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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

MARITIME

SESSION 2026

ÉPREUVE E391 : TECHNIQUES DE PÊCHE AVANCÉES

Coefficient : 2,5 Durée : 1 heure

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse des engins et des techniques de pêche (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Traitement, fraîcheur et conservation des captures (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Espèces, filière et données de capture (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Gestion des pêches et prévention des risques (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : ARMEMENT CÔTIER LES DUNES, PORT DE BOULOGNE-SUR-MER

Vous êtes matelot à bord du navire côtier *Les Dunes*. À l'issue d'une marée, le patron vous demande d'identifier les engins utilisés, de renseigner le suivi d'un lot de captures et de vérifier les informations utiles à la préparation de la prochaine opération de pêche.

Les documents techniques DT 1 à DT 3 fournissent toutes les données nécessaires. Les documents réponse DR 1 et DR 2 sont à compléter et à joindre à la copie. Les réponses doivent être précises, lisibles et justifiées lorsque cela est demandé.

Le sujet comporte quatre parties indépendantes. Le barème total est de 20 points.

PARTIE 1 : Analyse des engins et des techniques de pêche (5 points)

Reconnaissance des engins et identification des parties d'un chalut

À l'aide du DT 1, observez le schéma de l'engin utilisé lors de la dernière opération de pêche et des engins dormants présentés dans le tableau.

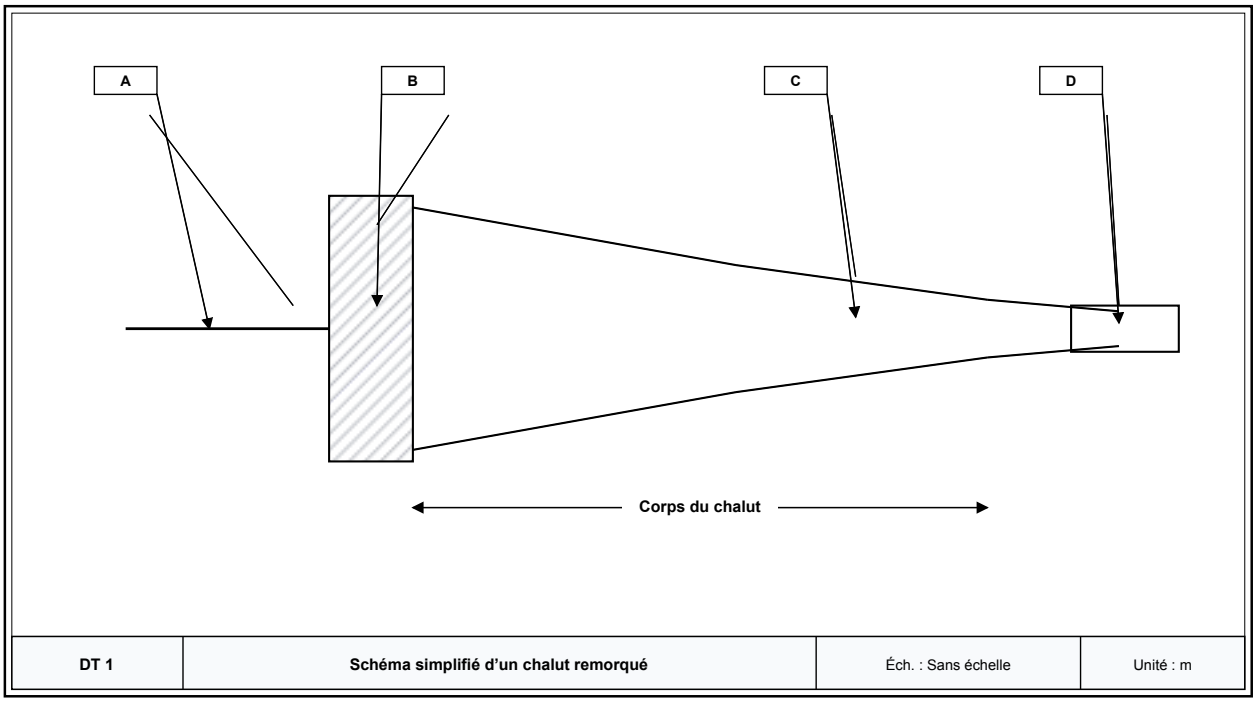


Schéma de principe sans échelle. Les repères numérotés sont à identifier.

