



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

C.A.P : MAREYAGE

Dominante :

Épreuve : **EP1 Technologie Professionnelle**

Centre d'écrit

NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Code spécialité :

Durée : **1 heure**

Session : **2011.**

réservé à

Griffe du correcteur

C.A.P : MAREYAGE

Épreuve : EP1 Technologie Professionnelle

Session : 2011

N° de sujet 11-131

Folio : 1/6

1. Vous êtes employé en tant qu'ouvrier polyvalent dans une entreprise de mareyage. Vos tâches sont donc réparties sur la réception, la préparation et l'expédition de la marchandise.

Pour répondre aux besoins de l'ensemble de ses clients, l'entreprise s'approvisionne auprès des différents types de bateaux de pêche mais également auprès des fermes d'élevage.

Sachant que pour un même produit, prix et qualité peuvent être différents en fonction des origines, votre responsable vous demande, au cours de la réception, de trier les espèces, et d'en contrôler la qualité.

Complétez le tableau suivant afin de dissocier les principaux types de pêche

Types de pêche	Pêche artisanale côtière	Pêche industrielle
Caractéristiques			
Taille des bateaux	20 à 24 m
Durée des rotations	
Zones de pêche	Le long des côtes à proximité de leur port d'attache	
Engins utilisés (2 exemples)	Chalut / palangre

2. Certains bateaux fonctionnent en bases avancées afin de réduire la durée de stockage du poisson à bord.

2.1. : Qu'est-ce qu'une base avancée ?

.....
.....

2.2. : Quels types de bateaux pratiquent ce système ?

.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

2/6

3. Associez à l'aide d'une flèche les modes de production qui figurent dans la 1^{ère} colonne à chaque espèce concernée.

pisciculture d'étang •

conchyliculture •

pisciculture marine •

• saumon

• bar

• coque

• carpe

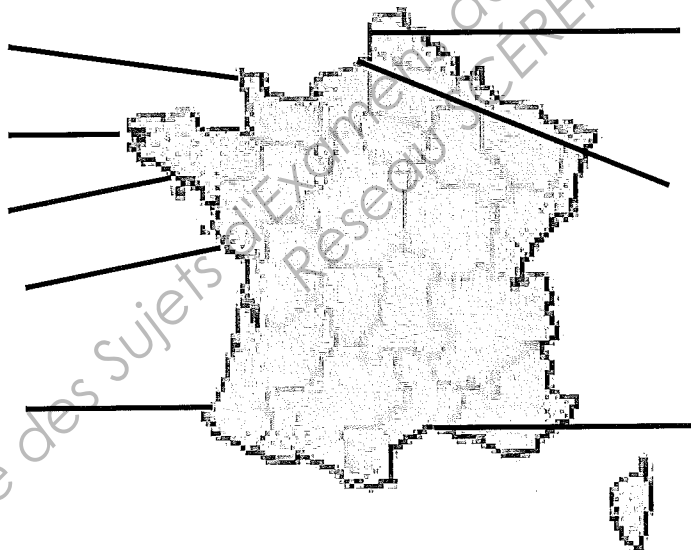
• anguille

• moule

4. Identifiez géographiquement les criées auprès desquelles vous pouvez vous approvisionner.

Remplacez sur la carte ci-dessous les criées suivantes :

Dieppe, Sète, Lorient, Les Sables d'Olonne, Boulogne/Mer, St Jean de Luz, Brest et Cherbourg



5. Dans la phase de traitement, vous séparez les poissons de milieux de vie différents pour éviter les problèmes de contamination,...

Veillez cocher pour chacun des produits ci-dessous les 2 cases qui conviennent afin d'indiquer leur milieu de vie et de reproduction.

		Anguille	Bar	Ecrevisse	Crevette rose	Saumon	Homard
Milieu de vie	Mer						
	Eau douce						
Milieu de reproduction	Mer						
	Eau douce						

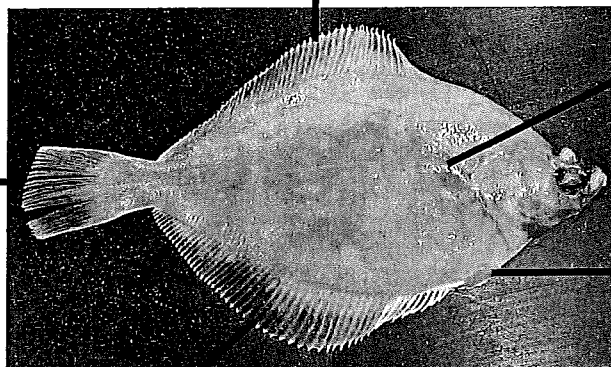
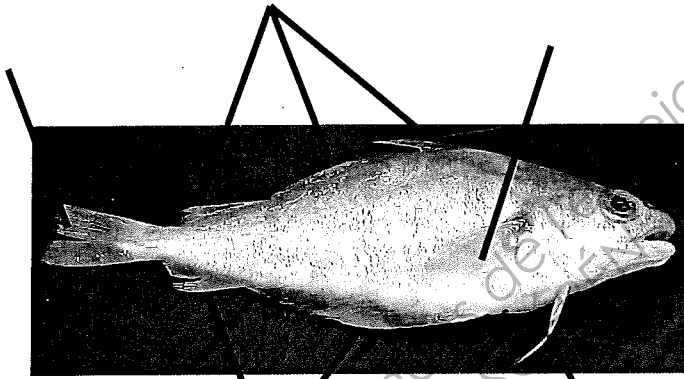
Ne rien écrire

dans la partie barrée

3/6

6. Lors de la réception, vous constatez que plusieurs espèces sont mélangées dans une même caisse.
Afin de pouvoir les différencier :

6.1. : Remplacez les caractéristiques des produits suivants :



Ne rien écrire

dans la partie barrée

4/6

6.2. : Quelle caractéristique permet de distinguer le lieu jaune du lieu noir ?

