

27^{ème} CONCOURS

« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

Groupe II – Métiers de l'alimentation

Classe 8 : POISSONNIER – ÉCAILLER

ÉPREUVE THÉORIQUE

Épreuve de connaissances générales
Questionnaire en salle

Durée de l'épreuve : 1h00

Sur 100 questions

- 1- Le mélange de produit lavant et désinfectant est-il autorisé ? :
 - Oui
 - Non
 - Au cas par cas selon les données du fabricant

- 2- Pour l'exercice de la profession et d'après la convention collective de la poissonnerie une formation hygiène est obligatoire :
 - Tous les ans
 - Tous les 3 ans
 - Tous les 5 ans
 - Uniquement lors de la création de l'entreprise
 - Uniquement à la demande des salariés

- 3- La salmonelle et la listéria sont-elles tuées par la congélation ? :
 - Oui à partir de 24 heures de congélation
 - Non
 - Tout dépend de la taille de la pièce congelée
 - Oui sous condition de descendre à une température inférieure à -20°C

- 4- La listéria a-t-elle besoin d'oxygène pour se développer ? :
 - Oui
 - Non
 - Oui à température ambiante
 - Oui en dessous de 4°C

- 5- Le port de charge de plus de 25 Kilos est-il autorisé au personnel féminin ? :
 - Non
 - Oui sauf si la personne est enceinte
 - Oui car la limite de charge réglementaire est fixée à 30 Kilos
 - Oui car c'est une liberté de décision de l'employeur

- 6- L'archivage des fiches techniques de produits lavants/désinfectants utilisés est-il obligatoire ? :
 - Oui
 - Non

- 7- Est-il obligatoire d'avoir une planche à coupe spécialement réservée à la découpe des produits bio ? :
 - Oui c'est formellement obligatoire un jeu de couteaux doit y être associé
 - Non la planche à coupe doit simplement être nettoyée avant la pose des produits bio sur la planche
 - Non mais c'est fortement conseillé par les contrôleurs de la DDPP

8- Où trouve-t-on une halle à marée en région PACA ? :

- Nice
- Marseille
- Toulon
- Sète

Note : aucune bonne réponse.

9- Que signifie FAO en anglais ? :

- Food And Ocean
- Food and Agriculture Organization
- Fish and Agriculture Organization

10- Que signifie FAO en français ? :

- Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
- Organisation des nations unies pour l'alimentation et la pêche
- Organisation atlantique opérationnelle
- Organisation alimentaire océanique

11- Comment mesure-t-on la taille d'un tourteau ? :

- Largeur maximale de la carapace
- Largeur maximale du tourteau pinces comprises dépliées
- Hauteur maximale de la carapace
- Largeur maximale du tourteau pinces comprises pliées

12- Cocher une ou plusieurs méthode(s) usuelle(s) de mesure d'un poisson ? :

- Longueur totale
- Longueur à la fourche
- Longueur standard

13- Que signifie le frai ? (1pt) :

- L'acte de reproduction chez les poissons
- La ponte des œufs des poissons

14- Les deux poissons typiques de la Vendée dans les propositions ci-dessous sont ? :

- La sole sablaise
- La loubine
- La lourine
- La dourine

15- Cochez deux types de culture de moules ? :

- Sur câble
- Sur fond marin
- Sur corde

16- Le nom scientifique d'une moule d'Espagne (Méditerranée) est :

- Mytilus edulis
- Mytilus spanovinialis
- Mytilus galloprovincialis

17- Dans quelles régions de France trouve-t-on la *Penaeus Japonicus* ? :

- Nouvelle-Aquitaine
- Bretagne
- Provence-Alpes-Côte-d'Azur
- Occitanie

18- L'élevage de saumon AB ou LR sont des élevages ? :

- Intensifs
- Raisonnés

19- À quelle mer correspond la zone FAO 37.4 ? :

- Méditerranée Centrale
- Mer Noire
- Méditerranée Orientale

20- Les poissons Bio sont-ils les mêmes que les poissons AB ? :

- Oui
- Non

21- La production d'huîtres est avérée depuis ? :

- L'antiquité
- Le Moyen Âge
- La Renaissance,
- Le XVIII^{ème} siècle

22- Quelle est la particularité du chinchard ? :

- Il miaule lorsqu'il est sorti de l'eau
- Il miaule lorsqu'il est dans l'eau
- Il miaule en période de reproduction

23- Qu'est ce qui permet au poisson de nager droit ? :

- La nageoire dorsale
- La nageoire caudale
- La nageoire anale

24- Qu'est ce qui permet au poisson de monter et de descendre ? :

