CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP2 - Sciences Appliquées

Session 2026

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 2026

Code sujet **26-CAP-MAR-EP2-ME1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Sciences appliquées à l’alimentation et à l’hygiène
18 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

Exercice 2 — Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels
23 réponses • PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

« 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

Exercice 1

10 points

Sciences appliquées à l’alimentation et à l’hygiène

Partie 1 : Sciences appliquées à l’alimentation et à l’hygiène

Question 1.1

PDF source, p. 2

> Justifier l’intérêt de porter pendant votre activité une charlotte à usage unique.

La charlotte à usage unique couvre les cheveux. Elle limite la chute de cheveux et d’éventuelles particules dans les aliments, et contribue ainsi à éviter leur contamination.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Porter une charlotte à usage unique protège les produits de la contamination par les cheveux.

Question 1.1

PDF source, p. 2

> Justifier l’intérêt de porter pendant votre activité une paire de bottes de sécurité.

Dans un atelier de mareyage, le sol peut être mouillé et glissant, et des objets lourds peuvent tomber ou être manipulés. Les bottes de sécurité protègent les pieds contre les chocs et les écrasements. Leurs semelles antidérapantes réduisent le risque de glissade.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les bottes de sécurité protègent les pieds contre les chocs et les écrasements et limitent les glissades sur un sol humide.

Question 1.2

PDF source, p. 2

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

Le lavage des mains est indispensable lorsqu’elles risquent de transmettre des microbes aux produits ou au matériel. Trois moments appropriés sont :

- avant de commencer le travail ou de manipuler des produits alimentaires ;
- après être allé aux toilettes ;
- après avoir manipulé des déchets ou du matériel sale, et avant de reprendre une tâche propre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois moments indispensables : avant de manipuler les aliments, après être allé aux toilettes et après une tâche salissante avant de reprendre une tâche propre.

Question 1.3

PDF source, p. 3

> Indiquer deux points de contrôle à effectuer lors de la réception des produits.

À la réception, on contrôle l’état des produits et les conditions dans lesquelles ils ont été transportés. Deux points de contrôle possibles sont la température et la fraîcheur des poissons.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- Contrôler la température des produits à la livraison et vérifier qu'elle respecte les conditions de conservation des poissons frais.
- Contrôler leur fraîcheur et leur état : aspect, odeur, absence de détérioration ou de souillure. On peut également vérifier la conformité de la commande et l'état des emballages.

Question 1.4

PDF source, p. 3

> Préciser le lieu de stockage des poissons frais en attente de transformation, puis leur température de stockage, et justifier votre réponse.

Le poisson frais est une denrée très périssable. Il faut le conserver dans une zone froide, à une température proche de celle de la glace fondante, afin de ralentir le développement des microbes et de préserver sa qualité.

RÉPONSE À RETENIR

Lieu : chambre froide positive adaptée aux produits de la mer ; le poisson est maintenu sur glace fondante, avec évacuation de l'eau de fonte.

Température : proche de 0 °C, généralement de 0 à +2 °C.

Justification : le froid ralentit la multiplication des microbes et l'altération du poisson. La glace le maintient proche de 0 °C sans le laisser baigner dans l'eau de fonte.

Question 1.5

PDF source, p. 3

> Indiquer trois consignes d'utilisation du lieu de stockage des poissons frais à respecter pour son utilisation optimale.

Pour utiliser correctement la chambre froide, il faut maintenir le froid, permettre une bonne circulation de l'air et limiter les contaminations croisées. Trois consignes pertinentes sont :

RÉPONSE À RETENIR

- Maintenir la température prévue, contrôler le thermomètre et refermer rapidement la porte après chaque passage.
- Ne pas surcharger la chambre froide : laisser l'air froid circuler autour des produits et ne pas déposer les denrées directement au sol.
- Protéger et séparer les produits pour éviter les contaminations croisées, appliquer la rotation des stocks (premier entré, premier sorti) et respecter le nettoyage prévu.

Question 1.6

PDF source, p. 4

> Parmi les labels illustrés, considérer l'option « Label Rouge » pour répondre à la consigne : entourer le label que l'on retrouve sur l'étiquette des plats cuisinés « bio ».

