CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP3 - Connaissance de l'entreprise

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

Connaissance de l’entreprise

Session 2024

Code sujet **2406-CAP MAR EP3** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie 1 — Environnement économique — marché mondial des produits aquatiques
6 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

Partie 2 — Environnement social — congés payés
7 réponses • PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

Partie 3 — Environnement comptable — coût d’achat, conditionnement et coût de revient du cabillaud
4 réponses • PDF source, p. 7

« 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

Environnement économique — marché mondial des produits aquatiques

Question 1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> À l'aide de vos connaissances et après avoir lu le document 1, indiquez les deux origines de la production mondiale de produits aquatiques. Deux réponses exigées.

Le document distingue les captures issues de la pêche et la production aquacole. La pêche correspond aux produits capturés dans le milieu naturel ; l'aquaculture correspond à l'élevage d'organismes aquatiques.

RÉPONSE À RETENIR

Les deux origines de la production mondiale sont la pêche et l'aquaculture.

Question 2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> À l'aide du document 1, indiquez comment évolue la production mondiale de produits aquatiques en 2017.

Le document donne une production mondiale d'environ 174 millions de tonnes en 2017, en équivalent poids vif, et précise qu'elle a progressé par rapport à 2016. Il indique directement le taux de cette hausse.

RÉPONSE À RETENIR

En 2017, la production mondiale augmente de 2,3 % par rapport à 2016 et atteint environ 174 millions de tonnes.

Question 3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> À l'aide du document 1, expliquez comment peut-on expliquer cette évolution de la production mondiale de produits aquatiques.

Pour expliquer la hausse totale, il faut comparer les deux sources de production indiquées dans le document : les captures de la pêche reculent légèrement, tandis que la production aquacole augmente nettement. C'est cette progression de l'aquaculture qui porte la hausse de la production mondiale.

RÉPONSE À RETENIR

La production mondiale augmente principalement grâce à la progression de l'aquaculture, alors que les captures de la pêche diminuent légèrement.

Question 4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> À l'aide du document 1, indiquez quelle part représente l'aquaculture dans la consommation de produits aquatiques.

Le document précise que la part de l'aquaculture dans la consommation mondiale humaine de produits aquatiques est de 55 %.

RÉPONSE À RETENIR

L'aquaculture représente 55 % de la consommation mondiale humaine de produits aquatiques.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> À l’aide du document 1, indiquez comment évoluent les prix et indiquez la raison de cette évolution.

Le document indique que les prix sont restés orientés à la hausse. Il explique cette évolution par le fait que la demande mondiale augmente davantage que la production : même en progression, celle-ci ne suffit pas à compenser la hausse de la demande.

RÉPONSE À RETENIR

Les prix sont orientés à la hausse, car l’augmentation de la production ne compense pas celle de la demande mondiale.

Question 6.

PDF source, p. 5

> Parmi les 4 principaux clients d’une entreprise de mareyage, citez-en 4.

La question demande quatre exemples de clients professionnels d’une entreprise de mareyage. On peut citer des catégories différentes auxquelles elle peut fournir des produits aquatiques.

RÉPONSE À RETENIR

Quatre clients possibles sont les poissonneries, les grandes et moyennes surfaces, les restaurants et les collectivités, par exemple les cantines.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 2

None points

Environnement social — congés payés

Question 1.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

> Un salarié ayant travaillé pendant toute la période de référence a droit à combien de semaines de congés au minimum par an ?

Le document 2 indique qu'un salarié qui a travaillé pendant toute la période de référence a droit à cinq semaines minimum de congés payés par an. Les jours fériés et les ponts éventuellement accordés ne sont pas compris dans ces cinq semaines.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse : 5 semaines minimum de congés payés par an.**

Le nombre de jours de congés auquel ouvre droit un mois de travail

Question 2.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

> Retrouvez dans le document le nombre de jours de congés auquel ouvre droit un mois de travail.

Le document précise que chaque mois de travail effectif ouvre droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés. Les jours ouvrables comprennent le samedi.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse : 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.**

La période de référence (qui sert de base pour calculer les congés payés)

Question 2.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

> Retrouvez dans le document la période de référence qui sert de base pour calculer les congés payés.

La période d'acquisition des congés, qui sert de période de référence, commence le 1er juin et se termine le 31 mai de l'année suivante.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse : du 1er juin au 31 mai de l'année suivante.**

La période pendant laquelle un salarié doit prendre son congé principal

Question 2.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

> Retrouvez dans le document la période pendant laquelle un salarié doit prendre son congé principal.

Le document indique que le congé principal doit être pris entre le 1er mai et le 31 octobre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Réponse : entre le 1er mai et le 31 octobre.

Question 3.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

En quoi consiste un temps partiel ?

Un temps partiel est un horaire de travail dont la durée est inférieure à celle d'un emploi à temps plein. Le document précise que les salariés à temps partiel ont également droit aux congés payés.

RÉPONSE À RETENIR

Réponse : un salarié à temps partiel travaille une durée inférieure à celle d'un salarié à temps plein.

Question 4.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

Un salarié perçoit-il son salaire lorsqu'il est en congé ? Justifiez votre réponse.

Oui. Les congés payés donnent lieu à une indemnisation. D'après le document, celle-ci ne peut pas être inférieure à la rémunération que le salarié aurait touchée s'il avait travaillé pendant la même période.

RÉPONSE À RETENIR

Réponse : oui, il reçoit une indemnisation au moins égale à la rémunération qu'il aurait touchée en travaillant pendant cette période.