- La nageoire ascensionnelle
- La vessie natatoire
- La nageoire caudale

25- Quel est l'ordre et la famille d'un bar ? :

- Mugiliforme / Mugilidae
- Perciforme / Moronidae
- Perciforme / sparidae

26- Quels sont les éléments obligatoires qui accompagnent une balance ? :

- La tare
- La vignette verte
- La vignette rouge

27- Que signifie SARL ? :

- Société À Responsabilité Limitée
- Société À Rentabilité Limitée
- Société Anonyme à Responsabilité Limitée

28- Qu'est-ce que la freinte ? :

- La perte de poids due à la chaleur
- La perte de poids due au froid
- La perte de poids due à la dessiccation

29- Quel est le taux de TVA appliquée au poisson ? :

- 5,5 %
- 10 %
- 20 %

30- Qu'est-ce qu'un *Buccinum Endatum* ? :

- Un bulot
- Un buccin
- Un clam

31- Cochez parmi la liste ci-dessous deux engins de pêche passifs ? :

- Le filet maillant
- Le chalut
- La ligne

32- La marge correspond au bénéfice ? :

- Vrai
- Faux

33- Quelle contaminant chimique du thon peut être dangereux pour l'Homme ? :

- Le Mercure
- Le plomb
- Le cyanure

34- Que signifie une TIAC ? :

- Troubles Infectieux Alimentaires Collectifs
- Troubles Intestinaux Allergiques Compulsifs
- Toxi-Infection Alimentaire Collective

35- Où se situe la FAO 27.3 ? :

- Mer de Norvège
- Mer du Nord
- Mer Baltique
- Mer de Barents

36- Comment s'appelle la partie orange d'un oursin ? :

- La madréporite
- Le corail
- La gonade

37- Que signifie TVA ? :

- Taxe sur la Valeur Actuelle
- Taxe sur la Valeur Ajoutée
- Taxe sur la Valeur Annoncée
- Taxe sur la Valorisation Ajoutée

38- Les coquillages peuvent-ils être retrempés en vivier dans la poissonnerie ? :

- Oui
- Non
- Uniquement avec de l'eau de mer

39- Citer un parasite :

- Anisakis
- Onisakisse
- Kisanis
- Polysiakis

40- Citer les 2 poissons les plus importés en France :

- Bar élevage
- Truite élevage
- Saumon élevage
- Turbot élevage

41- Comment appelle-t-on la faculté d'une espèce hermaphrodite permettant de passer au cours de sa vie, du stade mâle au stade femelle ? :

- Protogynie
- Protandrie
- Vivipare
- Ovipare

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

- La languette de l'abdomen
- La taille des pinces
- La couleur de la carapace

43- Comment appelle-t-on une espèce qui se reproduit en eau douce ?

- Anadrome
- Potamotique
- Catadrome
- Amphibiotique

44- Citer 2 poissons cartilagineux pêchés en mer :

- Roussette
- Lotte
- Raie
- Sole

45- Citez les sous zones de la zone 27 qui bordent la France ? :

- VI
- VII
- VIII

46- Quel est le mois d'ouverture et le mois de fermeture de la pêche à la Coquille Saint-Jacques ? :

- Juillet à Février
- Octobre à Mai
- Septembre à Avril
- Mai à Octobre

47- Quelle est la taille minimale de commercialisation pour la Coquille pêché en Atlantique Nord Est ? En dehors de la sous zone Mer d'Irlande et Manche Est ? :

- 9 cm
- 10 cm
- 11 cm
- 12 cm

48- Quelle est la méthode de pêche la plus répandue pour la pêche au Bulot ? :

- Pêche à pied
- Pêche au casier
- Pêche à la drague

49- Quelle est la taille minimale de commercialisation du bulot ? :

- 2,5 cm
- 3,5
- 4,5 cm
- 5.5 cm

50- Le Bulot est-il hermaphrodite ? :

- OUI
- NON

51- Quel est le poids moyen d'une Fine de Claire n°3 ? :

- De 46 à 65 g
- De 66 à 85 g
- De 86 à 110 g
- De 111 à 150 g

52- Qu'est-ce qui caractérise un crustacé de l'ordre des décapodes ? :

- 2 paires de pattes
- 3 paires de pattes
- 4 paires de pattes
- 5 paires de pattes

53- Quel est le nom de l'espèce d'esturgeon endémique de l'estuaire de la Gironde ? :

- Acipenser Sinensis
- Acipenser Sturio
- Acipenser Schrenkii

54- Trois espèces d'esturgeons sont principalement utilisées pour l'élevage dans le monde.