Le Label Rouge indique un niveau de qualité supérieur selon des conditions de production ou de fabrication. Il ne désigne pas à lui seul l'agriculture biologique.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas entourer le Label Rouge.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.6

PDF source, p. 4

> Parmi les labels illustrés, considérer l'option « Critères Qualité Certifiés » pour répondre à la consigne : entourer le label que l'on retrouve sur l'étiquette des plats cuisinés « bio ».

Le logo « Critères Qualité Certifiés » concerne des caractéristiques certifiées du produit ; ce n'est pas le label d'agriculture biologique demandé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ne pas entourer « Critères Qualité Certifiés ».

Question 1.6

PDF source, p. 4

> Parmi les labels illustrés, considérer l'option « Agriculture Biologique AB » pour répondre à la consigne : entourer le label que l'on retrouve sur l'étiquette des plats cuisinés « bio ».

Parmi les logos illustrés, le logo vert portant les lettres AB signifie « Agriculture Biologique ». C'est celui qui correspond à l'indication « bio » de la question.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entourer le label « Agriculture Biologique AB ».

Question 1.6

PDF source, p. 4

> Parmi les labels illustrés, considérer l'option « Qualité Responsable » pour répondre à la consigne : entourer le label que l'on retrouve sur l'étiquette des plats cuisinés « bio ».

Le logo « Qualité Responsable » n'est pas le label d'agriculture biologique indiqué par le mot « bio » dans la question.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ne pas entourer « Qualité Responsable ».

Question 1.6

PDF source, p. 4

> Parmi les labels illustrés, considérer l'option « Indication Géographique Protégée » pour répondre à la consigne : entourer le label que l'on retrouve sur l'étiquette des plats cuisinés « bio ».

L'Indication Géographique Protégée renseigne sur un lien avec une origine géographique ; elle ne certifie pas à elle seule que le produit est biologique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ne pas entourer l'Indication Géographique Protégée.

Question 1.7

PDF source, p. 4

> Relier le label « Pêche durable MSC » à la signification proposée : « Il garantit l'absence de produits chimiques de synthèse et d'OGM dans un produit, assurant ainsi sa qualité et sa traçabilité. »

Cette définition concerne l'agriculture biologique, et non la pêche durable certifiée par le MSC.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas relier le label MSC à cette signification.

Question 1.7

PDF source, p. 4

> Relier le label « Pêche durable MSC » à la signification proposée : « Il désigne des produits qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires. »

Cette définition décrit une démarche de qualité supérieure de type Label Rouge ; elle ne décrit pas le rôle du label MSC.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas relier le label MSC à cette signification.

Question 1.7

PDF source, p. 4

> Relier le label « Pêche durable MSC » à la signification proposée : « Il certifie que le produit alimentaire provient d'une région spécifique et que sa qualité ou ses caractéristiques sont liées à cette origine géographique. »

Cette définition concerne l'origine géographique, comme pour une indication géographique, et non la pêche durable certifiée par le MSC.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas relier le label MSC à cette signification.

Question 1.7

PDF source, p. 4

> Relier le label « Pêche durable MSC » à la signification proposée : « Il garantit une gestion responsable des pêcheries, un impact environnemental limité et la préservation des stocks de poissons. »

Le label MSC concerne les produits issus de pêcheries évaluées comme durables. Il prend notamment en compte l'état des stocks de poissons, l'impact de la pêche sur l'environnement et la gestion des pêcheries.

RÉPONSE À RETENIR

Relier « Pêche durable MSC » à : « Il garantit une gestion responsable des pêcheries, un impact environnemental limité et la préservation des stocks de poissons. »

Question 1.8

PDF source, p. 4

> Citer trois qualités organoleptiques qui peuvent être appréciées par les clients lors de la dégustation de la choucroute de la mer.

Les qualités organoleptiques sont les caractéristiques d'un aliment que l'on peut percevoir avec les sens. Plusieurs réponses sont possibles ; il faut en citer trois.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- l’aspect ou la couleur ;
- l’odeur ou l’arôme ;
- le goût ou la texture en bouche.

