CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP2 - Sciences Appliquées

Session 2025

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 2025

Code sujet **25-CAP-MAR-EP2-ME1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie 1 — Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
10 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

Partie 2 — Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels
16 réponses • PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

« 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

10 points

Sciences appliquées à l’alimentation et à l’hygiène

Question 1.1

PDF source, p. 2

> Indiquer le groupe d’aliments auquel appartient le maquereau.

Le maquereau est un poisson. Dans le classement usuel des groupes alimentaires, il appartient au groupe « viandes, poissons et œufs » (VPO).

RÉPONSE À RETENIR

Groupe d’aliments : viandes, poissons et œufs (VPO).

Question 1.2

PDF source, p. 2

> Le maquereau est un poisson gras. Justifier cette expression.

Un poisson est dit gras lorsque sa chair contient une quantité importante de lipides. Le maquereau est classé parmi les poissons gras ; il apporte notamment des acides gras oméga-3.

RÉPONSE À RETENIR

Le maquereau est un poisson gras parce que sa chair est riche en lipides, notamment en acides gras oméga-3.

Question 1.3

PDF source, p. 2

> Le maquereau est un poisson riche en lipides. Préciser les rôles des lipides dans l’organisme.

Les lipides fournissent de l’énergie et peuvent être stockés comme réserve énergétique. Ils participent aussi à la constitution des membranes cellulaires et, dans le tissu adipeux, à l’isolation thermique du corps. Certains acides gras sont indispensables et doivent être apportés par l’alimentation.

RÉPONSE À RETENIR

Les lipides fournissent de l’énergie, constituent une réserve, participent à la composition des membranes cellulaires et contribuent à l’isolation thermique du corps. Certains acides gras sont indispensables à l’organisme.

Question 1.4

PDF source, p. 2

> Citer deux conséquences d’une alimentation trop riche en lipides.

Un excès régulier de lipides dans l’alimentation peut favoriser une prise de poids et augmenter certains risques pour la santé, notamment cardiovasculaires.

RÉPONSE À RETENIR

- Surpoids ou obésité.
- Augmentation du risque de maladies cardiovasculaires.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.5

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

> Le PNNS (Programme National Nutrition Santé) recommande de consommer du poisson deux fois par semaine et d'alterner un poisson gras et un poisson maigre. Justifier cette recommandation.

Le poisson apporte notamment des protéines et des micronutriments. Les poissons gras apportent aussi des acides gras oméga-3. En consommer régulièrement et alterner poissons gras et poissons maigres permet de varier les apports alimentaires.

RÉPONSE À RETENIR

Cette recommandation encourage une consommation régulière de poisson, source de protéines et d'autres nutriments. Alterner poissons gras et poissons maigres permet de varier les apports, notamment en acides gras oméga-3 avec les poissons gras.

Question 1.6

PDF source, p. 3

> Relier les principes de production de l'agriculture biologique présentés dans le tableau au label AB représenté : alimentation animale basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux ; absence d'engrais chimiques et de produits phytosanitaires chimiques ; protection du bien-être animal et de l'environnement ; garantie d'une pêche durable.

Le logo représenté est le label AB, associé à l'agriculture biologique. Les principes portant sur l'alimentation des animaux, l'absence d'engrais et de produits phytosanitaires chimiques, et la protection du bien-être animal et de l'environnement se relient à ce label. La garantie d'une pêche durable ne relève pas du label AB : elle concerne la pêche, et non la production agricole biologique.

RÉPONSE À RETENIR

À relier au label AB : alimentation animale basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux ; absence d'engrais chimiques et de produits phytosanitaires chimiques ; protection du bien-être animal et de l'environnement.

À ne pas relier au label AB : « Le produit garantit une pêche durable ».

Question 1.7

PDF source, p. 3

> Indiquer deux gestes professionnels indispensables à effectuer pour éviter une contamination microbienne lors de la manipulation du poisson.

Pour limiter la transmission des microbes au poisson, il faut appliquer les règles d'hygiène des mains et éviter les contaminations par le matériel ou les surfaces. Deux gestes professionnels possibles sont le lavage des mains et l'utilisation d'un matériel propre et désinfecté.

RÉPONSE À RETENIR

- Se laver soigneusement les mains avant de manipuler le poisson, puis après toute situation qui les a contaminées.
- Utiliser du matériel propre et désinfecté et éviter les contacts avec des surfaces ou des produits contaminés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.8

PDF source, p. 4

> À l'aide du document 1, annoter le poste réglementaire de lavage des mains en reportant les numéros du tableau : 1, lavabo à commande non manuelle ; 2, poubelle à commande non manuelle ; 3, distributeur d'essuie-mains à usage unique ; 4, distributeur de savon antiseptique bactéricide liquide.

En suivant les flèches de la photographie de haut en bas, on identifie le distributeur d'essuie-mains, le distributeur de savon, le lavabo, puis la poubelle. Les numéros correspondants sont donc 3, 4, 1 et 2.

