CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Maritime conchyliculture)

Fonctionnement de l'entreprise conchylicole

Édition 2026

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

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 Conchyliculture, veuillez visiter :
capconchyliculture.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Conchyliculture

CAP Maritime Conchyliculture - Épreuve UP3

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CONC-EP1 • Durée : **1 h 30** • Coefficient : **1,5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation de l’entreprise, traçabilité et préparation de l’expédition (3 questions) **Page 3**

2. Facture fournisseur et calcul des coûts du lot (3 questions) **Page 5**

3. Rendement du tri et suivi de la commande (3 questions) **Page 8**

4. Prévention des risques et sécurité au travail (2 questions) **Page 10**

5. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet associé **(PDF) :** https://capconchyliculture.fr/assets/annales/cap-conchyliculture/Fonctionnement de l'entreprise conchylicole/2026/CAP (Maritime conchyliculture) - Fonctionnement de l'entreprise conchylicole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Organisation de l’entreprise, traçabilité et préparation de l’expédition

La SARL Les Huîtres de la Pointe prépare 180 douzaines d’huîtres creuses pour un grossiste régional. Les documents décrivent les acteurs et flux de la filière, le suivi du lot LP-260615-A et les exigences de quantité et de marquage des caisses.

Question 1.1. Classez l’écloserie, la SARL Les Huîtres de la Pointe et le grossiste dans la filière en précisant pour chacun s’il intervient en amont, au sein de l’entreprise ou en aval, ainsi que le flux principal associé.

L’écloserie fournit le naissain à la SARL : elle intervient en amont. La SARL élève, récolte, trie, conditionne et expédie les huîtres : elle se situe au sein de l’entreprise. Le grossiste commande et reçoit les huîtres : il intervient en aval. Le transporteur, prestataire de service, n’est pas l’un des trois acteurs à classer.

Acteurs et flux de la filière

Acteur	Position	Flux principal
Écloserie de la baie	Amont	Naissain vers la SARL
SARL Les Huîtres de la Pointe	Au sein de l’entreprise	Élevage, récolte, tri, conditionnement et expédition
Grossiste régional	Aval	Commande et réception des huîtres

Classement conforme aux acteurs et flux présentés dans le DT 1.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écloserie : amont, naissain. SARL : au sein de l’entreprise, production et expédition. Grossiste : aval, commande et réception des huîtres.

Question 1.2. À partir du DT 1, indiquez trois informations permettant de relier le lot LP-260615-A à son origine et à sa préparation, puis expliquez en une phrase l’intérêt de conserver cette traçabilité.

Trois repères du DT 1 relient le lot à son origine et à sa préparation :

1. Parc d’origine : B7.
2. Date de récolte : 15 juin 2026.
3. Site de conditionnement : établissement de la SARL au port du Bec.

Le registre interne relie ces éléments au numéro LP-260615-A, à la commande, aux résultats du tri et aux caisses expédiées. La traçabilité permet de retrouver l’origine du lot et de suivre son parcours jusqu’à l’expédition.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Repères de traçabilité du lot LP-260615-A

Étape suivie	Information à relier au lot
Origine et production	Parc B7
Récolte	15 juin 2026
Préparation	Établissement de la SARL au port du Bec

Le registre interne relie ces repères à la commande, au tri et aux caisses expédiées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Parc B7, récolte du 15 juin 2026, conditionnement à l'établissement de la SARL au port du Bec. La traçabilité permet de retrouver l'origine et le parcours du lot.

Question 1.3. Pour la commande de 180 douzaines, déterminez le nombre de caisses de 6 douzaines à préparer et indiquez les éléments de marquage prévus pour permettre au grossiste d'identifier chaque caisse.

La commande représente 180 douzaines et chaque caisse en contient 6 : 180 ÷ 6 = 30 caisses. Le DT 1 demande que chaque caisse porte le numéro de lot, l'espèce, la quantité, la date de conditionnement et l'identification de l'établissement expéditeur. Il faut également vérifier la quantité et l'intégrité des caisses avant l'expédition. La date à inscrire est celle du conditionnement effectif.