Engins et modes de pêche

Engin	Principe de fonctionnement	Famille de pêche
Filet maillant calé	Filet maintenu en position par des ancrages ; les poissons se maillent	Art dormant
Palangre de fond	Ligne munie d'hameçons appâtés, posée sur le fond	Art dormant
Chalut remorqué	Filet en forme de poche tracté par le navire	Art traînant
Casiers	Pièges appâtés, déposés sur le fond et relevés après une durée de pêche	Art dormant

Données fournies pour les questions 1.1 et 1.2.

1.1 (1 point) 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.

1.2 (2 points) Sur le DR 1, associez les lettres A à D aux éléments suivants : funes, panneau, ailes du chalut, cul de chalut. Indiquez ensuite si le chalut représenté est un art dormant ou un art traînant.

1.3 (2 points) Un filet maillant est posé à 06 h 00 et relevé à 10 h 30. Calculez sa durée d'immersion. Citez une précaution à prendre lors de sa relève pour limiter les risques d'accrochage ou de blessure.

PARTIE 2 : Traitement, fraîcheur et conservation des captures (5 points)

Application des consignes de manutention et de conservation

Le lot débarqué comprend du poisson frais et des coquillages vivants. Les consignes de bord et les données de fraîcheur figurent au DT 2.

Consignes de conservation et indicateurs de fraîcheur

Produit ou situation	Donnée fournie	Critère d'observation
Poisson frais entier	Conservation au froid, dans des conditions proches de la glace fondante	Chair ferme, peau brillante, odeur fraîche
Coquillages vivants	Température de conservation à bord : entre +4 °C et +8 °C	Coquille fermée ou se refermant après percussion légère
Catégorie Extra	Très haute fraîcheur	Aspect et odeur caractéristiques, altérations absentes ou très faibles
Catégorie A	Bonne fraîcheur	Altérations légères compatibles avec la catégorie
Catégorie B	Fraîcheur acceptable pour la catégorie	Altérations plus marquées, sans dépasser les limites applicables

Fiche de suivi de bord remise au candidat.

2.1 (1,5 point) 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.

2.2 (1,5 point) Complétez le DR 1 en attribuant une catégorie de fraîcheur à chaque lot, uniquement à partir des indicateurs d'observation du DT 2. Lot 1 : peau brillante, chair ferme, odeur fraîche. Lot 2 : altérations légères, sans odeur anormale. Lot 3 : altérations plus marquées, mais le produit reste dans les limites de la catégorie.

2.3 (2 points) 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.

PARTIE 3 : Espèces, filière et données de capture (5 points)

Identification des espèces et exploitation de données chiffrées

Le DT 3 présente les espèces relevées à bord et les données d'un lot destiné au débarquement. Utilisez exclusivement ces données pour répondre.

Espèces, familles et éléments de filière

Espèce	Groupe ou famille	Élément de filière associé
Bar	Poisson osseux, famille des Moronidés	Débarquement, tri, vente
Sole	Poisson osseux, famille des Soléidés	Débarquement, tri, vente
Tourteau	Crustacé, famille des Cancridés	Débarquement, tri, vente
Moule	Mollusque bivalve	Débarquement, purification si nécessaire, vente
Calmar	Mollusque céphalopode	Débarquement, tri, vente

Liste d'identification fournie pour l'épreuve.

Données du lot de poisson

Donnée	Valeur
Masse totale du lot	48 kg
Part commercialisable après tri	75 % de la masse totale
Masse maximale prévue par caisse	6 kg

Résultats de tri relevés au débarquement.

3.1 (1,5 point) Indiquez le groupe ou la famille correspondant au tourteau, à la moule et au calmar, à partir du DT 3.

3.2 (1,5 point) Calculez la masse commercialisable du lot après tri. Présentez l'opération en utilisant la relation $m_{commercialisable} = m_{lot} \times \frac{p}{100}$.

3.3 (2 points) 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.

PARTIE 4 : Gestion des pêches et prévention des risques (5 points)

Repères de gestion et conduite sûre des opérations

Avant le départ, le patron vérifie les informations de gestion de la zone et rappelle les règles de prévention applicables lors d'une opération de pêche.

