Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Maritime, veuillez visiter :
capmaritime.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Maritime

Techniques de pêche avancées

Session 2026 • Code sujet : **26-CAPM-E391** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **2,5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse des engins et des techniques de pêche (3 questions) **Page 3**

2. Traitement, fraîcheur et conservation des captures (3 questions) **Page 5**

3. Espèces, filière et données de capture (3 questions) **Page 7**

4. Gestion des pêches et prévention des risques (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://capmaritime.fr/assets/annales/cap-maritime/Techniques de pont et de pêche/2026/CAP (Maritime) - Techniques de pont et de pêche - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse des engins et des techniques de pêche

À bord du navire côtier Les Dunes, le matelot doit identifier des engins de pêche et les éléments d'un chalut remorqué. Il calcule aussi la durée d'immersion d'un filet maillant et cite une précaution de relève.

Question 1.1. À partir du tableau du DT 1, relevez deux engins appartenant aux arts dormants et donnez, pour chacun, un exemple d'espèce susceptible d'être capturée.

Le DT 1 classe le filet maillant calé, la palangre de fond et les casiers parmi les arts dormants. Deux réponses possibles sont le filet maillant calé, qui peut capturer une sole, et les casiers, qui peuvent capturer un tourteau. Ces exemples correspondent à des espèces susceptibles d'être prises par ces engins. Un art dormant reste en place pendant la pêche, contrairement au chalut remorqué, qui est tracté par le navire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Filet maillant calé : sole. Casiers : tourteau. Les deux sont des arts dormants et ces espèces sont des exemples de captures possibles.

Question 1.2. Sur le DR 1, associez les lettres A à D du schéma aux éléments suivants : funes, panneau, ailes du chalut et cul de chalut. Indiquez ensuite si le chalut représenté est un art dormant ou un art traînant.

Sur le schéma du DT 1, A désigne la ligne reliant le navire au panneau, B le panneau, C les ailes qui conduisent les captures vers le corps, et D la partie terminale retenant les captures. Le chalut est remorqué par le navire : il se déplace pendant la pêche et appartient donc aux arts traînants. Recopiez ces éléments et cette famille dans les cases correspondantes du DR 1.

Repère	Élément
A	Funes
B	Panneau
C	Ailes du chalut
D	Cul de chalut
Famille de pêche	Art traînant

DR 1 complété : question 1.2

Repère	Élément à identifier
A	Funes
B	Panneau
C	Ailes du chalut
D	Cul de chalut
Famille de pêche	Art traînant

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : funes; B : panneau; C : ailes du chalut; D : cul de chalut. Famille : art traînant.

Question 1.3. Un filet maillant est posé à 06 h 00 et relevé à 10 h 30. Calculez sa durée d'immersion et citez une précaution à prendre lors de sa relève pour limiter les risques d'accrochage ou de blessure.

De 06 h 00 à 10 h 30, il s'écoule $10 \times 60 + 30 - 6 \times 60 = 270$ minutes, soit 4 h 30. Pour limiter les accrochages et les blessures pendant la relève, garder les mains à l'écart des mailles et des parties mobiles, ne pas se placer dans les boucles du filet et suivre les consignes du patron. Le port des équipements de protection prescrits complète ces précautions.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Durée d'immersion : 4 h 30, soit 270 minutes. À la relève, garder les mains à l'écart des mailles et des parties mobiles.

2. Traitement, fraîcheur et conservation des captures

Le lot débarqué comprend du poisson frais et des coquillages vivants, avec des consignes de conservation et des indicateurs de fraîcheur fournis. Le candidat applique ces critères aux lots observés et propose des gestes adaptés pour préserver la qualité du poisson.

Question 2.1. Le thermomètre indique +9 °C dans le compartiment où sont conservés les coquillages vivants. Comparez cette valeur à la consigne du DT 2 et indiquez l'action immédiate à entreprendre.

La consigne du DT 2 est de maintenir les coquillages vivants entre +4 °C et +8 °C. À +9 °C, la limite supérieure est dépassée de 1 °C : le compartiment est donc trop chaud. Il faut immédiatement le refroidir pour ramener la température dans la plage prescrite, puis contrôler de nouveau le thermomètre et surveiller la température afin de vérifier qu'elle reste conforme.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidir immédiatement le compartiment et ramener les coquillages entre +4 °C et +8 °C.

Question 2.2. Complétez le DR 1 en attribuant une catégorie de fraîcheur à chaque lot, uniquement à partir des indicateurs du DT 2 : lot 1, peau brillante, chair ferme et odeur fraîche ; lot 2, altérations légères sans odeur anormale ; lot 3, altérations plus marquées, mais limites de catégorie non dépassées.

