



Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Organisatrice du concours national « *Un des Meilleurs Apprentis de France* »

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



Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Co-Organisatrice du concours national « *Un des Meilleurs Apprentis de France* »

98 boulevard Pereire – 75017 PARIS

Courriel : contact@poissonniers.com / www.poissonniers.com

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 retremplés 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
- Dicentrachus 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

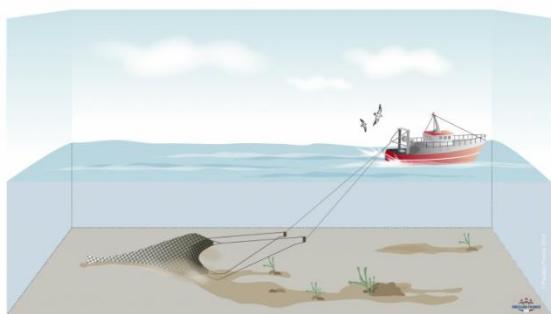
18. Quelle est l'intervalle de température pour la conservation poissons vendus entiers sur étal ?

- 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 retremplés 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 %

Correction

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

Correction

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

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