Repères de gestion et de sécurité

Terme ou situation	Donnée fournie
CIEM	Le Conseil international pour l'exploration de la mer délimite des zones statistiques utilisées pour les avis et les données sur les pêches.
TAC	Total admissible des captures : plafond de capture fixé pour un stock et une période déterminés.
Zone de cantonnement	Zone dans laquelle l'accès ou certaines activités de pêche sont limités ou interdits pendant une période définie.
Licence de pêche	Autorisation requise selon la pêcherie et la réglementation applicable ; vérifier sa validité avant l'activité.
Opération de relève	Éloigner les personnes des câbles sous tension et des zones de fouettement ; appliquer les consignes du patron et porter les équipements prescrits.

Définitions et consignes remises au candidat.

4.1 (1,5 point) Définissez le TAC à partir du DT 3. Expliquez en une phrase l'objectif d'une zone de cantonnement.

4.2 (1,5 point) 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.

4.3 (2 points) 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.

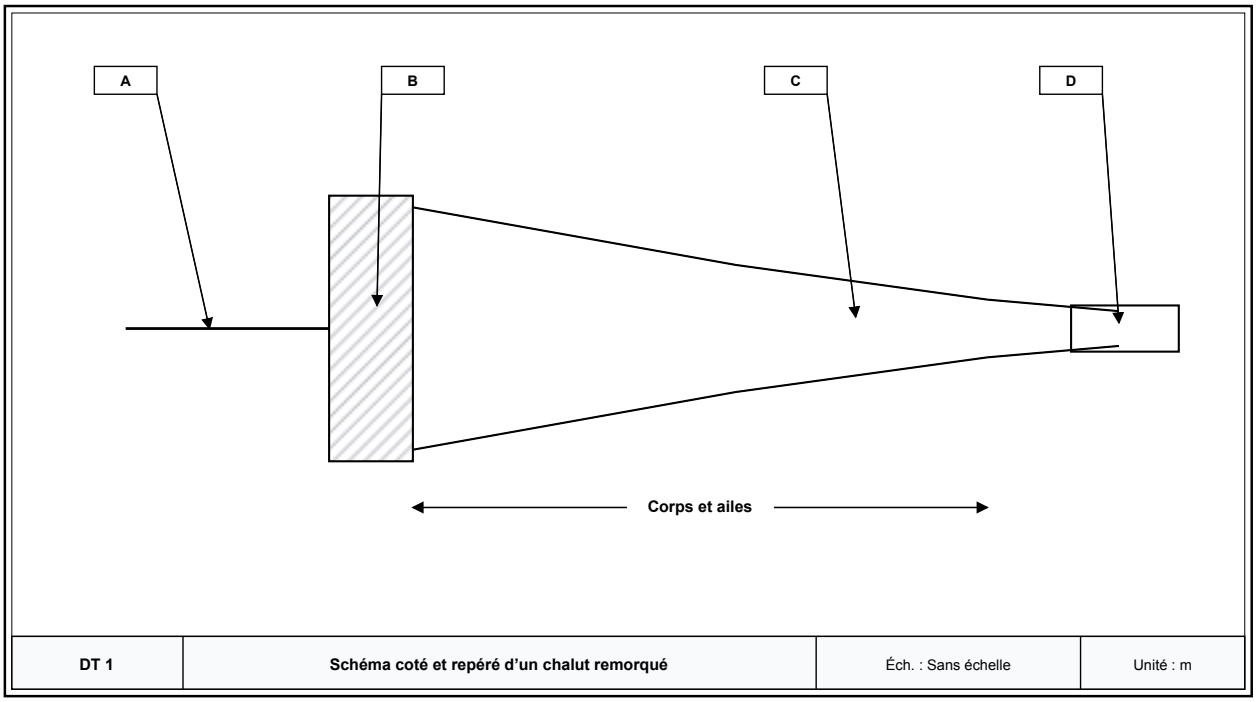
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ENGINS DE PÊCHE ET SCHÉMA DE PRINCIPE D'UN CHALUT

Un art dormant est un engin de pêche laissé en position pendant une durée déterminée. Le filet maillant calé, la palangre de fond et les casiers en sont des exemples. Un art traînant est déplacé pendant la pêche, notamment par remorquage depuis un navire.

Sur le schéma, les funes relient le navire aux panneaux. Les panneaux contribuent à l'ouverture horizontale de l'engin. Les ailes conduisent le poisson vers le corps du chalut et le cul de chalut forme la partie terminale où les captures sont retenues.