Le classement reprend uniquement les indicateurs du DT 2 : les signes de très haute fraîcheur correspondent à l'Extra, les altérations légères à la catégorie A et les altérations plus marquées, dans les limites, à la catégorie B.

Lot	Catégorie de fraîcheur	Indicateur correspondant
Lot 1	Extra	Peau brillante, chair ferme, odeur fraîche
Lot 2	A	Altérations légères
Lot 3	B	Altérations plus marquées, limites non dépassées

Ces trois catégories sont à reporter dans les cases correspondantes du tableau de la question 2.2 sur le DR 1.

DR 1 complété, catégories de fraîcheur

Classement des lots selon les indicateurs fournis : question 2.2

Lot	Catégorie de fraîcheur
Lot 1	Extra
Lot 2	A
Lot 3	B

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lot 1 : Extra. Lot 2 : A. Lot 3 : B. Reporter ces catégories sur le DR 1.

Question 2.3. Un poisson est débarqué vivant et destiné à être préparé pour la vente. Citez une méthode d'abattage adaptée et deux gestes de manutention ou de conservation permettant de préserver la qualité du produit.

Une méthode adaptée consiste à étourdir le poisson de façon maîtrisée, puis à le saigner rapidement, en respectant les règles applicables. Le DT 2 indique ensuite de préserver la qualité par une manipulation soigneuse, une protection contre les contaminations et une mise au froid rapide. Deux gestes de manutention ou de conservation peuvent donc être retenus :

1. Manipuler le poisson soigneusement et le protéger des contaminations.
2. Le mettre rapidement au froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Abattage : étourdissement maîtrisé puis saignée. Préserver la qualité : manipulation soigneuse, protection contre les contaminations et mise au froid rapide.

3. Espèces, filière et données de capture

Le candidat exploite les données sur les espèces, leurs groupes ou familles et un lot de poisson avant et après tri. Il calcule la masse commercialisable, détermine le nombre minimal de caisses et explique le rôle du tri dans la filière.

Question 3.1. À partir du DT 3, indiquez le groupe ou la famille correspondant au tourteau, à la moule et au calmar.

Le tableau du DT 3 classe le tourteau parmi les crustacés, la moule parmi les mollusques bivalves et le calmar parmi les mollusques céphalopodes. Les familles sont précisées lorsqu'elles sont indiquées dans le document.

Espèce	Groupe ou famille
Tourteau	Crustacé, famille des Cancridés
Moule	Mollusque bivalve
Calmar	Mollusque céphalopode

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tourteau : crustacé, famille des Cancridés. Moule : mollusque bivalve. Calmar : mollusque céphalopode.

Question 3.2. Calculez la masse commercialisable du lot après tri. Présentez l'opération en utilisant la relation m commercialisable = m lot × p/100 et complétez le DR 2.

La masse commercialisable correspond à 75 % des 48 kg du lot initial. En appliquant la relation demandée : $m_{\text{commercialisable}} = m_{\text{lot}} \times \frac{p}{100} = 48 \times \frac{75}{100} = 36\,\text{kg}$.

Inscrire 36 kg dans la ligne « Masse commercialisable » du DR 2.

DR 2 complété : masse commercialisable

Calcul demandé	Opération	Résultat
Masse commercialisable	48 × 75 / 100	36 kg .. kg
Nombre minimal de caisses	.....	... caisses
Justification de l'arrondi au nombre entier supérieur	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse commercialisable après tri : 36 kg.

Question 3.3. À partir de la masse commercialisable calculée à la question 3.2, déterminez le nombre minimal de caisses de 6 kg nécessaire. Justifiez votre réponse et indiquez le rôle du tri dans la filière de commercialisation.

La capacité d'une caisse est limitée à 6 kg. Il faut donc répartir les 36 kg commercialisables dans $36 \div 6 = 6$ caisses. Le quotient étant entier, aucun arrondi supplémentaire n'est nécessaire. Le tri écarte la part non commercialisable et permet de préparer le produit pour son débarquement, son conditionnement et sa vente.

DR 2 complété : nombre de caisses et arrondi

Calcul demandé	Opération	Résultat
Masse commercialisable	.....	... kg
Nombre minimal de caisses	36 ÷ 6	6 caisses ..... es
Justification de l'arrondi au nombre entier supérieur	36 ÷ 6 = 6	Quotient entier .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

6 caisses de 6 kg. Le tri distingue la part du lot destinée à la commercialisation.

