

*37<sup>e</sup> Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »*

*Session 2022*

*Promotion Ephrem LONGEPE*

*Poissonnier Ecailler Traiteur*

*Code d'inscription à la spécialité : 312-09*

**Finale nationale 2022**

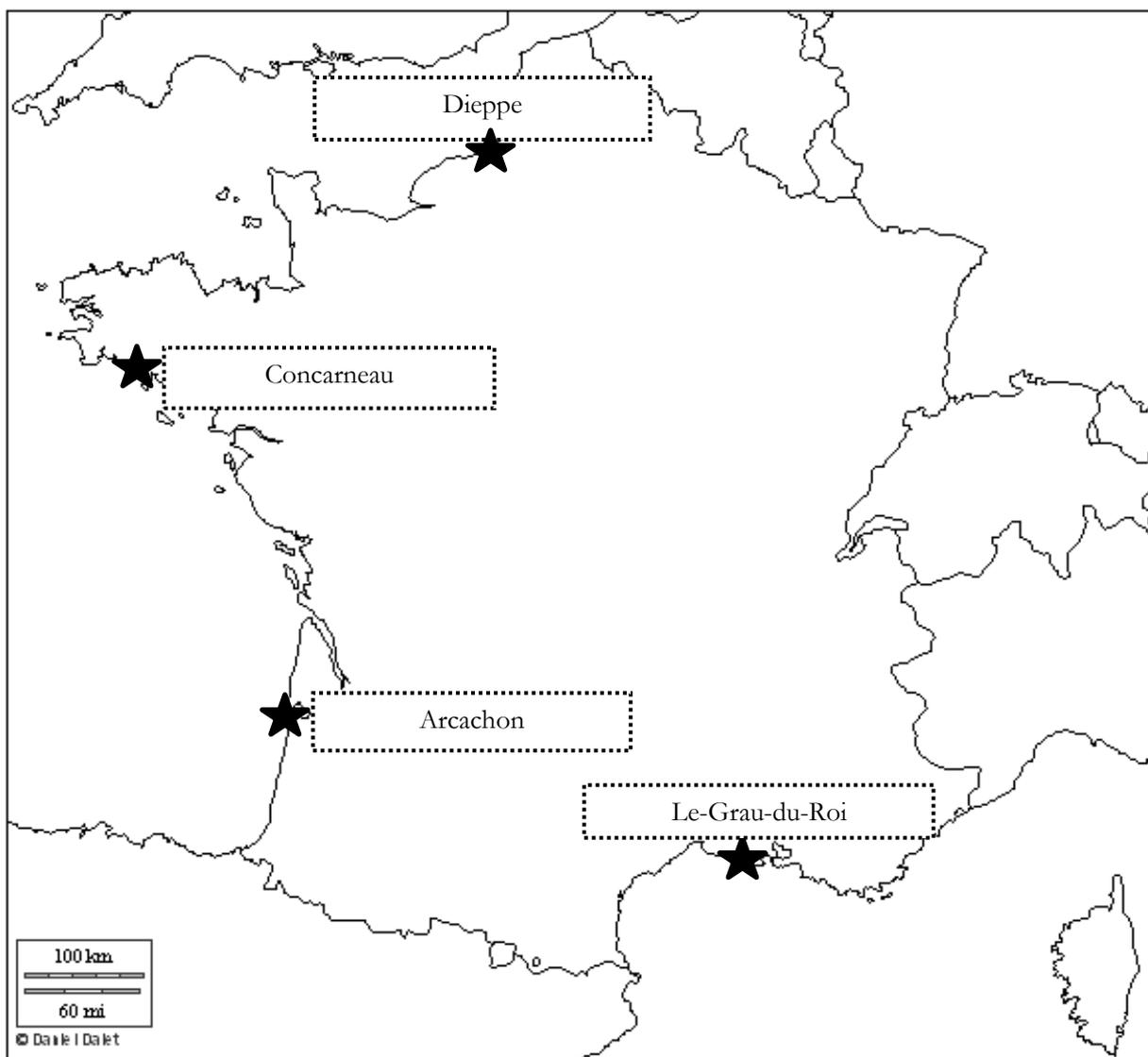
**EPREUVE DE CONNAISSANCES DE TYPE QCM**

Sur 20 points

Durée de l'épreuve : 20 minutes

Numéro de candidat : .....