Représentation fonctionnelle, non destinée à la fabrication.

Caractéristiques comparées des engins

Engin	Position pendant la pêche	Famille
Filet maillant calé	Fixé en position dans l'eau	Art dormant
Palangre de fond	Posée sur le fond	Art dormant
Casiers	Déposés sur le fond	Art dormant
Chalut remorqué	Tracté par le navire	Art traînant

Informations de référence pour la partie 1.

DT 2 : FICHE DE SUIVI DES CAPTURES : FRAÎCHEUR ET CONSERVATION

Les produits de la pêche doivent être manipulés et conservés de manière à préserver leur qualité et à respecter les exigences d'hygiène applicables. Les règles d'hygiène des denrées alimentaires et les exigences spécifiques aux produits de la pêche sont notamment encadrées par les règlements européens applicables, dont le règlement (CE) n° 853/2004.

Pour cette situation, la consigne de bord fixe la conservation des coquillages vivants entre +4 °C et +8 °C. Le poisson frais est conservé au froid, dans des conditions proches de la glace fondante. Les catégories de fraîcheur et leurs indicateurs simplifiés sont ceux du tableau fourni dans la partie 2.

Pour un poisson vivant destiné à la vente, l'abattage doit être réalisé selon une méthode adaptée, maîtrisée et respectueuse des règles applicables. La qualité est ensuite préservée par une manipulation soigneuse, une protection contre les contaminations et une mise au froid rapide.

Enregistrement d'observations à la réception

Lot	Observations fournies	Donnée utile
Lot 1	Peau brillante, chair ferme, odeur fraîche	Indicateurs de très haute fraîcheur
Lot 2	Altérations légères, absence d'odeur anormale	Altérations légères
Lot 3	Altérations plus marquées, limites de catégorie non dépassées	Altérations plus marquées
Coquillages	Température mesurée : +9 °C	Consigne de bord : +4 °C à +8 °C

Valeurs relevées dans la situation d'examen.

DT 3 : ESPÈCES, LOT DE DÉBARQUEMENT ET REPÈRES DE GESTION

Les espèces, familles et éléments de filière nécessaires aux questions sont présentés dans les tableaux de la partie 3. Le lot contient 48 kg de poisson avant tri ; la part commercialisable représente 75 % de la masse totale. Chaque caisse peut recevoir au maximum 6 kg.

La bathymétrie désigne la mesure et la représentation des profondeurs des fonds marins. Le CIEM fournit des repères de zones statistiques utilisés pour organiser les données et les avis scientifiques sur les pêches. Le TAC correspond à un plafond de captures déterminé pour un stock et une période. Une zone de cantonnement limite ou interdit certaines activités dans un secteur défini. Les exigences applicables aux licences dépendent de la pêcherie : leur validité doit être vérifiée avant l'activité.

Lors d'une opération de relève, un câble sous tension peut provoquer un coincement ou un fouettement. Les personnes doivent rester hors des zones dangereuses, respecter les ordres du patron et porter les équipements de protection prescrits à bord.

Données de calcul et termes de gestion

Élément	Valeur ou définition
Masse initiale du lot	48 kg
Part commercialisable	75 %
Capacité maximale d’une caisse	6 kg
TAC	Plafond de captures défini pour un stock et une période déterminés
Zone de cantonnement	Secteur où certaines activités de pêche sont limitées ou interdites
Licence de pêche	Autorisation dont la validité est à contrôler selon la pêcherie

Données à utiliser pour les parties 3 et 4.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.2 et 2.2 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux directement. Pour la question 1.2, inscrivez le nom de l'élément correspondant à chaque repère du schéma DT 1.

Identification des repères du chalut : question 1.2

Repère	Élément à identifier
A	.....
B	.....
C	.....
D	.....
Famille de pêche	.....

Classement des lots selon les indicateurs fournis : question 2.2

Lot	Catégorie de fraîcheur
Lot 1	.....
Lot 2	.....
Lot 3	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 3.2 et 3.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez la feuille de calcul avec les opérations et les résultats. Indiquez les unités pour chaque valeur obtenue.

Feuille de calcul du lot commercialisable et du nombre de caisses

Calcul demandé	Opération	Résultat
Masse commercialisable	.....	... kg
Nombre minimal de caisses	.....	... caisses
Justification de l'arrondi au nombre entier supérieur	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.