

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.

- Le maquereau est un poisson :
 pélagique benthique démersal
- Quel élément morphologique est caractéristique des Scombridés ?
 Poisson osseux avec deux nageoires dorsales, corps allongé, fusiforme, présence de pinnules
- Le haddock est préparé à partir de :
 lieu jaune merlan cabillaud églefin
- 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.
- 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
- La mytiliculture correspond à l'élevage des :
 huîtres moules bars thons
- 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
- La taille minimum de capture du cabillaud en zone 27 est de :
 35 cm 25 cm 41 cm
- Les mentions zone et sous-zone de pêche sur les piques prix sont-elles :
 obligatoires non obligatoires conseillées
- La mention du mode de capture sur les piques prix est-elle :