1-Situer sur la carte les ports de pêche suivants : Concarneau, Arcachon, Le Grau-du-Roi, Dieppe.



0,25 x 4

2-Qu'est-ce qu'une criée ?

Lieu où le poisson est élevé/pêché

Lieu où le poisson est débarqué/vendu

Lieu où le poisson est distribué

Lieu où le poisson est transformé/conditionné

0,5

3-Avec quelle(s) technique(s) capture-t-on un maquereau ?

Senne coulissante

Nasse

Palangre de fond

Mitraillette

0,5

4-Préciser les étapes de la filière du poisson sauvage de la mer à l'assiette.

Pêche.....  
Criée.....  
Mareyeur.....  
MIN.....  
Poissonnier.....

0,25 x 5

5-Quels éléments doivent légalement accompagner la balance d'une poissonnerie ?

- EMT                       Carnet métrologique                       Parchemin  
 Poids                       Sacs en plastique                       Vignette métrologique

0,5 x 2

6-Parmi les espèces ci-dessous, lesquelles peuvent être issues de l'aquaculture ?

- Maigre                       Grenadier                       Lieu jaune  
 Ormeau                       Thon albacore                       Dorade grise

0,5 x 2

7-Quelle est la bonne définition de l'IGP ?

- Identification Géographique de Pêche                       Indication Géographique Particulière  
 Indication Géographique Protégée                       Identification Générale des Poissonniers

1

8-Expliquer ce qu'est la « marche en avant ».

Le cheminement d'un produit à travers une entreprise ou un laboratoire de façon à ce que les matières ne se croisent pas (une entrée, une sortie).

1

9-Quelle est l'intervalle de température pour la conservation des coquillages ?

- 0° à 4°                       4° à 5°                       5° à 13°                       10° à 18°

1

10-Parmi les produits suivants, quels sont ceux qui sont issus de la sauriserie ?

- Filet en conserve                       Filet fumé                       Filet frais                       Filet salé

0,5

11-Quelles sont les mentions obligatoires à porter à la connaissance du client pour les poissons ?

- Nom commercial
- Mode de production (pêche, élevage, pêche ou élevage en eau douce)
- Zone de production

1,5

12-A quelle appellation géographique correspond la zone 31 ?

- Méditerranée  Atlantique Centre-Ouest
- Antarctique au Sud du Pacifique  Indien Ouest

0,5

13-Citer cinq critères organoleptiques permettant d'apprécier l'état de fraîcheur d'un poisson osseux :

**Peau :** Pigmentation vive et iridescente, pas de décoloration.

**Œil :** Convexe, pupille noire et brillante, cornée transparente.

**Branchies :** Couleur vive, pas de mucus, rouge vif à pourpre.

**Odeur :** D'algue marine, iodée.

**Péritoine :** Lisse, difficile à détacher de la chair.

0,25 x 5

14-Repérer les nutriments énergétiques.

- Carotides  Glucides  Lipides  Lucides  Protistes  Protides

1,5

15-Le beurre-blanc est une sauce à émulsion :

- Froide  Chaude

1

16-Quel procédé permet l'élimination des bactéries ?

- Congélation  Fumaison  Stérilisation  Lyophilisation

1

17-La TVA est un impôt :

Direct

Indirect

1

<

18-Que signifie le sigle SARL ?

Société à revenus limités

Société d'appellation régionale labellisée

Société à responsabilité limitée

Société à responsabilité légale

1

19-Quel est le taux de TVA appliqué sur la vente du poisson frais ?

5,5%

7%

19,6%

33%

1

20-Qu'est-ce que précisément la freinte en poissonnerie ?

Manque à gagner

Perte après transformation

Perte en eau

Perte en vitamines

1