

38^e Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2023

Promotion Paul et Liliane GILLANT

Poissonnier Écailler Traiteur

Code d'inscription à la spécialité : 312-09

SUJET

Finale nationale 2023

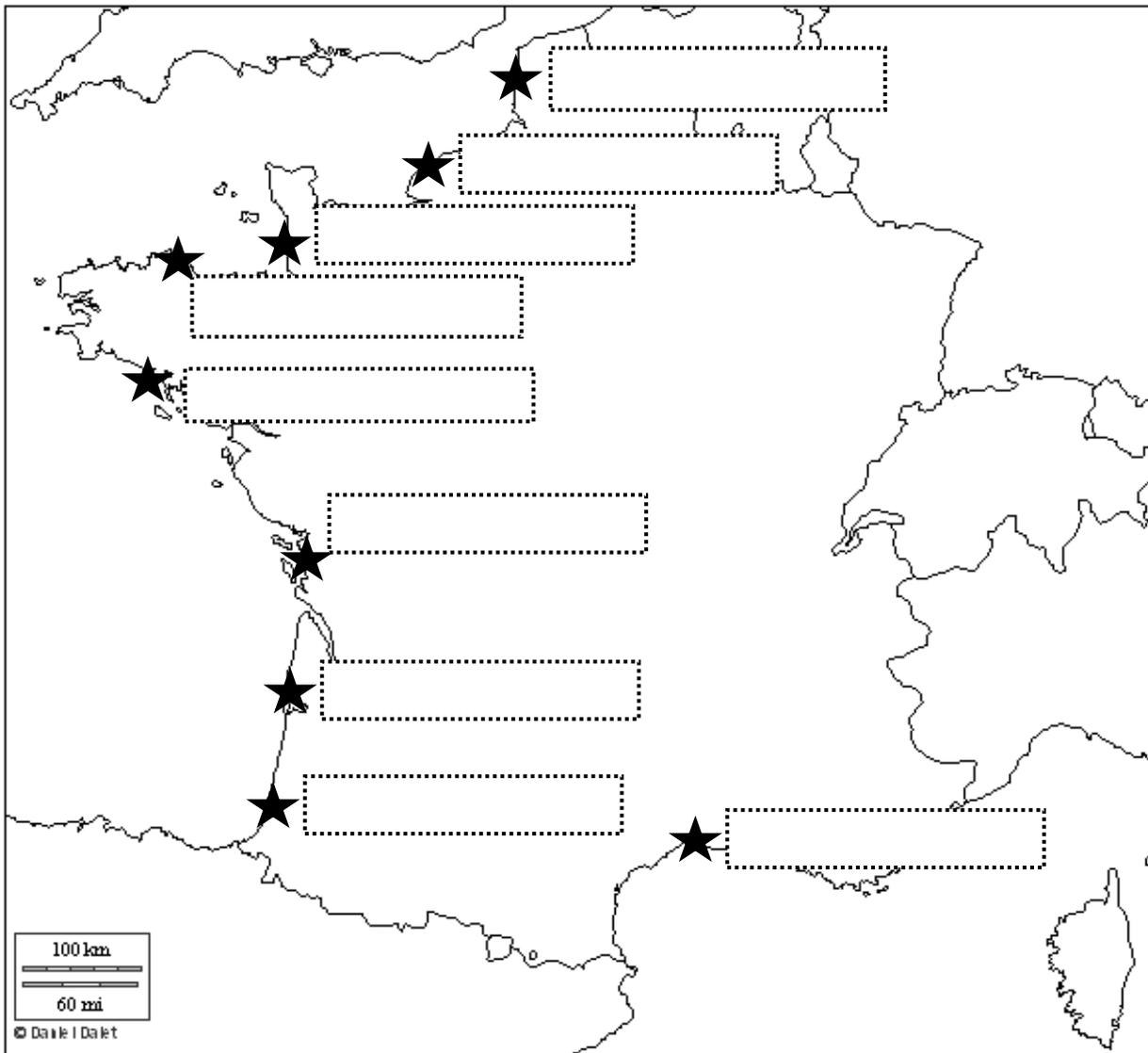
ÉPREUVE DE CONNAISSANCES DE TYPE QCM

Sur 20 points

Durée de l'épreuve : 20 minutes

Numéro de candidat :

1-Situer sur la carte les ports de pêche suivants : Boulogne-sur-Mer, Port-en-Bessin, La Rochelle, Dieppe. (Il y a plus de cases que de réponses...)



2-Quelle est la température de conservation règlementaire pour les poissons, crustacés, mollusques autres que vivants ?