Question 1.9

PDF source, p. 5

> Lister les cinq sens sollicités lors de la dégustation de la choucroute de la mer.

La dégustation mobilise les cinq sens : certains servent à percevoir l’aliment avant de le goûter, d’autres interviennent notamment pendant la mastication.

RÉPONSE À RETENIR

- la vue ;
- l’odorat ;
- le goût ;
- le toucher, notamment pour la texture en bouche ;
- l’ouïe, par exemple les sons perçus pendant la mastication.

Question 1.10

PDF source, p. 5

> Citer deux facteurs susceptibles de modifier la perception sensorielle lors de la dégustation de la choucroute de la mer.

La perception sensorielle peut varier selon les conditions de dégustation et selon la personne qui déguste. Deux exemples sont la température du plat et l’état de santé du dégustateur.

RÉPONSE À RETENIR

- La température de service : un plat trop chaud ou trop froid peut modifier la perception des arômes et des saveurs.
- L’état de santé du dégustateur : un rhume, par exemple, peut diminuer l’odorat et modifier la perception des saveurs.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

10 points

Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels

Partie 2 : Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Résiste aux produits chimiques ».

L'acier inoxydable résiste à de nombreux produits chimiques dans les conditions normales d'emploi. Cette résistance dépend toutefois du produit utilisé et de la nuance d'inox.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher : « Résiste aux produits chimiques ».

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Résiste à la corrosion ».

Le chrome contenu dans l'acier inoxydable forme une couche protectrice à sa surface. Cela lui donne une bonne résistance à la corrosion dans les conditions normales d'utilisation.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher : « Résiste à la corrosion ».

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Ne réagit pas au contact des aliments ».

L'acier inoxydable adapté au contact alimentaire ne transmet pas de substances aux aliments dans les conditions normales d'utilisation. C'est pourquoi il convient aux équipements d'un atelier alimentaire.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher : « Ne réagit pas au contact des aliments ».

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Ne résiste pas aux rayures ».

La proposition affirme que l'inox ne résiste pas aux rayures. Elle ne correspond pas à l'une des propriétés attendues dans cette question : il ne faut donc pas la cocher.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher : « Ne résiste pas aux rayures ».

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Est terni par le calcaire ».

Des dépôts de calcaire peuvent se former sur une surface, mais « est terni par le calcaire » n'est pas une propriété de l'acier inoxydable à retenir dans cette question.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas cocher :** « Est terni par le calcaire ».

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Se couvre de vert de gris ».

Le vert-de-gris est une corrosion qui concerne notamment le cuivre et certains de ses alliages, et non une propriété de l'acier inoxydable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas cocher :** « Se couvre de vert de gris ».

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Résiste à l'usure ».

L'acier inoxydable est un matériau durable, choisi notamment pour sa résistance à l'usure lors d'un usage professionnel normal.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À cocher :** « Résiste à l'usure ».

Question 2.1

PDF source, p. 6

> Cocher cette proposition si elle correspond à une propriété de l'acier inoxydable : « Est poreux ».

L'acier inoxydable utilisé en atelier alimentaire présente une surface lisse et non poreuse, plus facile à nettoyer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas cocher :** « Est poreux ».

Question 2.2

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Préciser si le produit présenté page 6 (document 1), « VITAL CUISINE DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE », peut être utilisé pour le bionettoyage de la zone de réception. Justifier votre réponse.

La fiche présente VITAL comme un nettoyant dégraissant désinfectant pour surfaces dures. Elle précise cependant que le produit est destiné au nettoyage du matériel, des plans de travail en contact avec les denrées et des sols. Elle ne cite pas explicitement les murs. Il faut donc distinguer les propriétés générales du produit de ses usages indiqués : pour traiter les murs, on vérifie d'abord que la notice ou le protocole de l'établissement autorise cet emploi et que le revêtement est compatible.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Réponse : la fiche ne permet pas de confirmer à elle seule que VITAL peut être utilisé sur les murs de la zone de réception. Son utilisation sur ces murs est acceptable seulement si la notice ou le protocole l'autorise et si le support est compatible.