Quantité et marquage de chaque caisse

Élément	Valeur ou inscription attendue
Nombre de caisses	30
Numéro de lot	LP-260615-A
Espèce	Huître creuse
Quantité par caisse	6 douzaines
Date de conditionnement	Date effective de conditionnement
Établissement expéditeur	SARL Les Huîtres de la Pointe, port du Bec

Exigences de marquage indiquées dans le DT 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

30 caisses de 6 douzaines. Marquage : lot LP-260615-A, huître creuse, quantité, date de conditionnement et identification de l'établissement expéditeur.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Facture fournisseur et calcul des coûts du lot

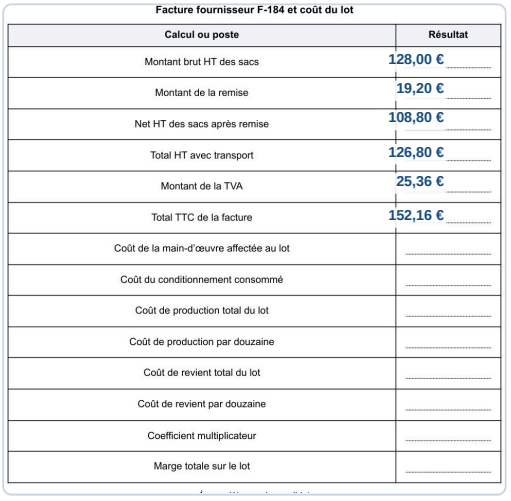
Les données concernent l'achat de sacs de conditionnement avec remise, frais de transport et TVA, ainsi que les coûts imputés au lot LP-260615-A. Le candidat établit la facture, calcule les coûts de production et de revient, puis détermine le coefficient multiplicateur et la marge totale.

Question 2.1. Établissez la facture d'achat des sacs en calculant le montant brut HT, la remise, le net HT des sacs, le total HT avec transport, la TVA et le total TTC, selon les relations fournies. Présentez les montants en euros avec deux chiffres après la virgule.

La facture se calcule sur le prix d'achat HT des sacs. La remise concerne uniquement leur montant brut ; le transport est ajouté après cette remise, puis la TVA s'applique au total HT. Les montants ci-dessous sont arrondis à deux décimales, conformément à la consigne. Le transport des fournitures est distinct du transport de la commande au client, qui entre dans le coût de revient du lot.

Élément	Calcul	Montant
Montant brut HT	40 × 3,20	128,00 €
Remise	128,00 × 15 %	19,20 €
Net HT des sacs	128,00 - 19,20	108,80 €
Total HT avec transport	108,80 + 18,00	126,80 €
TVA	126,80 × 20 %	25,36 €
Total TTC	126,80 + 25,36	152,16 €

DR 1 complété : facture fournisseur



Facture fournisseur F-184 et coût du lot

Calcul ou poste	Résultat
Montant brut HT des sacs	128,00 €
Montant de la remise	19,20 €
Net HT des sacs après remise	108,80 €
Total HT avec transport	126,80 €
Montant de la TVA	25,36 €
Total TTC de la facture	152,16 €
Coût de la main-d'œuvre affectée au lot	
Coût du conditionnement consommé	
Coût de production total du lot	
Coût de production par douzaine	
Coût de revient total du lot	
Coût de revient par douzaine	
Coefficient multiplicateur	
Marge totale sur le lot	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total HT : 126,80 € ; TVA : 25,36 € ; total TTC : 152,16 €.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.2. Calculez le coût de production total du lot, puis son coût de production par douzaine. Ajoutez le transport de la commande pour déterminer le coût de revient total et par douzaine, en présentant les étapes utiles.

Le coût de production additionne les huîtres, la main-d'œuvre, l'énergie et le conditionnement consommé. La main-d'œuvre vaut 6 × 14,00 = 84,00 €, et les caisses consommées coûtent 30 × 1,20 = 36,00 €. Le coût de production est donc 180,00 + 84,00 + 18,00 + 36,00 = 318,00 €. Divisé par les 200 douzaines, il donne 1,59 € par douzaine. En ajoutant les 32,00 € de transport client, le coût de revient s'élève à 350,00 €, soit 1,75 € par douzaine.