Document 1 : poste réglementaire de lavage des mains complété

Document 1 : Poste réglementaire de lavage des mains



N°	Éléments du lave-mains
1	Lavabo à commande non manuelle
2	Poubelle à commande non manuelle
3	Distributeur d'essuie-mains à usage unique
4	Distributeur de savon antiseptique bactéricide liquide

Source : Photo auteur du sujet

RÉPONSE À RETENIR

Numéros à reporter sur les flèches, de haut en bas : 3, 4, 1, 2.

Question 1.9

PDF source, p. 4

> Justifier les éléments soulignés du poste de lavage des mains dans le tableau : lavabo à commande non manuelle et distributeur de savon antiseptique.

Le lavabo à commande non manuelle évite de toucher le robinet avec les mains propres après le lavage, ce qui limite leur recontamination. Le savon antiseptique sert à nettoyer les mains et aide à réduire les micro-organismes présents.

RÉPONSE À RETENIR

- **Lavabo à commande non manuelle :** il limite la recontamination des mains propres par le contact avec le robinet.
- **Distributeur de savon antiseptique :** le savon permet de laver les mains et son action antiseptique contribue à réduire les micro-organismes.

Question 1.10

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

Le lavage des mains est indispensable avant les manipulations et après une situation susceptible de contaminer les mains. Trois moments professionnels possibles sont :

RÉPONSE À RETENIR

- Avant de commencer le travail ou de manipuler le poisson.
- Après être allé aux toilettes.
- Après avoir manipulé des déchets ou du matériel souillé, avant de reprendre une autre tâche.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 2

10 points

Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels

Question 2.1

PDF source, p. 5

> Énoncer deux caractéristiques de la faïence.

La faïence est un revêtement adapté aux murs d'un atelier car sa surface se nettoie facilement et résiste à l'humidité. On peut citer deux caractéristiques qui contribuent à l'hygiène des locaux.

RÉPONSE À RETENIR

- Sa surface est lisse et imperméable.
- Elle est facilement lavable et résiste à l'humidité.

Question 2.2

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

> À l'aide du document 2, compléter le cercle de Sinner en précisant les paramètres d'efficacité du bionettoyage des murs de l'atelier.

Dans le document 2, je repère la ligne « Murs – Protocole n° 1 ». J'en extrais les indications correspondant aux quatre facteurs du cercle de Sinner. Le plan précise aussi une fréquence mensuelle et les étapes de rinçage et de séchage.

RÉPONSE À RETENIR

- **Action du temps :** laisser agir 5 minutes.
- **Action de la température :** utiliser de l'eau tiède.
- **Action mécanique :** brosser ou frotter les murs.
- **Action du produit :** utiliser un détergent désinfectant à 1 %.

Le protocole des murs est à réaliser une fois par mois. Il prévoit également de se protéger, de pulvériser le produit, de rincer, puis d'évacuer l'eau et de laisser sécher.

Question 2.3

PDF source, p. 6

> Préciser l'intérêt d'établir un plan de bionettoyage.

Un plan de bionettoyage indique les surfaces à traiter, les produits et méthodes à utiliser ainsi que la fréquence des opérations. Il donne un protocole commun au personnel et aide à effectuer régulièrement le nettoyage et la désinfection, afin de limiter les contaminations.

RÉPONSE À RETENIR

Établir un plan de bionettoyage permet de standardiser et d'organiser les opérations pour qu'elles soient réalisées régulièrement et efficacement, et ainsi de limiter les contaminations des locaux et du matériel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.4

PDF source, p. 7

> Citer les effets des rayons UV sur les couteaux.

Le document 3 précise l'effet de la lampe UV de l'armoire et indique la durée nécessaire pour atteindre l'efficacité annoncée.

RÉPONSE À RETENIR

Les rayons UV ont un effet bactéricide et germicide : selon le document 3, cet effet atteint 100 % au bout de 90 minutes.

Question 2.5

PDF source, p. 7

> Justifier un intérêt de stériliser les couteaux après leur bionettoyage.

Le bionettoyage nettoie les couteaux et réduit leur contamination. La stérilisation par UV après le bionettoyage vise à détruire les micro-organismes qui pourraient encore être présents. Le document précise que les couteaux doivent être propres et secs avant leur passage dans l'armoire.

RÉPONSE À RETENIR

Stériliser les couteaux après leur bionettoyage complète leur entretien en détruisant les micro-organismes résiduels et contribue ainsi à éviter la contamination du poisson lors de sa préparation.

Question 2.6

PDF source, p. 8

> À l'aide du document 4, associer chaque fonction décrite à son organe en cochant la case correspondante. Fonctions : régule la circulation du fluide ; fait circuler le fluide et le comprime ; absorbe la chaleur et produit le froid ; élimine la chaleur vers l'extérieur. Organes proposés : compresseur, condenseur, évaporateur et détendeur.

J'associe chaque fonction au rôle de l'organe dans le circuit frigorifique : le détendeur régule le passage du fluide, le compresseur le fait circuler et le comprime, l'évaporateur absorbe la chaleur de l'enceinte et le condenseur rejette la chaleur vers l'extérieur.

