du bien-être animal et de l'environnement fait partie des principes de production de l'agriculture biologique. Cette proposition fait donc partie des deux réponses à cocher.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher : « Le bien-être animal et l'environnement sont protégés. »

Proposition 2

Question 1.5.

PDF source, p. 5

Parmi la liste ci-dessous, cocher la proposition « Produit qui garantit une pêche durable » si elle fait partie des deux grands principes de production de l'agriculture biologique à sélectionner.

La pêche durable concerne la gestion des ressources halieutiques. Elle ne correspond pas ici à l'un des deux principes de production de l'agriculture biologique recherchés.

RÉPONSE À RETENIR

À ne pas cocher : « Produit qui garantit une pêche durable. »

Proposition 3

Question 1.5.

PDF source, p. 5

Parmi la liste ci-dessous, cocher la proposition « Produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu » si elle fait partie des deux grands principes de production de l'agriculture biologique à sélectionner.

La fabrication dans une même zone géographique selon un savoir-faire reconnu caractérise plutôt une démarche liée à l'origine géographique ou à un signe de qualité. Ce n'est pas l'un des principes de production biologique recherchés dans cette question.

RÉPONSE À RETENIR

À ne pas cocher : « Produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu. »

FormaV - document d'entraînement non officiel

Proposition 4

Question 1.5.

PDF source, p. 5

> Parmi la liste ci-dessous, cocher la proposition « Produit issu de l'agriculture qui n'utilise pas d'engrais chimique, ni de produit phytosanitaire chimique » si elle fait partie des deux grands principes de production de l'agriculture biologique à sélectionner.

La proposition décrit la limitation des engrais chimiques et des produits phytosanitaires chimiques, qui fait partie des principes de production biologique attendus dans cet exercice.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher : « Produit issu de l'agriculture qui n'utilise pas d'engrais chimique, ni de produit phytosanitaire chimique. »

Question 1.6.

PDF source, p. 5

> Décoder le sigle « TIAC » en complétant les quatre mots correspondant aux lettres T, I, A et C.

Le document 3 développe le sigle entre parenthèses : « toxi-infections alimentaires collectives ». Les quatre mots donnent les initiales T, I, A et C.

RÉPONSE À RETENIR

TIAC signifie **Toxi-infections alimentaires collectives**.

Question 1.7.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Nommer les quatre agents pathogènes les plus fréquemment rencontrés, à l'aide du document 3.

Le document 3 cite Salmonella comme l'agent le plus fréquemment confirmé, puis nomme trois autres agents pathogènes fréquemment suspectés. On reprend les quatre noms mentionnés dans le document.

RÉPONSE À RETENIR

- Salmonella
- Staphylococcus aureus
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus

Cas 1

Question 1.8.

PDF source, p. 6

> Pour le cas 1, différencier en cochant dans le tableau s'il s'agit d'une exotoxine ou d'une endotoxine responsable de l'intoxication. La bactérie contenant une toxine se multiplie dans l'aliment ; la bactérie et sa toxine sont consommées ; après ingestion, la bactérie est détruite et libère sa toxine dans l'intestin.

Dans le cas 1, la bactérie et la toxine sont consommées, puis la bactérie est détruite dans l'intestin et libère la toxine qu'elle contenait. Selon la distinction faite dans le tableau, il s'agit d'une endotoxine.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Cas 1 : endotoxine.

Cas 2

Question 1.8.

PDF source, p. 6

Pour le cas 2, différencier en cochant dans le tableau s'il s'agit d'une exotoxine ou d'une endotoxine responsable de l'intoxication. La bactérie se multiplie dans l'aliment et dégrade ses protéines en un produit toxique ; ce produit toxique présent dans l'aliment est consommé et provoque l'intoxication.

Dans le cas 2, la bactérie produit une substance toxique dans l'aliment ; c'est cette substance déjà présente dans l'aliment qui est consommée et provoque l'intoxication. Selon la distinction faite dans le tableau, il s'agit d'une exotoxine.

RÉPONSE À RETENIR

Cas 2 : exotoxine.

Question 1.9.

PDF source, p. 6

Indiquer quatre conditions de vie favorables ou non à la multiplication des micro-organismes.

La multiplication des micro-organismes dépend de plusieurs conditions. On peut citer des facteurs qui la favorisent ou la limitent ; leur effet peut varier selon le micro-organisme concerné.