DR 1 complété : coûts du lot

Facture fournisseur F-184 et coût du lot

Calcul ou poste	Résultat
Montant brut HT des sacs	
Montant de la remise	
Net HT des sacs après remise	
Total HT avec transport	
Montant de la TVA	
Total TTC de la facture	
Coût de la main-d'œuvre affectée au lot	84,00 €
Coût du conditionnement consommé	36,00 €
Coût de production total du lot	318,00 €
Coût de production par douzaine	1,59 €
Coût de revient total du lot	350,00 €
Coût de revient par douzaine	1,75 €
Coefficient multiplicateur	
Marge totale sur le lot	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût de production : 318,00 €, soit 1,59 €/douzaine. Coût de revient : 350,00 €, soit 1,75 €/douzaine.

Question 2.3. À partir du prix de vente prévu de 2,25 € HT par douzaine, calculez le coefficient multiplicateur appliqué au coût de revient unitaire et la marge totale sur les 200 douzaines produites.

Le coefficient compare le prix de vente HT d'une douzaine au coût de revient unitaire, calculé à la question précédente. Ainsi, 2,25 ÷ 1,75 = 1,2857…, soit 1,29 arrondi au centième. Pour déterminer la marge totale, on calcule d'abord le chiffre d'affaires HT des 200 douzaines : 2,25 × 200 = 450,00 €. On retranche ensuite le coût de revient total de 350,00 €. La marge obtenue est positive.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DR 1 complété : coefficient et marge

Facture fournisseur F-184 et coût du lot

Calcul ou poste	Résultat
Montant brut HT des sacs	
Montant de la remise	
Net HT des sacs après remise	
Total HT avec transport	
Montant de la TVA	
Total TTC de la facture	
Coût de la main-d'œuvre affectée au lot	
Coût du conditionnement consommé	
Coût de production total du lot	
Coût de production par douzaine	
Coût de revient total du lot	
Coût de revient par douzaine	
Coefficient multiplicateur	1,29
Marge totale sur le lot	100,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur : 1,29. Chiffre d'affaires HT : 450,00 €. Marge totale sur 200 douzaines : 100,00 €.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Rendement du tri et suivi de la commande

Le lot LP-260615-A est récolté puis trié avant son conditionnement en caisses de 6 douzaines. Les données indiquent la quantité récoltée, le taux de rejet, la commande à préparer et la cadence de conditionnement; les documents techniques et le DR 2 organisent le suivi des étapes.

Question 3.1. Calculez la quantité rejetée au tri, puis la quantité commercialisable obtenue. Calculez le rendement commercialisable du tri en pourcentage à l'aide de la relation fournie.

Le taux de rejet s'applique aux 190 douzaines récoltées : 190 × 5 % = 9,5 douzaines rejetées. La quantité commercialisable est donc la récolte moins les rejets, soit 180,5 douzaines. Le rendement rapporte cette quantité commercialisable à la récolte totale : 180,5 ÷ 190 × 100 = 95 %.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rejet : 9,5 douzaines ; quantité commercialisable : 180,5 douzaines ; rendement : 95 %.

Question 3.2. Déterminez le nombre de caisses nécessaires pour préparer les 180 douzaines commandées. Calculez le temps de conditionnement à la cadence indiquée et précisez la quantité commercialisable restant après la préparation de la commande.

Calcul	Résultat
Caisses : 180 ÷ 6	30 caisses
Temps : 180 ÷ 45	4 heures
Reste commercialisable : 180,5 − 180	0,5 douzaine

La commande utilise toute la capacité des 30 caisses prévues, à raison de 6 douzaines par caisse. Le temps se déduit de la cadence de conditionnement appliquée aux 180 douzaines commandées. Le reliquat correspond à la quantité commercialisable qui n'est pas affectée à cette commande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 30 caisses ; 4 heures de conditionnement ; reste : 0,5 douzaine.