Question 2.3

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

Préciser la signification du pictogramme de danger représentant un arbre et un poisson morts, présent sur l'étiquette du produit.

Le pictogramme montrant un arbre et un poisson morts signale un danger pour l'environnement, notamment pour les organismes aquatiques. Les résidus ne doivent pas être rejetés dans l'environnement ou les égouts.

RÉPONSE À RETENIR

Signification : dangereux pour l'environnement, en particulier pour le milieu aquatique.

Question 2.3

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

Préciser la signification du pictogramme de danger représentant un point d'exclamation, présent sur l'étiquette du produit.

Le pictogramme avec un point d'exclamation avertit notamment d'un risque de nocivité ou d'irritation. Les effets précis sont ceux décrits par l'étiquette et les consignes de sécurité du produit.

RÉPONSE À RETENIR

Signification : produit pouvant être irritant ou nocif, par exemple pour la peau, les yeux ou les voies respiratoires.

Question 2.4

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

Nommer l'équipement de protection individuelle que vous porterez lors de l'utilisation de ce produit d'entretien.

La fiche indique un pH de 13,5 ± 0,5 : le produit est fortement alcalin. Pour éviter le contact du produit avec la peau, il faut porter des gants de protection adaptés aux produits chimiques. Si l'utilisation présente un risque de projection, il faut aussi protéger les yeux.

RÉPONSE À RETENIR

EPI à nommer : des gants de protection adaptés aux produits chimiques.

Question 2.5

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

À l'aide du document 2, compléter le cercle de Sinner en précisant le paramètre d'efficacité correspondant à l'action du temps pour le bionettoyage des murs de la zone de réception. Le plan indique de laisser agir 5 min.

Dans le plan de nettoyage et de désinfection, la consigne pour les murs indique de laisser agir le produit pendant 5 min. Cette durée est le temps de contact, c'est-à-dire l'action du temps dans le cercle de Sinner.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Action du temps : laisser agir **5 min**.

Question 2.5

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

À l'aide du document 2, compléter le cercle de Sinner en précisant le paramètre d'efficacité correspondant à l'action mécanique pour le bionettoyage des murs de la zone de réception. Le plan indique de brosser.

Pour les murs, le document 2 indique de brosser. Le brossage exerce l'action mécanique qui aide à décoller les salissures.

RÉPONSE À RETENIR

Action mécanique : brosser les murs.

Question 2.5

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

À l'aide du document 2, compléter le cercle de Sinner en précisant le paramètre de l'action du produit pour le bionettoyage des murs de la zone de réception. Le plan mentionne Sumafonge DS, détergent désinfectant, bactéricide et fongicide.

Le document 2 indique le produit Sumafonge DS et le qualifie de détergent désinfectant, bactéricide et fongicide. Ces caractéristiques décrivent l'action du produit, ou action chimique, dans le cercle de Sinner.

RÉPONSE À RETENIR

Action du produit : Sumafonge DS, détergent désinfectant, bactéricide et fongicide.

Question 2.5

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

À l'aide du document 2, compléter le cercle de Sinner en précisant le paramètre correspondant à l'action de la température pour le bionettoyage des murs de la zone de réception ; le sujet indique « Eau froide ».

Pour le bionettoyage des murs, le document de réponse indique directement « Eau froide » dans la case de l'action de la température.

RÉPONSE À RETENIR

Action de la température : eau froide.

Question 2.6

PDF source, p. 8

Rappeler l'intérêt d'établir un plan de bionettoyage.

Un plan de bionettoyage indique les surfaces à traiter, les produits et méthodes à employer ainsi que la fréquence des opérations. Il organise le travail, limite les oublis et aide à réaliser et contrôler les opérations d'hygiène de manière régulière.

RÉPONSE À RETENIR

Le plan de bionettoyage sert à organiser les opérations et à préciser quoi nettoyer, avec quel produit, comment et à quelle fréquence. Il contribue ainsi à maintenir l'hygiène des locaux, à limiter les risques de contamination et à vérifier que les opérations prévues sont réalisées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.7

PDF source, p. 8

> Proposer une définition simple d'une « eau dure ».

