CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP3 - Connaissance de l'entreprise

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

Connaissance de l’entreprise

Session 2026

Code sujet **26-CAP-MAR-EP3-ME1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Environnement institutionnel — règles d’affichage des prix
4 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

Exercice 2 — Environnement social — offre, demande et formation des prix
5 réponses • PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Exercice 3 — Environnement comptable — comparaison de trois devis fournisseurs
4 réponses • 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

None points

Environnement institutionnel — règles d’affichage des prix

PARTIE 1 : ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL

Question Question 1

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> À partir du document 1, qui fixe les prix dans un établissement ?

Le document 1 indique que les prix des produits et des services sont librement fixés par les professionnels. Le professionnel qui gère l’établissement fixe donc les prix de vente.

RÉPONSE À RETENIR

Les prix sont fixés par les professionnels de l’établissement.

Question Question 2

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> À partir du document 1, existe-t-il des limites dans la fixation des prix ?

Le document précise que les prix sont librement fixés : il ne donne pas de plafond de prix. Cependant, cette liberté doit respecter des règles : l’information sur le prix est obligatoire, l’affichage doit être lisible et compréhensible, le client doit pouvoir connaître le prix avant la vente et le professionnel ne doit pas le tromper. Le prix doit notamment être exprimé en euros TTC.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, il existe des limites sous forme de règles d’information et d’affichage : le professionnel fixe librement le prix, mais il doit l’annoncer clairement et ne pas tromper le consommateur.

Question Question 3

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> À partir du document 1, citer trois informations que doivent donner les professionnels aux consommateurs.

Le document 1 indique plusieurs informations que le professionnel doit communiquer. Trois exemples précis sont : le prix de vente, les frais supplémentaires et le fait qu’un élément ou un service indispensable n’est pas compris dans le prix annoncé. Pour les frais impossibles à calculer à l’avance, le professionnel doit au moins signaler leur existence et leur exigibilité.

RÉPONSE À RETENIR

- Le prix de vente.
- Les frais supplémentaires.
- La particularité qu’un élément ou un service indispensable n’est pas compris dans le prix, le cas échéant.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Question 4

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> À partir du document 1, comment doit être exprimé le prix pour les produits alimentaires ?

Le document 1 précise que le prix est exprimé en euros toutes taxes comprises (TTC). Il ajoute que, pour la majorité des produits alimentaires préemballés, il faut aussi indiquer le prix à l'unité de mesure (par exemple au kilogramme ou au litre) et la quantité nette délivrée.

RÉPONSE À RETENIR

Le prix de vente est exprimé en euros TTC. Pour la majorité des produits alimentaires préemballés, le prix à l'unité de mesure et la quantité nette doivent également être indiqués.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Environnement social — offre, demande et formation des prix

PARTIE 2 : ENVIRONNEMENT SOCIAL

Question Question 5

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> Quel est le principe économique expliqué dans le document 2 ?

Le document décrit le lien entre l'offre, c'est-à-dire les biens proposés à la vente, et la demande, c'est-à-dire les biens que les consommateurs souhaitent acheter. Leur rencontre contribue à fixer le prix. Quand les quantités offertes correspondent à peu près à la demande, vendeurs et acheteurs peuvent s'accorder sur un prix d'équilibre.

RÉPONSE À RETENIR

Le principe économique de l'offre et de la demande, qui contribue à la formation d'un prix d'équilibre.

Question Question 6

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

> Que se passe-t-il pour le prix lorsque l'offre est supérieure à la demande ?

Lorsque l'offre est supérieure à la demande, les vendeurs ont davantage de produits que les clients n'en achètent. Le document explique que les stocks peuvent alors s'accumuler. Pour relancer les achats et vendre, les détaillants baissent leurs prix ; ceux-ci tendent progressivement à revenir vers le prix d'équilibre.

RÉPONSE À RETENIR

Le prix baisse lorsque l'offre est supérieure à la demande.

Question Question 7

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

> Que se passe-t-il pour le prix lorsque la demande est supérieure à l'offre ?

Lorsque la demande dépasse l'offre, les produits sont plus recherchés que disponibles : leur prix augmente. Le document précise que les fabricants peuvent ensuite accroître leur production pour répondre aux demandes des vendeurs. Cette hausse de l'offre peut faire baisser progressivement le prix vers son niveau d'équilibre, mais l'ajustement n'est pas immédiat.

RÉPONSE À RETENIR

Le prix augmente lorsque la demande est supérieure à l'offre. Une hausse ultérieure de la production peut ensuite contribuer à le faire baisser vers le prix d'équilibre.

Question Question 8

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

> Comment réagissent les fabricants quand les prix augmentent ?

Le document relie la hausse des prix à une demande supérieure à l'offre. Pour répondre aux demandes des vendeurs, les fabricants augmentent alors leur production. Cette adaptation n'est pas instantanée et, lorsque l'offre augmente, le prix peut progressivement redescendre vers son niveau d'équilibre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Quand les prix augmentent parce que la demande est supérieure à l’offre, les fabricants augmentent leur production pour répondre à la demande.

Question Question 9

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> Selon le document 2, pourquoi les prix ne sont jamais stables ?

Selon le document, l’offre peut rarement s’adapter immédiatement à la demande. Les quantités disponibles et les quantités demandées ne correspondent donc pas toujours ; les prix s’ajustent et montent ou baissent. Par exemple, une mauvaise météo peut réduire la production de cerises : l’offre ne suit plus la demande et le prix augmente.