- À 0°C
- Entre 2°C et 4°C
- Entre 0°C et 2°C
- Entre 4°C et 6°C

3-Avec quelle(s) technique(s) capture-t-des coquilles Saint-Jacques ?

- Chalut pélagique
- Drague anglaise
- Palangre de fond
- Plongée

SUJET

4-Dans quel intervalle se situe la taille minimale de capture des coquilles Saint-Jacques ?

- Entre 4 et 7 cm ? Entre 7 et 9 cm ? Entre 9 et 11 ?
 Entre 11 et 13 cm ? Entre 13 et 15 cm ? Plus de 15 cm ?

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

- EMT Carnet métrologique Parchemin
 Poids Sacs en plastique Vignette métrologique

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

- Maigre Grenadier Lieu jaune
 Ormeau Thon albacore Dorade grise

7-Citer 3 mollusques bivalves :

- 1 -
2 -
3 -

8- « Magallana gigas » désigne ?

- Une huître creuse Une huître plate Le Lieu jaune
 Un ormeau Une moule Une espèce de pétoncle

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

- 0° à 4° 4° à 5° 5° à 13° 10° à 18°

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

- Filet en conserve Filet fumé Filet frais Filet salé

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

-
-
-

12-À quelle appellation géographique correspond la zone 31 ?

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

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

Peau :

Œil :

Branchies :

Odeur :

Péritoine :

14-Repérer les nutriments énergétiques.

- Carotides Glucides Lipides Lucides Protistes Protides

15-Quel poisson est utilisé pour la fabrication du haddock ?

.....

16-Quel procédé permet l'élimination des bactéries ?

- Congélation Fumaison Stérilisation Lyophilisation

17-Citer le nom scientifique du Maigre commun :

.....

18-Quelle est la durée de congélation recommandée par l'ANSES pour la consommation de poisson cru ?

- 48 heures ? 4 jours ?
 7 jours ? 14 jours ?

19-Quel est le taux de TVA appliqué sur la vente d'un plateau de fruit de mer vendus ouverts ?

- 5,5 % 10 %
 20 % 33%

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

- Perte en qualité Perte après transformation
 Perte en eau Perte en vitamines

21-Quel est l'autre nom de la goberge ?