RÉPONSE À RETENIR

- La température : une température favorable permet la multiplication ; le froid la ralentit généralement.
- La disponibilité en eau : un milieu humide favorise la multiplication, tandis que la dessiccation la limite.
- Le pH : l'acidité du milieu peut favoriser ou freiner la multiplication selon le micro-organisme.
- La présence ou l'absence d'oxygène : l'effet dépend des besoins du micro-organisme.

Lavabo à commande non manuelle

Question 1.10.

PDF source, p. 7

Compléter le tableau en justifiant l'intérêt du lavabo à commande non manuelle dans le lave-mains réglementaire.

Une commande non manuelle permet d'utiliser le lavabo sans toucher le robinet avec les mains propres après le lavage. Elle limite ainsi leur recontamination.

RÉPONSE À RETENIR

Lavabo à commande non manuelle : évite de recontaminer les mains propres en touchant le robinet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Distributeur de savon antiseptique

Question 1.10.

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en justifiant l'intérêt du distributeur de savon antiseptique dans le lave-mains réglementaire.

Le savon antiseptique sert au lavage des mains et aide à réduire les micro-organismes présents sur la peau. Cela limite le risque de transmettre des micro-organismes aux aliments ou au matériel.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Distributeur de savon antiseptique :** permet de laver les mains et de réduire les micro-organismes qui s'y trouvent.

Distributeur de papier à usage unique

Question 1.10.

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en justifiant l'intérêt du distributeur de papier à usage unique dans le lave-mains réglementaire.

Le papier à usage unique sert à sécher les mains après le lavage. Comme il n'est pas partagé, il limite le risque de transmission de micro-organismes par un linge commun.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Distributeur de papier à usage unique :** permet de sécher les mains sans partager un linge et limite ainsi les contaminations croisées.

Poubelle à commande non manuelle

Question 1.10.

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en justifiant l'intérêt de la poubelle à commande non manuelle dans le lave-mains réglementaire.

La commande non manuelle permet de jeter le papier usagé sans toucher la poubelle avec les mains propres. Elle limite ainsi le risque de recontamination après le lavage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Poubelle à commande non manuelle :** permet de jeter le papier sans toucher la poubelle avec les mains propres.

Question 1.11.

PDF source, p. 7

> Citer quatre moments, dans votre activité professionnelle, où le lavage des mains est indispensable.

Le lavage des mains est indispensable avant une manipulation propre et après une situation pouvant souiller les mains ou les contaminer. Voici quatre moments adaptés au travail de préparation et de vente des produits de la mer.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- À la prise de poste et avant de commencer la préparation des aliments.
- Après être allé aux toilettes.
- Après avoir manipulé du poisson cru, des déchets ou du matériel sale, avant de reprendre une tâche propre.
- Après le nettoyage ou la manipulation des poubelles, et avant de manipuler des aliments prêts à consommer.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 2

None points

Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels

Question 2.1.

PDF source, p. 8

> Préciser la température de la vitrine réfrigérée en froid positif où sont stockés les plats cuisinés frais.

Le froid positif correspond à une conservation à une température supérieure à 0 °C. Pour des plats cuisinés frais réfrigérés, on retient généralement une température maximale de **+3 °C**. La température à respecter reste celle indiquée sur l'étiquetage du produit.

RÉPONSE À RETENIR

Température maximale retenue : +3 °C, sous réserve des indications de conservation figurant sur les plats.

Question 2.2.

PDF source, p. 8

> Citer une règle d'utilisation de la vitrine réfrigérée en froid positif permettant de réaliser des économies d'énergie.

Quand la vitrine est ouverte, de l'air plus chaud entre et le système frigorifique doit travailler davantage pour maintenir la température. Limiter les ouvertures permet donc d'économiser de l'énergie.

RÉPONSE À RETENIR

Fermer la vitrine dès que possible et ne pas laisser sa porte ou son rideau ouvert inutilement.

Question 2.3.

PDF source, p. 8

> Énumérer deux causes possibles de rupture de la chaîne du froid.

La chaîne du froid peut être rompue si le matériel ne maintient plus la température prévue ou si son utilisation laisse les produits se réchauffer.

RÉPONSE À RETENIR

- Panne ou mauvais réglage de la vitrine réfrigérée.
- Porte ou rideau laissé ouvert trop longtemps.

Question 2.4.