En France on utilise principalement le :

- Baerii
- Huso huso
- Transmontanus

55- L'esturgeon est un poisson de la famille des *Acipenseriformes* :

- Osseux
- Cartilagineux
- Osseux et Cartilagineux

56- La moule est à l'ordre des :

- Bivalves
- Ostreida
- Mytiloïda

57- Quelle est la taille minimale de commercialisation du bar (en cm) :

- 36
- 39
- 42
- 45

58- Les poissons plats sont capturés :

- Au chalut pélagique
- Chalut à perche
- Filet trémail
- Chalut de fond
- Filet droit
- Casier

59- Quel est la famille de la Daurade Royale ? :

- Mullidea
- Sparidea
- Gadidea
- Triglidae

60- Qu'est-ce qu'un poisson benthique ? :

- Un poisson plat
- Un poisson qui vit sur les fonds des mers et océans
- Un poisson qui vit en surface
- Un poisson qui vit en banc

61- Combien de fois la seiche peut-elle se reproduire ? :

- 1 fois
- 2 fois
- 4 fois
- Sans limitation pendant sa durée de vie à partir de sa maturité sexuelle

62- Lequel est un gastéropode ? :

- Couteau
- Ormeau
- Moule
- Palourde

63- Le *Pousse Pied* est-il ? :

- Un Mollusque
- Un Crustacé
- Un Echinoderme

64- La Lotte est-elle un poisson ? :

- Osseux
- Cartilagineux

65- Quel nom donne-t-on au procédé utilisé pour capturer les larves d'Huîtres afin de les élever ? :

- Le Detroquage
- Le Captage
- Le Collage

66- Quel nom donne-t-on pour la culture de la Palourde ? :

- Mytiliculture
- Cérastoculture
- L'ostréiculture
- Vénériculture

67- Quel poisson appelle-t-on le Kipper une fois fumé ? :

- Hareng
- Maquereau
- Sardine
- Anchois

68- Donnez 2 types de culture d'élevage de moules :

- Au filet
- Au bouchot
- À la bourriche
- À la Corde

69- Quel est le nom usuel du Zeus Faber ? :

- Flétan d'Atlantique
- Sardine
- Saint-Pierre

70- Citer 2 poissons de rivière ou lac :

- Féra Corégone
- Mostelle
- Omble chevalier
- Capelan

71- Citer 2 mollusques bivalves ? :

- Praire
- Violet
- Moule
- Oursin

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

- Maigre
- Raie
- Ormeau
- Saint-Pierre

73- Combien y a-t-il de région productrice d'huîtres en France (bassins ostréicoles) ? :

- 5
- 6
- 7
- 8

74- Quelle est la classe de l'Encornet ? :

- Crustacés
- Céphalopodes
- Lamelibranches
- Ascidiacées

75- Combien de bras et de tentacules possèdent l'encornet ? :

- 8 tentacules seulement
- 6 tentacules et 2 bras
- 8 tentacules et 2 bras
- 2 tentacules et 6 bras

76- Combien y a-t-il de halles à marées actives en France en 2022 ? :

- 14
- 22
- 34
- 41

77- Les techniques de pêche doivent figurer sur les étiquettes, citez les différentes techniques :

9 techniques à citer :

- Casiers et pièges
- Chaluts
- Drague
- Filets Maillants
- Pêche à pied
- Filets Tournants ou Soulevé
- Lignes et Hameçons
- Sennes

- Plongée

78- Quelle information le professionnel doit-il donner au consommateur souhaitant consommer son poisson cru (recommandation de l'ANSES) ?

- Vider rapidement votre poisson après achat ou demander à votre poissonnier de le faire
- Congeler le pendant 7 jours dans un congélateur domestique avant de le consommer

79- Quelles sont les mentions obligatoires à porter à la connaissance du client sur les étiquettes poissons :

- Nom commercial
- Nom scientifique
- Mode de Production (pêché et élevé)
- Zone de production
- Engin de pêche
- Prix au kilo ou à la pièce

80- Donner le nom scientifique :

Maquereau : *Scomber scombrus*

Bar : *Dicentrarchus labrax*

Homard Européen : *Homarus gammarus*

Turbot : *Scophthalmus maximus*

81- Combien y a-t-il d'organisation professionnelle représentative pour le secteur de la poissonnerie ?
Pouvez-vous les citer ?

Une seule organisation, l'OPEF – Organisation des Poissonniers Écaillers de France

82- Lorsque nous appliquons sur le prix d'achat HT d'un produit soumis au taux de tva de 5,5% un coefficient de 1,91, quelle est le % de marge sur ce produit ?