- la présence d'une tache noire au dessus de la pectorale du lieu jaune.
- la présence d'un long barbillon sur la mâchoire du lieu jaune.
- la présence de 2 longues nageoires dorsales sur le lieu jaune.
- la présence d'une ligne latérale arrondie au dessus de la pectorale sur le lieu jaune.

6.3. Quelle caractéristique permet de distinguer le filet de tacaud du filet de merlan ?

- un pelage très argenté sur le filet de tacaud.
- une forme plus bombée sur le filet de tacaud.
- une forme très allongée du filet de tacaud.
- la présence de très nombreuses taches noires sur le filet de tacaud.

6.4. Quelle caractéristique permet de distinguer une praire d'une coque ?

- une coloration noire sur la praire.
- la présence de stries concentriques sur la praire.
- la présence de stries rayonnantes sur la praire.
- une coquille lisse sur la praire.

7. Un produit vous semble non conforme en terme de fraîcheur à la réception, vous réalisez donc un test de cotation organoleptique afin de vous en assurer.

Sachant que le test de cotation organoleptique distingue les critères internes et externes, indiquez par une croix le classement des éléments suivants :

	Œil	Péritoine	Mucus	Branchies	Colonne vertébrale	Couleur de la chair
Critères externes						
Critères internes						

8. A l'issue de la réception, vous devez stocker la marchandise en chambre froide en respectant la marche en avant.

Expliquez le principe de la marche en avant

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

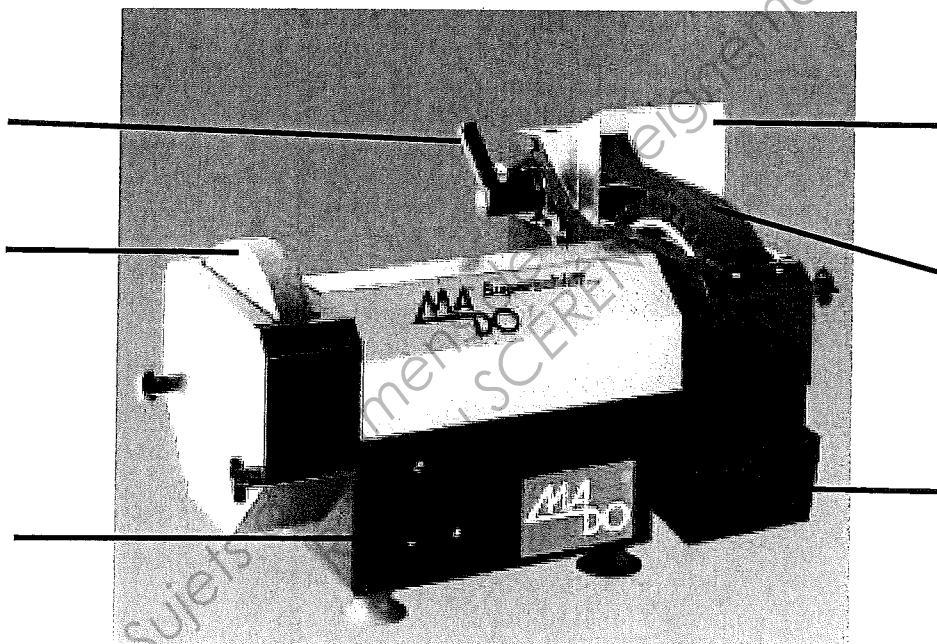
dans la partie barrée

5/6

9. Lors des expéditions, un client venant chercher sa commande souhaite avoir quelques informations supplémentaires sur la meule que vous utilisez.

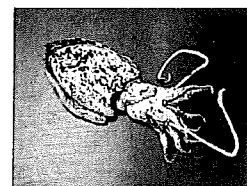
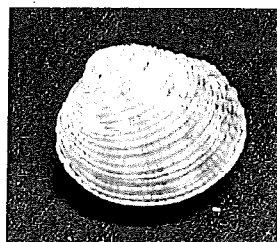
Replacez sur la photo ci-dessous les termes correspondant :

Bouton marche/arrêt – roue feutre – bande abrasive – capot de protection – bac à eau – molette de réglage de tension de bande



10. Il vous questionne également sur les produits.

Lesquels de ces mollusques ne sont pas des céphalopodes, veuillez cocher la (ou les) case(s) qui convient(nent)



Ne rien écrire

dans la partie barrée

6/6

11. Veuillez indiquer l'espèce concernée dans la case prévue à cet effet en vous aidant de la description qui en est faite.

Famille	Caractéristique	Espèce
Mytilidés	Coquille pointue à l'une des extrémités, de couleur bleue noire.	
Pectinidés	De couleur rouge à brun, pourvue de stries importantes, possède 2 oreilles pratiquement égales à la charnière.	
Ostréidés	Coquille de forme allongée, avec 1 valve creuse et 1 valve plate, elle est cultivée dans les « claires ».	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau S.C.E.P.