

# MAF

---

36ème Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France  
Poissonnier, Ecailler, Traiteur »

Session 2021

Promotion Monsieur Robert SIBON

## ÉPREUVE DE CONNAISSANCES ECRITES

Sur 20 points

Durée de l'épreuve : 20 minutes

L'épreuve écrite est un questionnaire qui s'appuie sur le référentiel C.A.P poissonnier, écailler.

Les thèmes choisis sont :

- La pratique professionnelle
- La technologie professionnelle

# Version II

Numéro du candidat : .....

## QCM

Entourer les bonnes réponses (plusieurs réponses possibles).  
Calculatrices et téléphones portables non autorisés.

1. Le maquereau est un poisson :  
 pélagique       benthique       démersal
2. Quel élément morphologique est caractéristique des Scombridés ?  
 Poisson osseux avec deux nageoires dorsales, corps allongé, fusiforme, présence de pinnules
3. Le haddock est préparé à partir de :  
 lieu jaune       merlan       cabillaud       églefin
4. A quoi correspond l'appellation « fines de claires » ?  
 Huîtres affinées plusieurs semaines dans des claires (bassins) en Charente-Maritime / C'est un mode d'élevage.
5. A quelle température doit-on conserver les produits fumés ?  
 0 à 2°C       2 à 4°C       4 à 6°C       6 à 8°C
6. La mytiliculture correspond à l'élevage des :  
 huîtres       moules       bars       thons
7. Selon le GBPH, combien de temps à l'avance un poissonnier peut-il ouvrir les huîtres sur un plateau de fruits de mer avant la remise à la clientèle :  
 1/2 journée de travail       1 heure       24 heures
8. La taille minimum de capture du cabillaud en zone 27 est de :  
 35 cm       25 cm       41 cm
9. Les mentions zone et sous-zone de pêche sur les piques prix sont-elles :  
 obligatoires       non obligatoires       conseillées
10. La mention du mode de capture sur les piques prix est-elle :

# Version II

**obligatoire**                      ~~non obligatoire~~                      ~~conseillée~~

11. La portion de moules par personne en plat principal est de :

~~400g / 600g~~

**700g / 800g**

~~1,2 kilo~~

12. Le carrelet correspond à :

**un poisson**

**un mode de pêche**

~~un mode de cuisson~~

13. Le pageot fait partie de la famille des :

~~salmonidés~~

**sparidés**

~~pleuronectidés~~

14. La saisonnalité de la coquille Saint-Jacques Française est de :

~~août à décembre~~

**octobre à mai**

~~juin à août~~

15. L'autre nom du Buccin est le :

~~bigorneaux~~

**bulot**

~~vignot~~

16. Doit-on châtrer les écrevisses pour les cuire ?

**oui**

~~non~~

17. Quel est le temps de cuisson des langoustines de tailles moyennes après ébullition ?

**2 à 3 mns**

~~5 à 10 mns~~

~~10 à 15 mns~~

18. Citer quatre régions de productions des huîtres ?

- **Normandie Mer du Nord**
- **Bretagne Nord**
- **Poitou Charentes**
- **Méditerranée**
- **Bretagne Sud**
- **Pays de la Loire**
- **Arcachon, Cap Ferret / Aquitaine**

19. Quelle est la durée de validité d'une vignette métrologique sur une unité de pesage ?

~~6 mois~~

**2 ans**

~~4 ans~~

20. Citer quatre techniques de pêche

**Chaluts / Sennes / Filets tournants et soulevés / Dragues / Filets maillants ou Filmail  
Lignes et hameçons / Casiers et pièges / Pêche à pied / Plongé**

TOTAL DES POINTS :