SUJET OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP2 - Sciences Appliquées

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 d'appel)

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

MAREYAGE

- Session 2026 -

ÉPREUVE EP2 - SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET

Durée : 1 heure Coefficient : 2

Ce sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11,
assurez-vous qu'il soit complet dès qu'il vous est remis.

La durée totale de l'épreuve est de 1 heure maximum.

Aucun document n'est autorisé.

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

Le sujet est à rendre dans son intégralité.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez obtenu votre CAP mareyage et vous venez d'être embauché dans une entreprise de marée « Magic Marée » à Arcachon. C'est une entreprise familiale qui possède une notoriété grâce à une politique basée sur la qualité de ses produits.

Entièrement consacrée aux produits de la mer frais, « Magic Marée » distribue ses produits à une large clientèle professionnelle en Gironde et dans toute la région Nouvelle Aquitaine.

<u>Partie 1</u> : Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (10 points)

Pour votre première journée, vous êtes accueilli par votre responsable monsieur Charlemagne qui assure la formation sécurité hygiène. Il vous remet votre tenue professionnelle et insiste sur le fait de la porter complète.

1.1. Justifier l'intérêt de porter pendant votre activité :

- une charlotte à usage unique

……...

……...

- une paire de bottes de sécurité

……...

……...

Votre responsable insiste également sur le lavage des mains.

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

- ……
- ……
- ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce matin vous êtes chargé de réceptionner et de stocker les poissons frais.
Monsieur Charlemagne vous demande d'être particulièrement vigilant à la qualité des produits à la livraison.

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

- ……
- ……

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

Lieu de stockage	Température de stockage
……	……
……	Justification : ……...
	……
	……
	……

1.5. Indiquer trois consignes d'utilisation de ce lieu de stockage que vous devez respecter pour son utilisation optimale.

- ……
……
- ……
……
- ……
……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Charlemagne vous informe que l'entreprise dispose d'un point de vente aux particuliers. L'entreprise s'est diversifiée en proposant à ses clients une gamme de plats cuisinés « bio ».

1.6. Entourer le label que l'on retrouve sur l'étiquette de ces plats cuisinés « bio ».



L'entreprise s'est engagée dans une pêche durable.

1.7. Relier le label « Pêche durable MSC » à sa signification.



- Il garantit l'absence de produits chimiques de synthèse et d'OGM dans un produit, assurant ainsi sa qualité et sa traçabilité.
- 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.
- Il certifie que le produit alimentaire provient d'une région spécifique et que sa qualité ou ses caractéristiques sont liées à cette origine géographique.
- Il garantit une gestion responsable des pêcheries, un impact environnemental limité et la préservation des stocks de poissons.

L'un des plats cuisinés très apprécié des clients est la choucroute de la mer.

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

- ……
- ……
- ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

☞ ……

☞ ……

☞ ……

☞ ……

☞ ……

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

➢ ……

➢ ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 2 : Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels (10 points)

L'acier inoxydable est un matériau couramment utilisé dans votre atelier.

2.1. Cocher les quatre propriétés de l'acier inoxydable.

- ☐ Résiste aux produits chimiques
- ☐ Résiste à la corrosion
- ☐ Ne réagit pas au contact des aliments
- ☐ Ne résiste pas aux rayures
- ☐ Est terni par le calcaire
- ☐ Se couvre de vert de gris
- ☐ Résiste à l'usure
- ☐ Est poreux

En fin de journée, vous devez réaliser le bionettoyage des murs de la zone de réception. Votre responsable vous demande d'utiliser un nouveau produit « VITAL ». Il vous demande d'abord de lire la fiche technique du produit (document 1).

Document 1 : Fiche technique du produit d'entretien VITAL

VITAL CUISINE DEGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

PROPRIETES ET CHAMP D'APPLICATION

VITAL CUISINE DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE est un nettoyant dégraissant désinfectant puissant pour surfaces dures.

VITAL CUISINE DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE est destiné au nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec les denrées alimentaires ainsi que des sols.

Ce produit est conforme aux normes EN 1276, EN 1650 et EN 13697.

