



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.meilleoursouvriersdefrance.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

2024

Promotion

Gérard GOUVERNAYRE

Meilleur Ouvrier de France Travail des Plastiques – 1990

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. L'halioticulture correspond à l'élevage des :

- Moules
- Huîtres
- Ormeaux
- Oursins

2. L'affichage sur l'étal pour les produits pêchés en zone 37 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
- La taille des pinces
- La couleur de la carapace
- Le nombre de pattes (le mâle dispose d'une paire supplémentaire)

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

- Anadrome
- Potamotoque
- Catadrome
- Amphibiotique

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

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

6. Sur les factures d'achat de marchandises, que signifie HT ? :

- Haute température,
- Haute tolérance,
- Hors taxes,
- Haute tension,

7. Quel est le nom scientifique du maigre commun ?

- Etelis carbunculus*
- Chelidonichthys lucerna*
- Scophthalmus maximus*
- Argyrosomus regius*

8. Quel est le nom scientifique du tacaud ?

- Pollachius virens*
- Dicentrarchus labrax*

- Trisopterus luscus
- Scophthalmus maximus

9. Sur certains produits complémentaires vendus en poissonnerie (conserves, biscuits, etc.) on peut noter le sigle DDM, celui-ci signifie :

- Date de durabilité minimale,
- Dernier délai maximum,
- Date donnée pour manger,
- Danger déterminant méningus,

10. Quels ingrédients entrent dans la composition d'une mayonnaise ?

- Jaune d'œuf,
- Huile,
- Farine,
- Moutarde,

11. Quel est le taux de TVA applicable sur un plateau de fruit de mer en poissonnerie (les produits sont ouverts et destinés à une consommation immédiate) ?

- 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. Laquelle de ces espèces vendue en poissonnerie appartient à la classe des gastéropode ? :

- 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

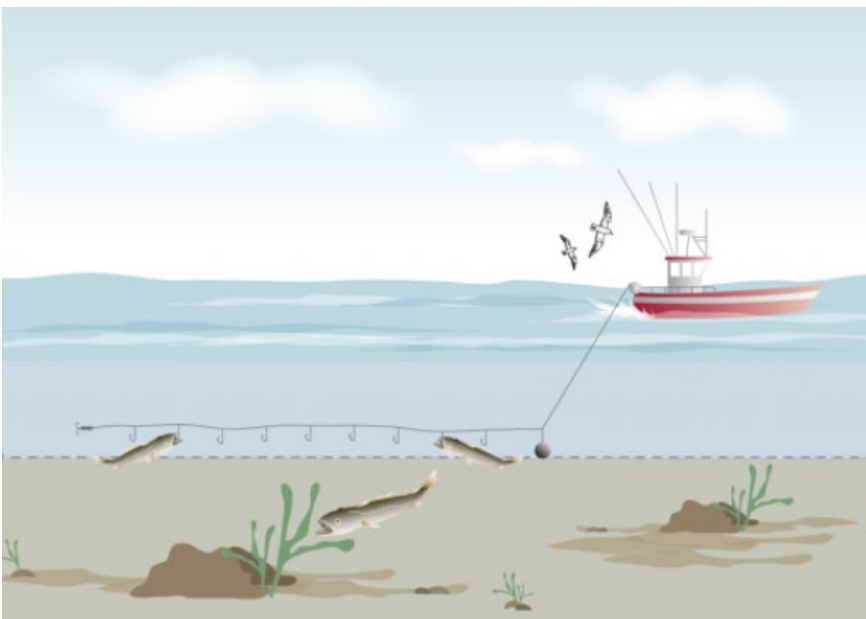
18. Quelle est l'intervalle de température pour la conservation poissons vendus entiers sur étal ?

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

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

- 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 à panneaux

Correction

Questionnaire – finale 2024 – durée 20 minutes

1. L'halioticulture correspond à l'élevage des :

- Moules
- Huîtres
- Ormeaux
- Oursins

2. L'affichage sur l'étal pour les produits pêchés en zone 37 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
- La taille des pinces
- La couleur de la carapace
- Le nombre de pattes (le mâle dispose d'une paire supplémentaire)

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

- Anadrome
- Potamotoque
- Catadrome
- Amphibiotique

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

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

6. Sur les factures d'achat de marchandises, que signifie HT ? :

- Haute température,
- Haute tolérance,
- Hors taxes,
- Haute tension,

7. Quel est le nom scientifique du maigre commun ?

- Etelis carbunculus*
- Chelidonichthys lucerna*
- Scophthalmus maximus*
- Argyrosomus regius*

Correction

Correction

8. Quel est le nom scientifique du tacaud ?

- Pollachius virens
- Dicentrarchus labrax
- Trisopterus luscus**
- Scophthalmus maximus

9. Sur certains produits complémentaires vendus en poissonnerie (conserves, biscuits, etc.) on peut noter le sigle DDM, celui-ci signifie :

- Date de durabilité minimale,**
- Dernier délai maximum,
- Date donnée pour manger,
- Danger déterminant méningus,

10. Quels ingrédients entrent dans la composition d'une mayonnaise ?

- Jaune d'œuf,**
- Huile,**
- Farine,
- Moutarde,**

Correction

11. Quel est le taux de TVA applicable sur un plateau de fruit de mer en poissonnerie (les produits sont ouverts et destinés à une consommation immédiate) ?

- 5,5 %
- 7 %
- 10 %**
- 20 %

Correction

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. Laquelle de ces espèces vendue en poissonnerie appartient à la classe des gastéropode ? :

- 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-VIII ?

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 à panneaux

Correction