Question 5.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

Calculez le nombre de jours de congés payés dont Sylvain pourra bénéficier s'il a commencé à travailler le 1er décembre 2019 et qu'il souhaite prendre des vacances en août 2020. Détaillez votre calcul. Indiquez le nombre de jours de congés payés.

La période de référence qui permet de calculer les congés pris en août 2020 se termine le 31 mai 2020. En supposant que Sylvain a travaillé effectivement sans interruption du 1er décembre 2019 au 31 mai 2020 inclus, il a travaillé pendant 6 mois de cette période. Le document accorde 2,5 jours ouvrables par mois de travail effectif. On calcule donc : 6 × 2,5 = 15 jours ouvrables. Le document précise qu'une semaine de congés correspond à six jours ouvrables décomptés.

RÉPONSE À RETENIR

Nombre de jours de congés payés acquis : 15 jours ouvrables, sous l'hypothèse d'un travail effectif sans interruption de décembre 2019 à mai 2020 inclus.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 3

None points

Environnement comptable — coût d’achat, conditionnement et coût de revient du cabillaud

Question 1.

PDF source, p. 7

> Une poissonnerie a passé une commande de 25 kg de cabillaud. Vous avez trouvé à la criée le matin du cabillaud à 6,68 € le kg. Le transport de ce poisson jusqu’à votre entreprise est évalué à 0,35 € du km et le trajet est au total de 18 km. Calculez le coût d’achat de 25 kg de cabillaud en complétant le tableau : indiquez les quantités, les coûts unitaires, les coûts totaux, le coût d’achat total et le coût d’achat au kg.

Le coût d’achat comprend le prix des 25 kg de cabillaud et le transport jusqu’à l’entreprise. Pour chaque ligne, on multiplie la quantité par le coût unitaire. Le coût au kilogramme se calcule en divisant le coût d’achat total par 25 kg.

Éléments	Quantité	Coût unitaire	Coût total
Cabillaud	25 kg	6,68 €/kg	25 × 6,68 = 167,00 €
Transport	18 km	0,35 €/km	18 × 0,35 = 6,30 €
Coût d’achat total			**167,00 + 6,30 = 173,30 €**
Coût d’achat au kg			**173,30 ÷ 25 = 6,932 €, soit 6,93 €/kg au centime près**

Le transport est calculé sur les 18 km indiqués dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

Coût d’achat total des 25 kg : **173,30 €**. Coût d’achat au kilogramme : **6,93 €/kg** au centime près.

Question 2.

PDF source, p. 7

> À son arrivée dans l’entreprise, le poisson est nettoyé puis conditionné dans des caisses de polystyrène d’une capacité de 6 kg dont 1 kg de glace par caisse, avant livraison chez le poissonnier. Calculez le coût du conditionnement en complétant le tableau, avec un coût unitaire de 4,20 €/pc pour une caisse et de 0,50 €/kg pour la glace. Indiquez les quantités, les coûts totaux, le coût d’achat total et le coût d’achat au kg.

Chaque caisse peut contenir 6 kg au total, dont 1 kg de glace : la quantité de cabillaud par caisse est donc de 6 − 1 = 5 kg. Pour conditionner les 25 kg de cabillaud, il faut 25 ÷ 5 = 5 caisses. Avec 1 kg de glace par caisse, il faut 5 kg de glace.

Éléments	Quantité	Coût unitaire	Coût total
Caisse	5 pièces	4,20 €/pc	5 × 4,20 = 21,00 €
Glace	5 kg	0,50 €/kg	5 × 0,50 = 2,50 €
Coût total du conditionnement			**21,00 + 2,50 = 23,50 €**
Coût du conditionnement au kg			**23,50 ÷ 25 = 0,94 €/kg**

Le tableau imprimé intitule les deux dernières lignes « coût d’achat total » et « coût d’achat au kg ». Pour cette question, on y indique le coût du conditionnement, puis ce coût rapporté aux 25 kg de cabillaud.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Il faut **5 caisses** et **5 kg de glace**. Le coût du conditionnement est de **23,50 € au total**, soit **0,94 €/kg de cabillaud**.

Question 3.

PDF source, p. 7

> Citez 4 autres exemples de charges dont il faudra tenir compte pour déterminer le coût de revient.

Il faut tenir compte des autres charges nécessaires à la préparation et à la livraison de la commande, en plus du poisson et du conditionnement déjà calculés. On peut notamment citer la rémunération du personnel, l'électricité de la chambre froide, l'assurance de l'entreprise et les frais de livraison chez le client.

RÉPONSE À RETENIR

Quatre exemples : **salaires du personnel**, **électricité de la chambre froide**, **assurance de l'entreprise** et **frais de livraison chez le client**.

Question 4.

PDF source, p. 7

> Le coût de revient total a été évalué à 11,50 € le kg. Déterminez la marge nette sur cette livraison de cabillaud sachant qu'il sera vendu 20,00 € le kg à la poissonnerie.

La marge nette par kilogramme se calcule en soustrayant le coût de revient unitaire du prix de vente unitaire :

20,00 − 11,50 = 8,50 €/kg.

La commande porte sur 25 kg. La marge nette pour toute la livraison est donc :

8,50 × 25 = 212,50 €.

RÉPONSE À RETENIR

La marge nette est de **8,50 €/kg**, soit **212,50 € pour la livraison de 25 kg**.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/sujet_20-128_ep3.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.