MODE D'EMPLOI

VITAL CUISINE DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE est destiné à être utilisé à l'aide d'un générateur de mousse ou en pulvérisation.

Effectuer un pré-rinçage et utiliser le produit à la dose adéquat.

Rincer le produit à l'eau potable.

Concentration pour un traitement bactéricide : 1% à 2% en présence de matières interférentes.

Concentration pour un traitement fongicide : 2% à 4 % en présence de matières interférentes.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	:	Liquide.
Odeur	:	Caractéristique.
pH	:	13,5 ± 0,5.
Solubilité	:	Soluble dans l'eau.
Stockage	:	Tenir à l'abri de la chaleur, du froid et de la lumière.
Composants	:	Moins de 5% d'agents de surface cationiques, moins de 5% d'agents de surface non ioniques, moins de 5% de phosphonates, désinfectant.



Source : https:// documentation.gafic1965.fr/ged/ft_artugo_gavdc110A1_006100.pdf, téléchargée le 24/08/2025, à 9h55

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Préciser si le produit page 6 **(document 1)** peut être utilisé pour le bionettoyage de la zone de réception. Justifier votre réponse.

……..

Justification : ……

……

2.3. Préciser la signification des pictogrammes de danger présents sur l'étiquette.

	
……..…… ……	……..…… ……

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

……

2.5. À l'aide du **document 2** ci-dessous, compléter le cercle de Sinner en précisant les paramètres d'efficacité du bionettoyage des murs de la zone de réception.

<u>Document 2</u> : Plan de nettoyage et de désinfection de la zone de réception

Où	Quoi	Avec	Quand	Comment	Qui
Cuisine	Murs	Sumafonge DS Détergent désinfectant Bactéricide fongicide	1 fois par semaine	 Appliquer la solution – brosser – laisser agir 5 min – rincer – racler le sol	
	Interrupteurs	Sumafonge DS Détergent désinfectant Bactéricide fongicide	Après le service	 Appliquer la solution – frotter – laisser agir 5 min – rincer	
	Tables inox, balance, plan de travail	Sumafonge DS Détergent désinfectant Bactéricide fongicide	Après chaque utilisation	 Éliminer les résidus – appliquer la solution – frotter – laisser agir 5 min – rincer	

Source : CAP Sciences appliquées, éditions Delagrave, 2024

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Action du temps :

……..

……..



Action de la température :

Eau froide

Action mécanique :

……..

……..

Action du produit :

……..

……..

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

……

……

……

Lors de votre activité, vous utilisez de grands volumes d'eau. Une eau dure nuit au matériel et à l'hygiène des produits alimentaires.
Dans la région où se situe l'entreprise « Magic Marée », l'eau est « douce » mais dans d'autres régions, l'eau est « dure ».