Réponse : 44,76%

Prix achat HT : 100.00 €

Prix de vente TTC : $100 \times 1.91 = 191.00 \text{ €}$

Prix de vente HT : $191 / 1.055 = 181.04 \text{ €}$

Marge brute ($181.04 - 100$) = 81.04 €

Taux de marge : $81.04 / 181.04 = 44.76 \%$

83- Le prix d'achat d'un maquereau est de 4,65€ HT, la vente doit être avec une marge de 32%. A quel prix faut-il le vendre ? (Prix de vente consommateur TTC)

Réponse : accepter 7,21 € ou 7,22 € selon l'arrondi retenu par le candidat :

$PVHT - PAHT = 32\% \times PV$

$PVHT - 0.32 PVHT = PAHT$

$PVHT = PAHT / 0.68$

En remplaçant :

$PVHT = 4.65 / 0.68 = 6.84 \text{ €} (6.8382\dots)$

$PVTTC = 6.84 \times 1.055 = 7.21 \text{ €}$

(Si on ne reprend pas toutes les décimales (arrondi effectif à 6.84), on trouve 7.22 €)

84- Le prix de vente d'un plateau d'huîtres ouvertes est de 254 € TTC. Le consommateur demande de lui ressortir le montant de la TVA :

Réponse : 23,09 €

$$254 / 1,10 = 230,91$$

$$254 - 230,91 = 23,09 \text{ €}$$

Note : la TVA sur des coquillages ouverts est de 10 %

85- Le stock de début de mois est de : 3 724€ HT
Le stock de fin de mois est de : 2 647€ HT
L'achat de marchandise est de : 34 278€ HT
La facture de transport est de : 894€ HT
Le chiffre d'affaires réalisé est de : 58 782€ HT

Quelle est la marge en valeur et en % ?

Réponse : 22 533 € en valeur et 38,33 % en %

$$58\ 782 - 34\ 278 - 894 - 3\ 724 + 2\ 647 = 22\ 533 \text{ €}$$

$$\text{Ce qui donne en \% } 22\ 533 / 58\ 782 = 38,33 \text{ \%}$$

86- Citez les deux grandes composantes du compte de résultat :

.....

Réponse : Les charges et les produits

87- Quel document comptable donne une « photographie » à un instant t du patrimoine d'une entreprise :

.....

Réponse : Le bilan comptable

88- Par qui le concours « un des meilleurs Ouvriers de France » est-il organisé ? :

- La Société Nationale des MOF
- L'Éducation nationale
- Le COET-MOF
- La Maison des Examens

89- Quelle est la température réglementaire de conservation du poisson ? :

- 0/2°C
- 1/2°C
- 0/3°C
- 0/4°C

90- Quelle est la durée de conservation moyenne d'un cabillaud éviscéré conservé sous glace ? :

- 5 jours
- 10 jours
- 14 jours

91- La mélanose des crevettes présente-t-elle un risque sanitaire ? :

- Oui
- Non

92- Quels types de mélanges gazeux sont habituellement utilisés pour conserver du poisson blanc sous atmosphère modifiée ? :

- O2/CO2
- N2/CO2
- N2/O2

93- Quelle couple temps / température faut-il respecter pour refroidir des produits cuits ? :

- Refroidir de 70°C à 2°C en moins de 1h
- Refroidir de 63°C à 10°C en moins de 2h
- Refroidir de 50°C à 3°C en moins de 4h

94- Quelle(s) espèce(s) peuvent être concernées par le risque histamine ? :

- Thon
- Anchois
- Merlu
- Truite

95- À partir de quelle molécule (acide aminé) se forme l'histamine ? :

- Cystéine
- Histidine
- Méthionine

96- Que représente l'ikejime ? :

- Une technique d'abattage
- Une technique de cuisson
- Une technique de pêche
- Une technique de sushi

97- Les coquillages vivants doivent obligatoirement provenir d'un centre de purification / expédition agréé ? :

- Oui
- Non
- Le passage dans un vivier de poissonnerie est suffisant

98- Quels sont les virus les plus importants retrouvés dans les coquillages ? :

- Virus de l'hépatite A
- Norovirus
- Virus de l'hépatite E

99- Quels additifs sont utilisés pour conserver les crevettes et éviter leur noircissement ? :

- Nitrites
- Sulfites
- Acide lactique

100- Quelle bactérie est considérée comme un indicateur de contamination fécale ? :

- Listeria monocytogenes
- Clostridium botulinum
- Escherichia coli