La dureté de l'eau dépend principalement de la quantité de sels minéraux de calcium et de magnésium qu'elle contient. Une eau qui en contient beaucoup est dite dure et peut former du tartre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Définition :** une eau dure est une eau riche en sels minéraux, principalement en calcium et en magnésium.

Question 2.8

PDF source, p. 8

> Indiquer deux conséquences de la présence de tartre dans l'eau utilisée dans l'entreprise.

Le tartre se dépose sur les surfaces et dans les équipements traversés par l'eau. Deux conséquences possibles sont l'endommagement ou le mauvais fonctionnement du matériel, et un nettoyage plus difficile des surfaces.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Le tartre peut s'accumuler dans les canalisations et les appareils, gêner leur fonctionnement ou diminuer leur efficacité.
> - Les dépôts rendent les surfaces plus difficiles à nettoyer, ce qui nuit à l'hygiène.

Question 2.9

PDF source, p. 9

> À l'aide du document 3, décrire le principe de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau monobloc.

Selon le document 3, l'eau dure passe d'abord par un filtre à sédiments, qui retient les particules fines. Elle traverse ensuite une résine échangeuse d'ions, qui capte le calcium et le magnésium responsables de la dureté : l'eau obtenue est adoucie. Le sel sert à régénérer la résine lorsqu'elle doit retrouver sa capacité d'échange.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'eau dure est préfiltrée, puis passe dans une résine qui retient les ions calcium et magnésium responsables de la dureté. L'eau sort adoucie. Le sel permet ensuite la régénération de la résine.

Question 2.10

PDF source, p. 10

> Rappeler la fonction de la machine à glace paillettes.

Une machine à glace paillettes transforme l'eau en glace sous forme de paillettes. En mareyage, cette glace permet de refroidir et de maintenir les produits de la mer au froid afin de préserver leur fraîcheur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La machine produit de la glace en paillettes, utilisée pour refroidir et maintenir au froid les produits de la mer afin de préserver leur fraîcheur.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.11

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

> Indiquer si vous retenez la Machine A parmi les deux propositions de remplacement de la machine à glace paillettes et justifier votre choix. Caractéristiques indiquées : dimensions extérieures (L × P × H) 900 × 588 × 705 mm ; puissance 2,1 kW ; rendement 400 kg de glace/24 h ; alimentation électrique à installer 230 V, 50 Hz ; poids indiqué 150 K.

Le sujet précise que la machine actuelle n'est plus suffisante et qu'il faut la remplacer par une machine plus performante. La Machine A annonce un rendement de 400 kg de glace/24 h, contre 155 kg de glace/24 h pour la Machine B. La Machine A est donc la plus adaptée si le critère prioritaire est d'augmenter la quantité de glace produite. Il faut toutefois vérifier que l'espace disponible et l'installation électrique conviennent à ses dimensions et à sa puissance annoncées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Machine A : à retenir** si l'objectif est d'augmenter la capacité de production. Son rendement annoncé est de 400 kg de glace/24 h, supérieur aux 155 kg de glace/24 h de la Machine B. Il faut vérifier la place disponible et l'adéquation de l'installation électrique à sa puissance de 2,1 kW.

Question 2.11

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

> Indiquer si vous retenez la Machine B parmi les deux propositions de remplacement de la machine à glace paillettes et justifier votre choix. Caractéristiques indiquées : dimensions extérieures (L × P × H) 741 × 678 × 1015 mm ; puissance 650 W ; rendement 155 kg de glace/24 h ; alimentation électrique à installer 230 V, 50 Hz ; poids 87 kg.

Le rendement annoncé de la Machine B est de 155 kg de glace/24 h, inférieur aux 400 kg de glace/24 h annoncés pour la Machine A. Elle n'est donc pas le choix adapté si la priorité est d'augmenter la production. Sa puissance annoncée, son poids et ses dimensions peuvent être comparés selon les contraintes d'installation, mais ne changent pas le constat sur le rendement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Machine B : ne pas retenir** si la priorité est d'augmenter la capacité de production. Son rendement annoncé, 155 kg de glace/24 h, est inférieur à celui de la Machine A, 400 kg de glace/24 h.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/sujet_26-303_-_magic_mare_e.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.