SUJET OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP3 - Connaissance de l'entreprise

Session 2024

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

- SPÉCIALITÉ MAREYAGE -

- Session 2024 -

***

Durée : 1 heure

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Le sujet est à rendre dans son intégralité.

Aucun autre document n'est autorisé.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

Salarié mareyeur depuis 3 ans chez PM Marée à Boulogne sur Mer, vous êtes tenté de reprendre une entreprise de mareyage, à l'image de votre employeur.

PARTIE 1 : ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

À l'écoute des évolutions de votre profession, vous vous intéressez aux tendances du marché des produits aquatiques.

<u>Travail à faire</u> :

À l'aide de vos connaissances et après avoir lu le document 1, vous répondrez aux questions posées sur **l'annexe 1 page 5**.

Document 1

Marché mondial des produits aquatiques : bilan 2017

Jean-François AUBRY | 21 avril 2018 |



photo : Sapmer

Alors que la consommation mondiale est toujours en croissance, la hausse de la production est assurée par l'aquaculture, qui totalise désormais 55 % des volumes. En France, les achats des ménages de produits aquatiques surgelés sont en net recul sur l'année 2017.

Selon le dernier rapport de la FAO, la production mondiale de produits aquatiques en 2017 s'établit autour des 174 millions de tonnes (en équivalent poids vif), soit une hausse de 2,3 % par rapport à 2016. Sans surprise, les captures issues de la pêche plafonnent à 90,4 millions de tonnes, et marquent même en 2017 un léger recul de 0,9 % par rapport à l'année précédente. Inversement, la production aquacole progresse encore de 4 à 5 % pour atteindre 83,6 millions de tonnes. Et si on écarte de ce bilan les captures de la

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

pêche purement destinées à l'alimentation animale, le rapport de force penche encore plus en faveur de la l'aquaculture. Sa part dans la consommation mondiale humaine des produits aquatiques serait désormais de 55 %.

Une consommation mondiale toujours en hausse

De son côté, la consommation de produits aquatiques est toujours poussée par la demande mondiale, notamment en provenance des pays émergents. On note en particulier sur 2017 un accroissement très sensible de la demande en Russie ainsi qu'au Brésil. « *À la faveur de leur niveau de vie en hausse, les consommateurs de ces pays désirent enrichir leur alimentation de protéines animales en se tournant vers les produits aquatiques* », explique-t-on chez France Agrimer. Au final Même si la production a encore légèrement progressé, notamment du fait de la poussée de l'aquaculture, elle n'arrive pas pour autant à compenser l'augmentation de la demande mondiale. Si bien que les prix sont plutôt restés orientés à la hausse.

http://lemondedusurgele.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : ENVIRONNEMENT SOCIAL

En tant que futur employeur, vous vous informez sur le fonctionnement des congés payés.

Travail à faire :

À l'aide de vos connaissances et après avoir lu le document 2, vous répondrez aux questions posées sur **l'annexe 2 page 6**.

Document 2

Congés annuels, comment ça marche ?

Chaque salarié a droit à 5 semaines minimum de congés payés, sans compter les jours fériés et les ponts que l'employeur peut accorder. Comment gérer les congés, en respectant la loi et les plannings de l'entreprise ?

Seules les personnes salariées bénéficient du droit aux congés payés. Ce droit est ouvert quel que soit l'emploi occupé, la qualification de la personne, ses horaires de travail (temps plein ou partiel). Le nombre de jours de congés est proportionnel au temps de travail effectué durant la période d'acquisition des congés qui court du 1er juin au 31 mai de l'année suivante.

Légalement, chaque salarié a droit à 2,5 jours ouvrables (c'est-à-dire samedi compris) de congés payés par mois de travail effectif. Lorsque le salarié prend une semaine de congés, six jours sont décomptés.

Les congés payés donnent lieu à une indemnisation qui ne peut être inférieure à la rémunération qu'aurait touchée le salarié s'il avait travaillé durant la même période.

Le salarié ne peut pas prendre ses congés lorsqu'il le souhaite. Il doit proposer des dates à son employeur qui reste décisionnaire même si la loi pose les grands principes.

Le congé principal (au moins 12 jours ouvrables continus compris entre deux jours de repos hebdomadaires) doit ainsi être pris entre le 1er mai et le 31 octobre.

www.lentreprise.lexpress.fr

PARTIE 3 : ENVIRONNEMENT COMPTABLE

Suite à une commande d'une poissonnerie, vous vous intéressez aux différents éléments constituant votre coût de revient.

Travail à faire :

À l'aide de vos connaissances et des informations fournies sur l'annexe 3, vous compléterez les tableaux et répondrez aux questions posées sur **l'annexe 3 page 7**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 (à rendre)

1. Quelle est l'origine de la production mondiale de produits aquatiques ? Deux réponses exigées.

2. Comment évolue la production mondiale de produits aquatiques en 2017 ?

3. Comment peut-on expliquer cette évolution ?

4. Quelle part représente-t-elle dans la consommation de produits aquatiques ?

5. Indiquez comment évoluent les prix ? Indiquez la raison de cette évolution.

6. Parmi les 4 principaux clients d'une entreprise de mareyage, citez en 4.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 (à rendre)

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

.....

2. Retrouvez dans le document :
   - Le nombre de jours de congés auquel ouvre droit un mois de travail :

.....

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

.....

   - La période pendant laquelle un salarié doit prendre son congé principal :

.....

3. En quoi consiste un temps partiel ?

.....

.....

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

.....

.....

5. 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.

Nombre de jours de congés payés = ...

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 (à rendre)

Une poissonnerie a passé une commande de **25 kg de cabillaud**.

1. Vous avez trouvé à la criée le matin, du cabillaud à **6,68 € le kg**. Vous devez également tenir compte du transport de ce poisson jusqu'à votre entreprise qui est évalué à **0,35 € du km**. Le trajet est au total de **18 km**.

   Calculez le coût d'achat de 25 kg de cabillaud en complétant le tableau suivant :

Éléments	Quantité	Coût unitaire	Coût total
Cabillaud	……..	……..	……..
Transport	……..	……..	……..
		Coût d'achat total	……..
		Coût d'achat au kg	……..

2. À son arrivée dans l'entreprise, le poisson est nettoyé. Il est ensuite 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 suivant :

Éléments	Quantité	Coût unitaire	Coût total
Caisse	……..	4,20 €/pc	……..
Glace	……..	0,50 €/kg	……..
		Coût d'achat total	……..
		Coût d'achat au kg	……..

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

.....

.....

4. 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.

.....

.....