PDF source, p. 8

> Indiquer deux conséquences d'une rupture de la chaîne du froid.

Une hausse de température favorise la multiplication des micro-organismes et peut accélérer l'altération des aliments. Les produits peuvent alors présenter un risque pour le consommateur ou ne plus être propres à la vente.

RÉPONSE À RETENIR

- Multiplication des micro-organismes, pouvant entraîner un risque d'intoxication alimentaire.
- Altération des aliments et réduction de leur durée de conservation, avec un risque de devoir les jeter.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.5.

PDF source, p. 9

> Citer une conséquence environnementale d’une mauvaise utilisation de la vitrine réfrigérée.

Une vitrine mal utilisée peut consommer plus d’électricité pour maintenir le froid. Cette consommation supplémentaire augmente l’impact environnemental de l’activité.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Conséquence :** hausse de la consommation d’électricité et des émissions de gaz à effet de serre associées à la production d’énergie.

Antiseptique

Question 2.6.

PDF source, p. 9

> Associer le produit « Antiseptique » à son mode d’action, parmi les modes d’action proposés, en traçant une flèche.

Un antiseptique s’emploie sur les tissus vivants, par exemple la peau. Il réduit ou élimine les micro-organismes présents sur les mains.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Antiseptique** → Élimine ou réduit le nombre de micro-organismes sur les mains.

Désinfectant

Question 2.6.

PDF source, p. 9

> Associer le produit « Désinfectant » à son mode d’action, parmi les modes d’action proposés, en traçant une flèche.

Un désinfectant s’utilise sur des surfaces ou du matériel afin d’y réduire ou d’y éliminer les micro-organismes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Désinfectant** → Élimine ou réduit le nombre de micro-organismes sur les surfaces.

Détartrant

Question 2.6.

PDF source, p. 9

> Associer le produit « Détartrant » à son mode d’action, parmi les modes d’action proposés, en traçant une flèche.

Le détartrant agit sur les dépôts de tartre, notamment ceux constitués de calcaire, et les dissout.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Détartrant** → Dissout le calcaire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Détergent

Question 2.6.

PDF source, p. 9

> Associer le produit « Détergent » à son mode d'action, parmi les modes d'action proposés, en traçant une flèche.

Le détergent sert au nettoyage : il décolle les salissures et aide à éliminer les graisses.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Détergent** → Décolle et dégraisse les salissures.

Question 2.7.

PDF source, p. 9

> Indiquer une consigne de stockage des produits d'entretien.

Pour éviter toute confusion ou contamination des denrées, les produits d'entretien doivent être rangés à l'écart des aliments et conservés dans leurs emballages identifiés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Consigne :** stocker les produits d'entretien dans un local ou une armoire réservée à cet usage, séparément des denrées alimentaires.

Question 2.8.

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> Pour entretenir la vitrine réfrigérée, vous utilisez le produit SOD390. Justifier ce choix en soulignant sur l'étiquette du produit SOD390 (document 4).

Le document 4 présente le SOD390 comme un **détergent dégraissant désinfectant** pour les surfaces lavables. Il précise que le produit convient aux surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires et cite notamment les plans de travail et le gros matériel. Cela justifie son choix pour une vitrine réfrigérée lavable. Si la surface est en contact avec des aliments, l'étiquette demande un rinçage à l'eau potable après le lavage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sur l'étiquette, souligner **« DÉTERGENT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT »** et la mention indiquant qu'il convient aux **surfaces en contact alimentaire**. La description précise aussi qu'il est utilisable sur les surfaces lavables en contact ou non avec les denrées.

Bactéricide

Question 2.9.

PDF source, p. 11

> Expliquer le terme « bactéricide ».

Dans le mot « bactéricide », la partie « bactéri- » désigne les bactéries et « -cide » signifie que l'agent est détruit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bactéricide :** qui détruit les bactéries.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Fongicide

Question 2.9.

PDF source, p. 11

> Expliquer le terme « fongicide ».

Dans le mot « fongicide », la partie « fongi- » désigne les champignons et « -cide » signifie que l'agent est détruit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fongicide :** qui détruit les champignons.

Température

Question 2.10.

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> Pour l'image du thermomètre, compléter le mot commençant par T correspondant au paramètre du TACT, puis préciser le paramètre d'efficacité apporté par le produit SOD390 à l'aide du document 4.