- Lieu jaune Merlu
 Cabillaud Lieu noir

SUJET

CORRIGÉ

37^e Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2022

Promotion Paul et Liliane GILLANT

Poissonnier Écailler Traiteur

Code d'inscription à la spécialité : 312-09

Finale nationale 2023

CORRIGÉ

EPREUVE DE CONNAISSANCES DE TYPE QCM

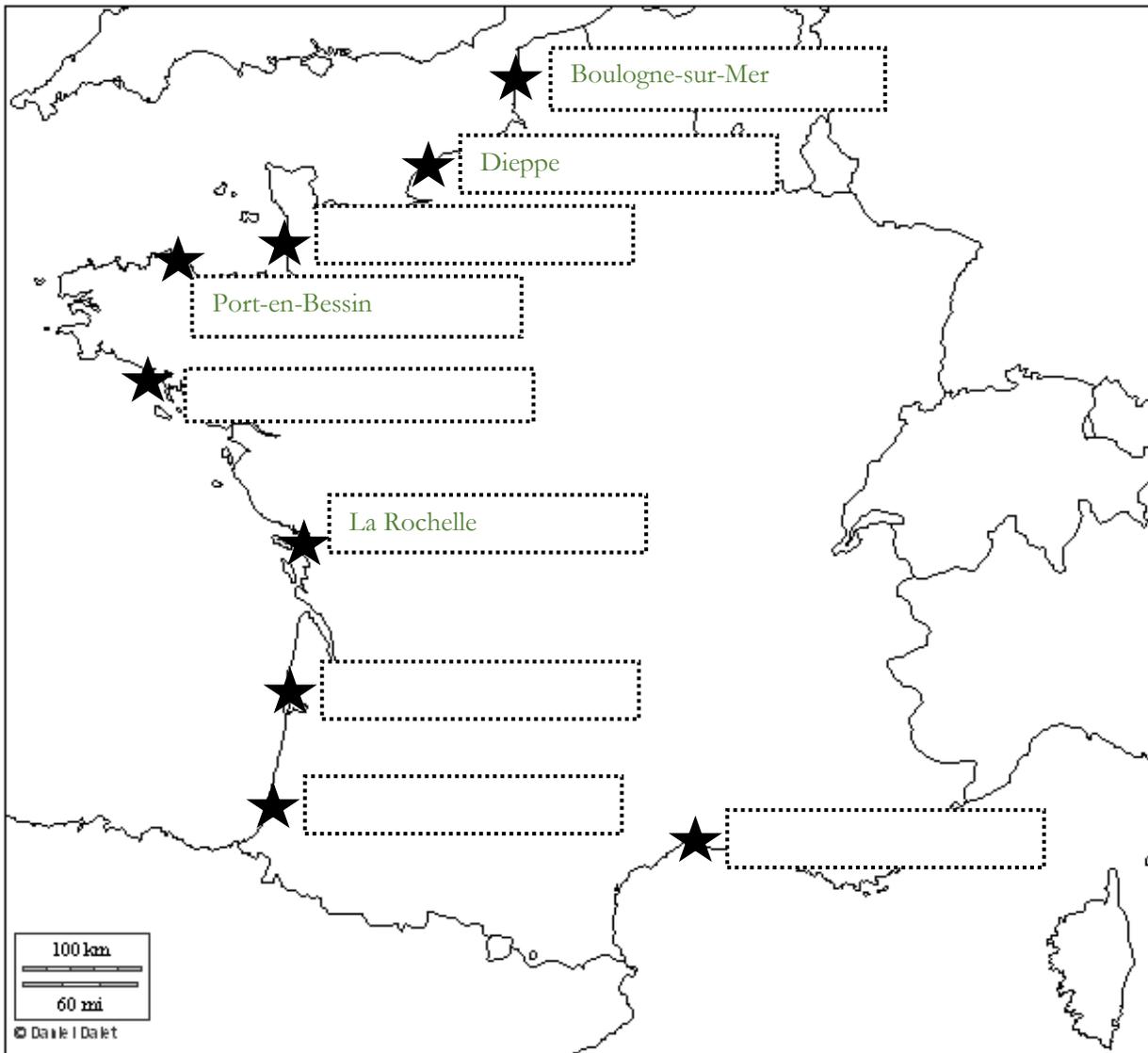
Sur 20 points

Durée de l'épreuve : 20 minutes

CORRIGÉ

Numéro de candidat :

1-Situer sur la carte les ports de pêche suivants : Boulogne-sur-Mer, Port-en-Bessin, La Rochelle, Dieppe. (il y a plus de cases que de réponses...)



0,25 x 4

2-Quelle est la température de conservation règlementaire pour les poissons, crustacés, mollusques autres que vivants ?

- À 0°C
- Entre 0°C et 2°C
- Entre 2°C et 4°C
- Entre 4°C et 6°C

0,5

3- Avec quelle(s) technique(s) capture-t-des coquilles Saint-Jacques ?

- Chalut pélagique
- Dragage anglaise
- Palangre de fond
- Plongée

1

CORRIGÉ

CORRIGÉ

4- Dans quel intervalle se situe la taille minimale de capture des coquilles Saint-Jacques ?

- Entre 4 et 7 cm ? Entre 7 et 9 cm ? Entre 9 et 11 ?
 Entre 11 et 13 cm ? Entre 13 et 15 cm ? Plus de 15 cm ?

1

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-Citer 3 mollusques bivalves :

- 1 – Palourdes,
2 – Moules,
3 – Huîtres, Pétoncles, etc.

0,5 x 3

8- « Magallana gigas » désigne ?

- Une huître creuse Une huître plate Le Lieu jaune
 Un ormeau Une moule Une espèce de pétoncle

1

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

- 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 saurisserie ?

- 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-À quelle appellation géographique correspond la zone 21 ?

- Méditerranée
- Indien Ouest
- Antarctique au Sud du Pacifique
- Atlantique Nord-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.

1

14-Repérer les nutriments énergétiques.

- Carotides
- Glucides
- Lipides
- Lucides
- Protistes
- Protides

1,5

15-Quel poisson est utilisé pour la fabrication du haddock ?

Eglefin

16-Quel procédé permet l'élimination des bactéries ?

- Congélation
- Fumaison
- Stérilisation
- Lyophilisation

1

CORRIGÉ

17-Citer le nom scientifique du Maigre commun :

Argyrosomus regius

1

18-Quelle est la durée de congélation recommandée par l'ANSES pour la consommation de poisson cru ?

48 heures ?

4 jours

7 jours ?

14 jours

1

19- Quel est le taux de TVA appliqué sur la vente d'un plateau de fruit de mer vendus ouverts ?

5,5%

10 %

20 %

33%

1

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

Perte en qualité

Perte après transformation

Perte en eau

Perte en vitamines

1

21-Quel est l'autre nom de la goberge ?

Lieu jaune

Merlu

Cabillaud

Lieu noir

1

CORRIGÉ