4. Gestion des pêches et prévention des risques

Avant une sortie, le patron vérifie les repères de gestion applicables à la zone et rappelle les consignes de sécurité pendant une relève. Le candidat explique des notions de gestion, précise le contrôle de la licence et identifie les dangers liés aux câbles sous tension.

Question 4.1. Définissez le TAC à partir du DT 3. Expliquez en une phrase l'objectif d'une zone de cantonnement.

Le **TAC** (total admissible des captures) est le plafond de captures fixé pour un stock et une période déterminés. Une **zone de cantonnement** sert à limiter ou interdire l'accès ou certaines activités de pêche dans un secteur défini, pendant une période déterminée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> TAC : plafond de captures par stock et par période. Zone de cantonnement : secteur où l'accès ou certaines activités de pêche sont limités ou interdits pendant une période définie.

Question 4.2. Avant une sortie, le navire doit vérifier une carte de zones de gestion. Expliquez l'utilité des zones statistiques du CIEM et indiquez quelle vérification doit être effectuée concernant la licence de pêche.

Les zones statistiques délimitées par le **CIEM** servent à organiser les données de pêche et les avis scientifiques par zone. Avant la sortie, vérifier si la pêcherie nécessite une licence et, si elle est requise, contrôler que sa validité couvre l'activité prévue.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> CIEM : zones statistiques pour organiser les données et avis scientifiques sur les pêches. Licence : vérifier qu'elle est requise selon la pêcherie et qu'elle est valide avant l'activité.

Question 4.3. Lors de la relève d'un engin, un matelot se tient près d'un câble sous tension et un autre se place dans la zone où le câble pourrait fouetter. Relevez les deux dangers et indiquez, pour chacun, une mesure de prévention conforme aux consignes du DT 3.

Le câble sous tension présente deux dangers : le **coincement** à proximité du câble et le **fouettement** dans sa zone de débattement.

- Près du câble : s'en éloigner et rester hors de la zone dangereuse.
- Dans la zone de fouettement : évacuer cette zone avant la relève.

Dans les deux cas, respecter les consignes du patron et porter les équipements de protection prescrits à bord.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> S'éloigner du câble sous tension pour éviter le coincement et rester hors de sa zone de fouettement. Respecter les ordres du patron et porter les protections prescrites.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E391 du CAP maritime, session 2026, code 26-CAPM-E391, dure une heure et a un coefficient de 2,5. À bord du navire côtier Les Dunes, elle porte sur les engins de pêche, la conservation des captures, les espèces et la filière, ainsi que la gestion et la sécurité. Elle évalue l'identification, l'application de consignes, les calculs et la justification des réponses.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un art dormant reste en position pendant la pêche ; un art traînant est déplacé, notamment par remorquage.
- Les funes relient le navire aux panneaux ; les ailes dirigent les captures vers le corps et le cul du chalut les retient.
- La masse commercialisable se calcule par m lot × pourcentage commercialisable / 100.
- Le TAC est un plafond de captures fixé pour un stock et une période déterminés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Identifiez les repères du schéma du chalut et précisez sa famille de pêche.
- Comparez la température mesurée à la plage de conservation des coquillages vivants, de +4 °C à +8 °C.
- Présentez les calculs avec leurs unités et arrondissez le nombre de caisses à l'entier supérieur si nécessaire.
- Pour chaque danger de relève, nommez le risque et donnez une mesure de prévention adaptée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la durée d'immersion entre 06 h 00 et 10 h 30 ?

Soustrayez l'heure de pose de l'heure de relève. Ici, de 06 h 00 à 10 h 30, la durée d'immersion est de 4 h 30. Indiquez le résultat avec les heures et les minutes.

Q : Comment attribuer une catégorie de fraîcheur à un lot ?

Comparez les observations aux indicateurs fournis : les caractéristiques de très haute fraîcheur correspondent à la catégorie Extra, les altérations légères à la catégorie A et les altérations plus marquées, dans les limites applicables, à la catégorie B.

Q : Comment répartir son temps pendant cette épreuve d'une heure ?

Le sujet comporte quatre parties indépendantes, chacune notée sur 5 points. Répartissez le temps entre les parties, gardez un moment pour vérifier vos calculs et complétez les documents réponse DR 1 et DR 2, qui doivent être rendus.

Q : Quelles consignes générales suivre pour répondre et être évalué ?

Répondez à chaque élément demandé en utilisant les données fournies. Présentez et justifiez les calculs ou les choix lorsqu'on vous le demande, écrivez lisiblement et rendez les documents réponse DR 1 et DR 2 avec votre copie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capmaritime.fr/assets/annales/cap-maritime/Techniques de pont et de pêche/2026/CAP (Maritime) - Techniques de pont et de pêche - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP (Maritime) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.