

	<p>Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France Organisatrice du concours national « <i>Un des Meilleurs Apprentis de France</i> » 16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS Tél. 0143423302 Courriel : secretariat@mof.fr / www.meilleursouvriersdefrance.info Reconnue d'utilité publique par décret du 3 mars 1952</p>
	<p>Organisation des Poissonniers Écaillers de France Co-Organisatrice du concours national « <i>Un des Meilleurs Apprentis de France</i> » 98 boulevard Pereire – 75017 PARIS Courriel : contact@poissonniers.com / www.poissonniers.com</p>

38^e CONCOURS

« UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »


SESSION
2023
Promotion
Paul et Liliane GILLANT
Paul : Meilleur Ouvrier de France Bijouterie-Métaux précieux – 1994
Liliane : Partenaire Associée fidèle

Métier :
Code d'inscription à la spécialité : 312-09
Merci de consulter régulièrement le site internet pour consulter des éventuelles modifications des sujets

Sujet du concours : Départemental Régional National

Responsable métier :		Auteur du sujet :
M. Jordan GOUBE secretariat@mof.fr		M. Jordan GOUBE MOF POISSONNIER ÉCAILLER

1. La mytiliculture correspond à l'élevage des :

- Huîtres
- Moules
- Praires
- Huîtres

2. L'affichage sur l'étal pour les produits de la pêche et de l'aquaculture de la mention du mode de capture sur les produits est-il ?

- Recommandé
- Obligatoire
- Cela dépend des produits
- Cela dépend des zones

3. Quelle est la saisonnalité de la pêche de la coquille Saint-Jacques en France ?

- Août à décembre
- Janvier à mai
- Octobre à mai
- Cela dépend des zones

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

- 2-3 minutes
- 5-10 minutes
- 10-12 minutes
- 20 minutes

5. Quel est l'autre nom du buccin ?

- Bigorneaux
- Bulot
- Praire
- Violet

6. Le pageot fait partie de la famille des :

- Salmonidés
- Sparidés
- Pleuronectidés
- Scombridés

7. Quel est le nom latin du Turbot ?

- Solea solea
- Chelidonichthys lucerna
- Scophthalmus maximus
- Raja clavata

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

- 1 an
- 2 ans

3 ans

4 ans

9. Comment appelle-t-on une espèce de poisson qui se reproduit en eau douce ?

Anadrome

Potamotouque

Catadrome

Amphibiotique

10. Selon la convention collective de la poissonnerie, le stage d'hygiène est obligatoire :

Tous les ans

Tous les 2 ans

Tous les 3 ans

Tous les 5 ans

11. Citer les 2 poissons les plus importés en France :

Bar élevage

Truite élevage

Saumon élevage

Turbot élevage

12. Un commerçant vend des crevettes à 20 € HT (1) le kilo. Le prix TTC (2) affiché de ce même kilo de crevettes sera (cocher la case utile) :

24,00 €

18,90 €

22,00 €

21,10 €

(1) Hors taxes - (2) Toutes taxes comprises

13. L'assurance responsabilité civile souscrite par le chef d'entreprise couvre (cocher la ou les case(s) utile(s)) :

La perte de marchandises suite à une coupure d'électricité et une rupture de la chaîne du froid

Les dommages causés à la veste d'un client par l'apprenti de la boutique qui nettoyait le sol

L'amende pour stationnement gênant du véhicule de l'entreprise

Les dégâts causés dans la boutique par l'incendie d'un tableau électrique

14. Quels sont les trois principaux nutriments énergétiques ? (Cocher la ou les case(s) utile(s))

Protéines, sucres lents et eau

Pain, pâtes et pommes de terre

Glucides, protides et lipides

Eau, sucre et sels minéraux

15. L'anisakis est (cocher la ou les case(s) utile(s)) :

Une intoxication

Un virus

Un ver parasite

Une infection bactérienne

16. Si un client entre dans la poissonnerie et demande du poisson frais pour manger cru alors :

- Le poissonnier doit lui recommander de consommer les poissons dans la journée
- Le poissonnier doit lui recommander de congeler 30 minutes les poissons avant consommation
- Le poissonnier doit lui recommander de congeler 2 jours les poissons avant consommation
- Le poissonnier doit lui recommander de congeler 7 jours les poissons avant consommation

17. Selon la législation en vigueur, les produits de la pêche et de l'aquaculture (autre que vivants) doivent être conservés entre :

- 4 et -1°C
- 2 et +2°C
- 0 et +2°C
- 1 et 4°C

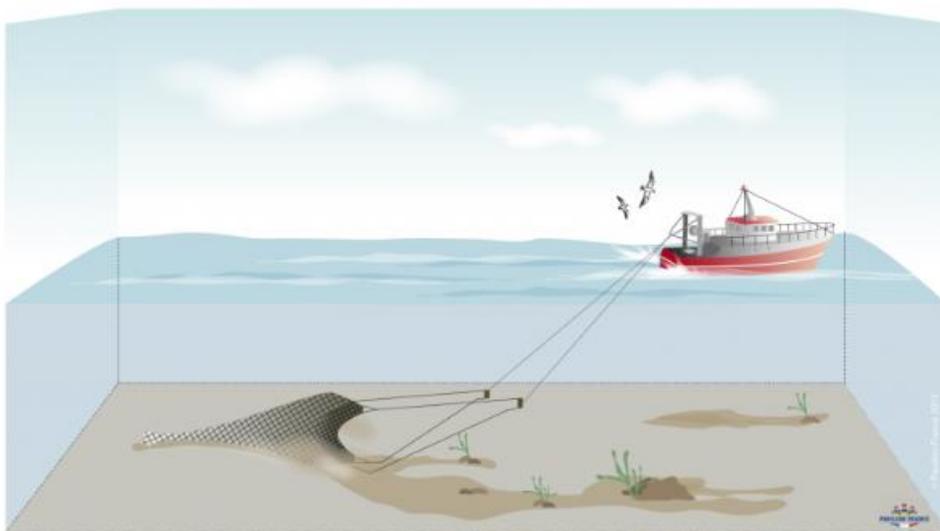
18. Quelle est l'intervalle de température pour la conservation des coquillages ?

- 0° à 3°
- 3° à 5°
- 5° à 15°
- 10° à 18°

19. À quelle appellation géographique correspond la zone 31 ?

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

20. Quelle est la technique de pêche présentée ci-dessous :



- Chalut pélagique
- Chalut bœuf
- Senne
- Chalut à panneaux