RÉPONSE À RETENIR

Fonction	Organe correspondant
Régule la circulation du fluide	Détendeur
Fait circuler le fluide et le comprime	Compresseur
Absorbe la chaleur et produit le froid	Évaporateur
Élimine la chaleur vers l'extérieur	Condenseur

Question 2.7

PDF source, p. 8

> Préciser la température de stockage du poisson.

La question concerne le poisson frais conservé dans une chambre froide positive. Il faut le maintenir au froid, sans le congeler ; la température usuellement attendue pour son stockage est proche de celle de la glace fondante.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le poisson frais se stocke entre 0 °C et +2 °C, sans congélation.

Question 2.8

PDF source, p. 8

Expliquer l'intérêt de stocker le poisson à cette température.

Le froid ralentit la multiplication des micro-organismes et les phénomènes de dégradation du poisson. Le maintien à basse température contribue donc à préserver sa qualité et à limiter les risques sanitaires.

RÉPONSE À RETENIR

Le stockage entre 0 °C et +2 °C ralentit la multiplication des micro-organismes et la dégradation du poisson. Il aide ainsi à préserver la qualité du produit et sa sécurité sanitaire.

Question 2.9

PDF source, p. 9

À partir du descriptif de l'armoire réfrigérée positive (document 5), compléter le tableau en indiquant les grandeurs électriques, les valeurs et les unités de mesure. Le descriptif indique un raccordement de 230 V - 50 Hz - 185 W.

Je relève dans le document 5 les indications de raccordement : 230 V, 50 Hz et 185 W. Le volt (V) est l'unité de la tension, le hertz (Hz) celle de la fréquence et le watt (W) celle de la puissance.

RÉPONSE À RETENIR

Grandeurs physiques	Valeurs	Unités
Tension électrique	230	Volt (V)
Fréquence	50	Hertz (Hz)
Puissance électrique	185	Watt (W)

Question 2.10

PDF source, p. 10

Nommer le dispositif de sécurité pointé par la flèche, associé à l'armoire réfrigérée positive, et énoncer son rôle.

La flèche pointe le contact métallique de terre de la prise. Ce contact assure la liaison à la terre de l'équipement ; en cas de défaut électrique, cette liaison contribue à la protection des personnes, notamment en permettant le fonctionnement de la protection différentielle.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du dispositif : prise de terre (contact de terre). **Rôle :** relier l'équipement à la terre pour évacuer un courant de défaut et contribuer à la protection des personnes, notamment au déclenchement de la protection différentielle.

Question 2.11

PDF source, p. 10

> Préciser un risque d'origine électrique possible pour vous et vos collègues en cas de dysfonctionnement de ce dispositif de sécurité.

Si la mise à la terre ne fonctionne pas, un défaut peut rendre une partie métallique de l'équipement dangereuse. Une personne qui la touche peut alors être traversée par un courant électrique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un risque possible est l'électrisation par contact avec une partie métallique devenue accidentellement sous tension ; elle peut être grave, voire mortelle.

Police 17

Question 2.12

PDF source, p. 10

> Votre collègue a été victime d'un accident d'origine électrique lors de l'entretien de la chambre froide. Cocher le ou les numéros à composer pour alerter les secours. Option proposée : Police 17.

Le 17 correspond à la Police. Pour alerter les secours à la suite de l'accident décrit, les numéros pertinents parmi les choix proposés sont les Pompiers 18 et le SAMU 15.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Police 17 : ne pas cocher.**

Pompiers 18

Question 2.12

PDF source, p. 10

> Votre collègue a été victime d'un accident d'origine électrique lors de l'entretien de la chambre froide. Cocher le ou les numéros à composer pour alerter les secours. Option proposée : Pompiers 18.

Les pompiers peuvent être alertés pour intervenir lors d'un accident et porter secours à la victime. Le 18 est donc un numéro à composer dans cette situation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pompiers 18 : cocher.**

SAMU 15

Question 2.12

PDF source, p. 10

> Votre collègue a été victime d'un accident d'origine électrique lors de l'entretien de la chambre froide. Cocher le ou les numéros à composer pour alerter les secours. Option proposée : SAMU 15.

Le SAMU, joignable au 15, prend en charge les urgences médicales et peut organiser les secours médicaux pour la victime.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

SAMU 15 : cocher.

SAMU social 115

Question 2.12

PDF source, p. 10

> Votre collègue a été victime d’un accident d’origine électrique lors de l’entretien de la chambre froide. Cocher le ou les numéros à composer pour alerter les secours. Option proposée : SAMU social 115.

Le 115 correspond au SAMU social, qui n’est pas le numéro d’alerte médicale adapté à cet accident.

RÉPONSE À RETENIR

SAMU social 115 : ne pas cocher.

Secours en mer 196

Question 2.12

PDF source, p. 10

> Votre collègue a été victime d’un accident d’origine électrique lors de l’entretien de la chambre froide. Cocher le ou les numéros à composer pour alerter les secours. Option proposée : Secours en mer 196.

Le 196 concerne les secours en mer. L’accident décrit se produit lors de l’entretien d’une chambre froide et non en mer.

RÉPONSE À RETENIR

Secours en mer 196 : ne pas cocher.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_mareyage-ep2-sujet-2025-25-402.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.