

	<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 <i>Reconnue d'utilité publique par décret du 3 mars 1952</i></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>

39^e CONCOURS

« UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

SESSION

2025

Promotion

Gilberte GARCIA

Meilleur Ouvrière de France Coiffure – 1976

Métier : Poissonnier-Écailler-Traiteur

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		OPEF

1. La mytiliculture correspond à l'élevage des :

- ☐ Moules
- ☐ Huîtres
- ☐ Ormeaux
- ☐ Oursins

2. L'affichage sur l'étal pour les produits pêchés en zone 21 doit comprendre obligatoirement :

- ☐ La zone de pêche
- ☐ La sous-zone de pêche
- ☐ Le nom du bateau
- ☐ La technique de pêche

3. À quoi reconnaît-on le mâle de la femelle tourteau ? :

- ☐ La languette de l'abdomen
- ☐ Le nombre d'antennes
- ☐ La couleur de la carapace
- ☐ Le nombre de pattes (le mâle dispose d'une paire supplémentaire)

4. Les coquillages peuvent-ils être retrempés en vivier dans la poissonnerie ?

- ☐ Non
- ☐ Uniquement avec de l'eau de mer
- ☐ Oui, 7 jours maximum
- ☐ Oui, uniquement avec de l'eau de mer purifiée

5. Quelle est la taille minimale de commercialisation du bulot ? :

- ☐ 2,5 cm
- ☐ 3,5 cm
- ☐ 4,5 cm
- ☐ 5,5 cm

6. La journée du 27 février 2025 a été caractérisée pour la poissonnerie « La Marée » par :

- Des achats de produits auprès de ses fournisseurs à hauteur de 998 € HT et 1 198 € TTC
- Des ventes auprès de la clientèle à hauteur de 2 850 € TTC et 2 500 € HT.
- À la fin de la journée, le stock restant est valorisé au prix d'achat à 198 € HT et 220 € TTC,
- D'autres frais et charges d'un montant total de 500 € HT.

Préciser pour cette journée :

- ☐ Le chiffre d'affaires de l'entreprise :
- ☐ La marge brute de l'entreprise :
- ☐ Le bénéfice de l'entreprise :

7. Quel est le nom scientifique du bar commun ?

- ☐ *Etelis carbunculus*
- ☐ *Dicentrarchus labrax*
- ☐ *Scophthalmus maximus*
- ☐ *Argyrosomus regius*

8. Quel est le nom scientifique de la plie commune ?

- ☐ Pollachius virens
- ☐ Dicentrarchus labrax
- ☐ Trisopterus luscus
- ☐ Pleuronectes platessa

9. La pêche à la Coquille Saint-Jacques est autorisée :

- ☐ de Juillet à Février
- ☐ d'Octobre à Mai
- ☐ de Septembre à Avril
- ☐ de Mai à Octobre

10. Quels ingrédients entrent notamment dans la composition d'un beurre blanc ?

- ☐ Jaune d'œuf
- ☐ Huile
- ☐ Beurre
- ☐ Vinaigre de vin blanc

11. Quel est le taux de TVA applicable sur un poisson entier commercialisé en poissonnerie ?

- ☐ 5,5 %
- ☐ 7 %
- ☐ 10 %
- ☐ 20 %

12. 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

13. Quels sont les deux virus les plus importants retrouvés dans les coquillages ? :

- ☐ Virus de l'hépatite A
- ☐ Norovirus
- ☐ Virus de l'hépatite E
- ☐ Escherichia Coli

14. Quelles espèces vendues en poissonnerie appartiennent à la classe des bivalves ? :

- ☐ Couteau
- ☐ Ormeau
- ☐ Moule
- ☐ Palourde

15. La commercialisation de produits de la pêche non transformés, non conditionnés sur un étal sans glace en France est :

- ☐ Possible,
- ☐ Recommandé
- ☐ Interdit, la glace devant être obligatoirement utilisée,
- ☐ Possible uniquement dans une vitrine fermée et réfrigérée,

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

- ☐ Une intoxication
- ☐ Un virus
- ☐ Un ver parasite
- ☐ Une infection bactérienne

17. Selon le guide des bonnes pratiques, les produits de la pêche et de l'aquaculture vivants (crustacés et coquillages) doivent être conservés entre :

- ☐ -4 et -1°C
- ☐ 0 et +2°C
- ☐ 2 et +6°C
- ☐ 5 et 15°C

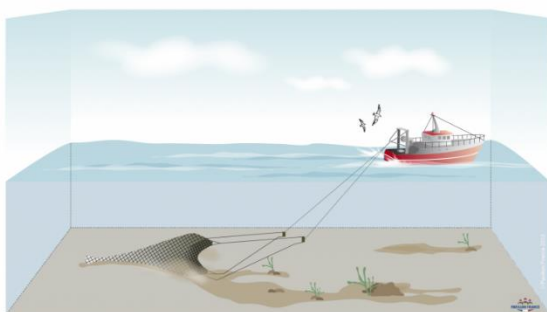
18. Quelle est l'intervalle de température pour la conservation poissons vendus entiers sur étal ?

- ☐ 0° à 2°
- ☐ 1° à 3°
- ☐ 2° à 4°
- ☐ 0° à 5°

19. À quelle appellation géographique correspond la zone 27-IV ?