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

……

……

……

2.8. Indiquer deux conséquences de la présence de tartre dans l'eau que vous utilisez dans l'entreprise.

- ……

……

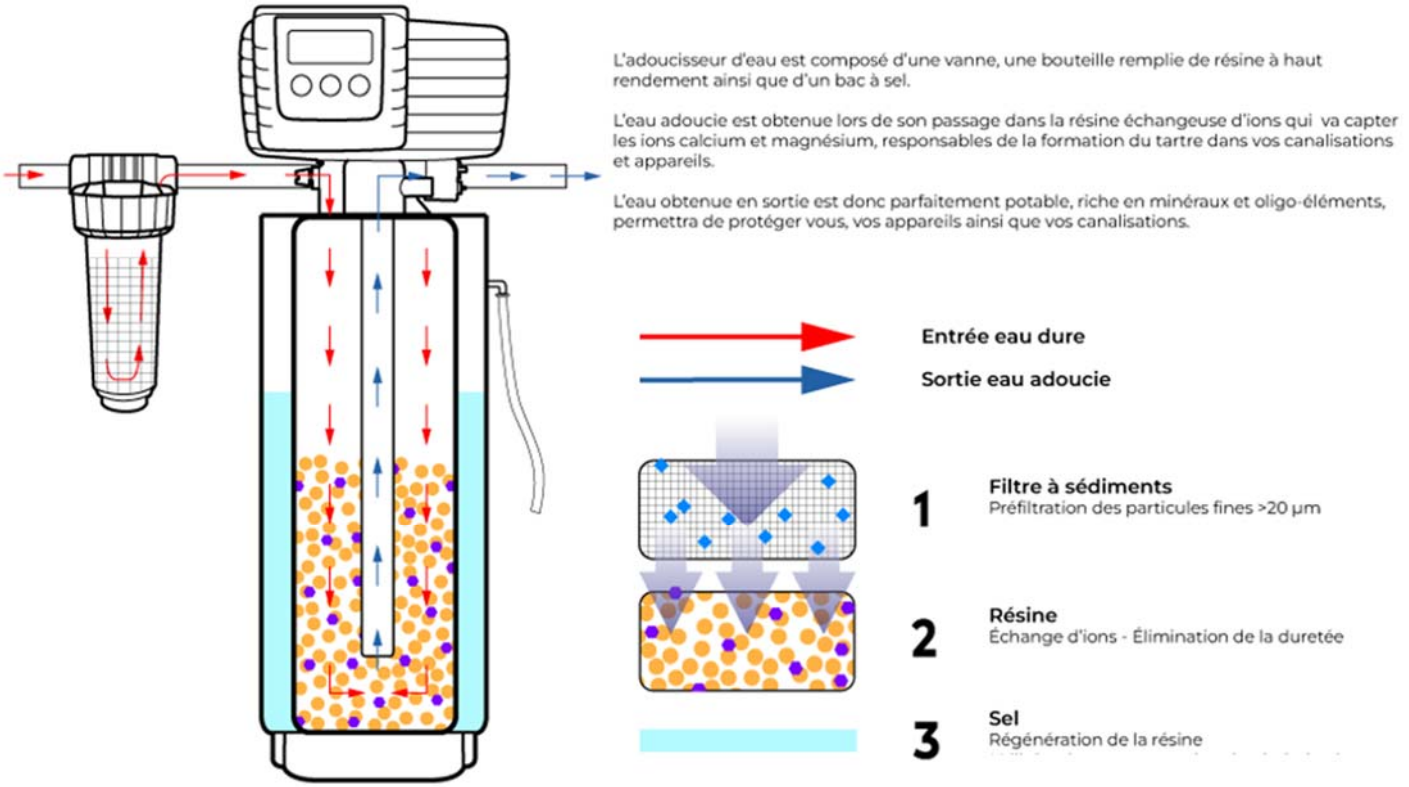
- ……

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable se renseigne sur l'installation d'un adoucisseur d'eau, dans une entreprise située dans une région où l'eau est « dure ». Le commercial lui explique le principe de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau monobloc. (Document 3)

<u>Document 3</u> : Principe de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau monobloc



Source : https://www.adoucisseur-eau.com, téléchargée le 25/08/2025, à 11h28

2.9. À l'aide du **document 3**, décrire le principe de fonctionnement de cet appareil.

……

……

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'entreprise est en plein essor. La machine à glace paillettes n'est pas donc plus suffisante. Votre responsable a décidé de la remplacer par une machine plus performante. Il vous demande d'étudier les deux propositions suivantes pour la remplacer.

Machine A	Machine B
 Source : https://www.chrshop.fr/machine-a-glace-paillettes, téléchargée le 25/08/2025, 10h09	 Source : https:// ://www.odimer.com, téléchargée le 25/08/2025, à 10h21
Dimensions extérieures (L x P x H mm) 900 x 588 x 705 **Puissance** 2,1 kW **Rendement** 400 Kg de glace/24 h **Alimentation électrique à installer** 230 V ; 50 Hz **Poids** 150 K	**Dimensions extérieures (L x P x H mm)** 741 x 678 x 1015 **Puissance** 650 W **Rendement** 155 Kg de glace/24 h **Alimentation électrique à installer** 230 V ; 50 Hz **Poids** 87 Kg

2.10. Rappeler la fonction de la machine à glace paillettes.

……...

……...

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.11. Indiquer la machine que vous retenez. Justifier votre choix.

☐ Machine A ☐ Machine B

Justification : ……

……...

……...

……...