RÉPONSE À RETENIR

Les prix ne sont jamais stables parce que l’offre ne peut pas toujours répondre immédiatement à la demande. Les décalages entre l’offre et la demande les font monter ou baisser.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Environnement comptable — comparaison de trois devis fournisseurs

PARTIE 3 : ENVIRONNEMENT COMPTABLE

Question 1.

PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> Compléter les colonnes 1, 2 et 3 du tableau comparatif en annexe 1 (annexe à rendre avec la copie).

Pour remplir les colonnes 1 à 3, on calcule d'abord le montant HT des poissons commandés, puis on applique la remise indiquée dans le devis. Le sous-total HT est le montant des produits diminué de la remise. Pour Atlantik Poissons, la remise de 8 % est conditionnée à un achat minimum de 5 000 € HT : le montant des produits étant de 4 040 € HT, cette condition n'est pas remplie et aucune remise n'est appliquée.

RÉPONSE À RETENIR

Fournisseur	Colonne 1 : montant HT des produits	Colonne 2 : remise commerciale	Colonne 3 : sous-total HT
Océan Prime	4 030,00 €	201,50 € (5 %)	3 828,50 €
Atlantik Poissons	4 040,00 €	0,00 € (minimum de 5 000 € HT non atteint)	4 040,00 €
Marée & Co	4 025,00 €	120,75 € (3 %)	3 904,25 €

Question 2.

PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> Sur votre copie, donner les détails des calculs des cases grisées (colonne 1 du tableau de l'annexe 1).

Les cases grisées de la colonne 1 correspondent au montant HT total des produits. Pour chaque fournisseur, je multiplie le prix au kilogramme de chaque poisson par la quantité demandée, puis j'additionne les trois montants. Les quantités viennent du document 1 et les prix au kilogramme des devis des pages 8 et 9.

RÉPONSE À RETENIR

- **Océan Prime :** cabillaud : 200 kg × 9,50 € = 1 900,00 € ; lieu noir : 150 kg × 6,20 € = 930,00 € ; saumon : 100 kg × 12,00 € = 1 200,00 €. Total : 1 900,00 € + 930,00 € + 1 200,00 € = **4 030,00 € HT**.
- **Atlantik Poissons :** cabillaud : 200 kg × 9,30 € = 1 860,00 € ; lieu noir : 150 kg × 6,40 € = 960,00 € ; saumon : 100 kg × 12,20 € = 1 220,00 €. Total : 1 860,00 € + 960,00 € + 1 220,00 € = **4 040,00 € HT**.
- **Marée & Co :** cabillaud : 200 kg × 9,60 € = 1 920,00 € ; lieu noir : 150 kg × 6,10 € = 915,00 € ; saumon : 100 kg × 11,90 € = 1 190,00 €. Total : 1 920,00 € + 915,00 € + 1 190,00 € = **4 025,00 € HT**.

Question 3.

PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

> Compléter les colonnes 4, 5, 6 et 7 du tableau. Déterminer quel fournisseur est le plus avantageux. Justifier votre

FormaV - document d'entraînement non officiel

réponse.

Je calcule le total HT en ajoutant les frais divers au sous-total HT. Je calcule ensuite la TVA à 10 % sur ce total HT, frais compris, puis j'ajoute la TVA pour obtenir le total TTC. J'applique ici l'hypothèse que les frais forfaitaires indiqués dans les devis sont hors taxes et soumis à la TVA, comme le présente le tableau de l'annexe. Les montants sont arrondis au centime.

Pour Atlantik Poissons, les frais divers comprennent 40 € de livraison et 25 € de frais administratifs. La remise de 8 % n'est pas applicable, car le montant des produits est inférieur au minimum d'achat de 5 000 € HT.

RÉPONSE À RETENIR

Fournisseur	Colonne 4 : frais divers	Colonne 5 : total HT	Colonne 6 : TVA (10 %)	Colonne 7 : total TTC
Océan Prime	50,00 €	3 878,50 €	387,85 €	4 266,35 €
Atlantik Poissons	65,00 €	4 105,00 €	410,50 €	4 515,50 €
Marée & Co	60,00 €	3 964,25 €	396,43 €	4 360,68 €

Fournisseur le plus avantageux pour l'achat : Océan Prime, car son total TTC de 4 266,35 € est le plus bas. Il est inférieur de 94,33 € au total de Marée & Co et de 249,15 € à celui d'Atlantik Poissons.

Question 4.

PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

En vous basant uniquement sur vos calculs de marge (colonne 8 du tableau), quel choix de fournisseur serait le plus rentable pour votre entreprise ?

La colonne 8 demande une marge égale à 20 % du total TTC. Pour chaque fournisseur, je multiplie donc son total TTC par 0,20 et j'arrondis le résultat au centime.

RÉPONSE À RETENIR

Océan Prime : 4 266,35 € × 20 % = **853,27 €**.

Atlantik Poissons : 4 515,50 € × 20 % = **903,10 €**.

Marée & Co : 4 360,68 € × 20 % = 872,136 €, soit **872,14 €** après arrondi au centime.

En se basant uniquement sur la marge calculée dans la colonne 8, le choix le plus rentable est **Atlantik Poissons**, car la marge obtenue, 903,10 €, est la plus élevée. Ce choix selon la marge est distinct du choix du fournisseur ayant le total TTC le plus bas, qui est Océan Prime.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-301-_safe_mer_-_sujet_ep3.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.