Dans le TACT, le thermomètre représente la **température**. Le document 4 indique une température de dilution de 20 °C.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Température : 20 °C.**

Action mécanique

Question 2.10.

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> Pour l'image de l'action mécanique, préciser le paramètre d'efficacité apporté par le produit SOD390 à l'aide du document 4.

L'image montre une action mécanique d'essuyage. Le document 4 indique que les surfaces peuvent être traitées par balayage humide (environ 20 mL/m²) et cite notamment l'essuyage parmi les modes d'application possibles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Action mécanique :** essuyage, ou balayage humide (environ 20 mL/m²), conformément aux modes d'application indiqués sur l'étiquette.

Concentration

Question 2.10.

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> Pour l'image de l'éprouvette, compléter le mot commençant par C correspondant au paramètre du TACT. Le tableau indique pour ce paramètre « 0,5 à 6 % en fonction de l'activité antimicrobienne recherchée ».

Dans le TACT, l'éprouvette représente la **concentration**. Le document 4 indique la dilution du produit en fonction du degré de salissure et de l'activité antimicrobienne recherchée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Concentration : de 0,5 à 6 % selon l'activité antimicrobienne recherchée.

Temps

Question 2.10.

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

Pour l'image du chronomètre, compléter le mot commençant par T correspondant au paramètre du TACT, puis préciser le paramètre d'efficacité apporté par le produit SOD390 à l'aide du document 4.

Dans le TACT, le chronomètre représente le **temps**, ici le temps de contact. Le document 4 précise la durée à respecter selon l'activité antimicrobienne recherchée.

RÉPONSE À RETENIR

Temps de contact : de 5 à 15 minutes selon l'activité antimicrobienne recherchée.

Salarié coupé dans un local mal éclairé

Question 2.11.

PDF source, p. 12

Préciser une solution permettant d'améliorer les conditions d'éclairage pour la situation suivante : un des salariés s'est coupé en travaillant dans un local mal éclairé. Une réponse différente est attendue pour chaque situation.

Le poste de travail est mal éclairé et le salarié s'est coupé. Il faut mieux éclairer la zone où il travaille pour qu'il voie correctement ses gestes et les outils utilisés.

RÉPONSE À RETENIR

Solution : renforcer l'éclairage du local ou installer un luminaire adapté au poste de travail.

Ampoule du luminaire de l'escalier hors service

Question 2.11.

PDF source, p. 12

Préciser une solution permettant d'améliorer les conditions d'éclairage pour la situation suivante : l'ampoule du luminaire de l'escalier pour accéder au vestiaire ne fonctionne plus et un salarié est tombé. Une réponse différente est attendue pour chaque situation.

L'ampoule défectueuse ne permet plus d'éclairer correctement l'escalier, ce qui augmente le risque de chute. Il faut rétablir l'éclairage de cette zone de circulation.

RÉPONSE À RETENIR

Solution : remplacer l'ampoule défectueuse du luminaire de l'escalier.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Vendeur ébloui

Question 2.11.

PDF source, p. 12

> Préciser une solution permettant d'améliorer les conditions d'éclairage pour la situation suivante : le vendeur est ébloui par une lampe mal positionnée. Une réponse différente est attendue pour chaque situation.

La lampe est mal positionnée et éblouit le vendeur. Il faut modifier son orientation ou son emplacement afin que la lumière n'arrive pas directement dans ses yeux.

RÉPONSE À RETENIR

Solution : réorienter ou repositionner la lampe pour supprimer l'éblouissement.

Question 2.12.

PDF source, p. 12

> Indiquer deux conséquences d'un éclairage insuffisant sur la santé des salariés.

Un éclairage insuffisant peut fatiguer les yeux et entraîner des maux de tête. Ce sont deux conséquences possibles sur la santé des salariés.

RÉPONSE À RETENIR

- Fatigue visuelle.
- Maux de tête.

Question 2.13.

PDF source, p. 12

> Afin d'éviter tout risque électrique, proposer une mesure de sécurité à mettre en place pour changer l'ampoule dans l'escalier.

Avant de changer l'ampoule, il faut supprimer le risque de contact avec une partie sous tension. On met le circuit hors tension avant toute intervention.

RÉPONSE À RETENIR

Couper l'alimentation au disjoncteur du circuit d'éclairage avant de remplacer l'ampoule et vérifier que le luminaire n'est plus alimenté.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/2024_delices_des_deux_caps_-_sujet_ep2_mareyage.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.