- ☐ Golfe de Gascogne
- ☐ Eaux portugaises
- ☐ Mer du nord
- ☐ Mer de Barents

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



- ☐ Filet maillant
- ☐ Senne tournante et coulissante
- ☐ Palangre calée
- ☐ Chalut

Correction

Questionnaire – finale 2024 – durée 20 minutes

1. La mytiliculture correspond à l'élevage des : (0 ou 1)

- ☒ Moules
- ☐ Huîtres
- ☐ Ormeaux
- ☐ Oursins

2. L'affichage sur l'étal pour les produits pêchés en zone 21 doit comprendre obligatoirement : (0.5 si 2/3)

- ☒ La zone de pêche
- ☐ La sous-zone de pêche
- ☐ Le nom du bateau
- ☒ La technique de pêche

Correction

3. À quoi reconnaît-on le mâle de la femelle tourteau ? : (0 ou 1)

- ☒ La languette de l'abdomen
- ☐ Le nombre d'antennes
- ☐ La couleur de la carapace
- ☐ Le nombre de pattes (le mâle dispose d'une paire supplémentaire)

4. Les coquillages peuvent-ils être retrempés en vivier dans la poissonnerie ?

- ☒ Non
- ☐ Uniquement avec de l'eau de mer
- ☐ Oui, 7 jours maximum
- ☐ Oui, uniquement avec de l'eau de mer purifiée

5. Quelle est la taille minimale de commercialisation du bulot ? : (0 ou 1)

- ☐ 2,5 cm
- ☐ 3,5 cm
- ☒ 4,5 cm
- ☐ 5,5 cm

Correction

6. La journée du 27 février 2025 a été caractérisée pour la poissonnerie « La Marée » par : (0 ou 1)

- Des achats de produits auprès de ses fournisseurs à hauteur de 998 € HT et 1 198 € TTC
- Des ventes auprès de la clientèle à hauteur de 2 850 € TTC et 2 500 € HT.
- À la fin de la journée, le stock restant est valorisé au prix d'achat à 198 € HT et 220 € TTC,
- D'autres frais et charges d'un montant total de 500 € HT.

Préciser pour cette journée :

- ☐ Le chiffre d'affaires de l'entreprise: 2 500 €
- ☐ La marge brute de l'entreprise: $2\,500 - (998 - 198) = 1\,700$ €
- ☐ Le bénéfice de l'entreprise: 1 200 €

7. Quel est le nom scientifique du bar commun ? (0 ou 1)

- ☐ Etelis carbunculus
- ☒ Dicentrarchus labrax
- ☐ Scophthalmus maximus
- ☐ Argyrosomus regius

8. Quel est le nom scientifique de la plie commune ? : (0 ou 1)

- ☐ Pollachius virens
- ☐ Dicentrarchus labrax
- ☐ Trisopterus luscus
- ☒ Pleuronectes platessa

9. La pêche à la Coquille Saint-Jacques est autorisée : (0 ou 1)

- ☐ de Juillet à Février
- ☒ d'Octobre à Mai
- ☐ de Septembre à Avril
- ☐ de Mai à Octobre

10. Quels ingrédients entrent notamment dans la composition d'un beurre blanc ? (0 ou 1)

- ☐ Jaune d'œuf
- ☐ Huile
- ☒ Beurre
- ☒ Vinaigre de vin blanc

11. Quel est le taux de TVA applicable sur un poisson entier commercialisé en poissonnerie ? : (0 ou 1)

- ☒ 5,5 %
- ☐ 7 %
- ☐ 10 %
- ☐ 20 %

12. Si un client entre dans la poissonnerie et demande du poisson frais pour manger cru alors : (0 ou 1)

- ☐ 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

13. Quels sont les deux virus les plus importants retrouvés dans les coquillages ? : (0 ou 1)

- ☒ Virus de l'hépatite A
- ☒ Norovirus
- ☐ Virus de l'hépatite E
- ☐ Escherichia Coli

Correction

Correction

14. Quelles espèces vendues en poissonnerie appartiennent à la classe des bivalves ? : (0 ou 1)

- ☒ Couteau
- ☐ Ormeau
- ☒ Moule
- ☒ Palourde

15. La commercialisation de produits de la pêche non transformés, non conditionnés sur un étal sans glace en France est : (0 ou 1)

- ☐ Possible,
- ☐ Recommandé
- ☒ Interdit, la glace devant être obligatoirement utilisée,
- ☐ Possible uniquement dans une vitrine fermée et réfrigérée,

16. L'anisakis est (cocher la ou les case(s) utile(s)) : (0 ou 1)

- ☐ Une intoxication
- ☐ Un virus
- ☒ Un ver parasite
- ☐ Une infection bactérienne

17. Selon le guide des bonnes pratiques, les produits de la pêche et de l'aquaculture vivants (crustacés et coquillages) doivent être conservés entre : (0 ou 1)

- ☐ -4 et -1°C
- ☐ 0 et +2°C
- ☐ 2 et +6°C
- ☒ 5 et 15°C

18. Quelle est l'intervalle de température pour la conservation poissons vendus entiers sur étal ? : (0 ou 1)

- ☒ 0° à 2°
- ☐ 1° à 3°
- ☐ 2° à 4°
- ☐ 0° à 5°

19. À quelle appellation géographique correspond la zone 27-IV ? : (0 ou 1)

- ☐ Golfe de Gascogne
- ☐ Eaux portugaises
- ☒ Mer du nord
- ☐ Mer de Barents

20. Quelle est la technique de pêche présentée ci-dessous : (0 ou 1)



- ☐ Filet maillant
- ☐ Senne tournante et coulissante
- ☐ Palangre calée
- ☒ Chalut

Correction