Question 3.3. Complétez le DR 2 en ordonnant les opérations de préparation de la commande et en indiquant, pour chaque étape, le résultat ou le contrôle à effectuer. Appuyez-vous sur les consignes des DT 1 et DT 3.

1. **Réception et identification :** vérifier le lot LP-260615-A et son parc d'origine, B7.
2. **Tri :** enregistrer 9,5 douzaines rejetées et 180,5 douzaines commercialisables.
3. **Préparation :** conditionner les 180 douzaines commandées dans 30 caisses de 6 douzaines et conserver l'identification du lot.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. **Contrôle avant expédition :** vérifier quantité, intégrité et marquage de chaque caisse : numéro de lot, espèce, quantité, date de conditionnement et établissement expéditeur.
5. **Enregistrement de l’expédition :** relier la commande, le lot, les caisses et le destinataire.

Cette séquence reprend l’ordre du DR 2 et les exigences de traçabilité du DT 1. La circulation entre réception-tri et conditionnement-expédition doit rester organisée conformément au DT 3.

DR 2 complété : ordre et contrôles

Ordre	Opération ou résultat à renseigner	Quantité ou contrôle attendu
1	Réception et identification du lot récolté	Vérifier le numéro LP-260615-A et le parc d’origine
2	Tri et calcul de la quantité commercialisable	Rejet : 9,5 dz ; commercialisable : 180,5 dz
3	Préparation des caisses pour la commande	30 caisses de 6 dz : 180 dz
4	Contrôle avant expédition	Vérifier quantité, intégrité et marquage des caisses
5	Enregistrement de l’expédition	Relier la commande, le lot et le destinataire

À compléter par le candidat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : réception, tri, préparation, contrôle avant expédition, enregistrement de l’expédition.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Prévention des risques et sécurité au travail

Les opérations de tri et de conditionnement se déroulent dans une zone organisée entre réception, tri, conditionnement et expédition. Les situations présentées concernent la manutention sur sol humide, le tri manuel et la proximité d'un équipement électrique, avec des consignes de prévention dans le DT 3.

Question 4.1. Pour deux situations différentes du tableau, identifiez le dommage possible et indiquez une mesure de prévention adaptée pour chacune. Vous pouvez vous appuyer sur les consignes du DT 3.

Deux situations différentes et leurs mesures de prévention :

- **Déplacement d'une caisse sur un sol humide :** la glissade peut provoquer une chute et des blessures. Maintenir le sol aussi sec que possible, dégager le passage et porter des chaussures adaptées.
- **Tri manuel des huîtres :** les coquilles peuvent causer des coupures ou des piqûres aux mains. Porter des gants de protection adaptés.

Ces mesures correspondent aux risques du tableau et aux consignes de prévention du DT 3.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sol humide : risque de chute, sol maintenu sec et chaussures adaptées. Tri manuel : risque de coupure ou de piqûre, port de gants.

Question 4.2. Pour le déplacement d'une caisse chargée de la zone de tri vers la zone d'expédition, indiquez deux règles de prévention à respecter et précisez la conduite à tenir si un câble électrique détérioré est constaté à proximité d'une zone humide.

Pour déplacer la caisse chargée de la zone de tri vers l'expédition, il faut :

1. Garder la circulation dégagée et le sol aussi sec que possible, en portant des chaussures adaptées.
2. Utiliser un moyen de manutention adapté si la charge ou la distance le justifie.

Si un câble détérioré est constaté près d'une zone humide, ne pas le toucher. Éloigner les personnes, sécuriser la zone et prévenir le responsable. Toute intervention électrique doit être confiée à une personne compétente et autorisée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trajet dégagé et sol aussi sec que possible ; manutention adaptée à la charge ou à la distance. Câble détérioré : ne pas toucher, éloigner les personnes, sécuriser la zone et prévenir le responsable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve UP3 du CAP Maritime Conchyliculture, Édition 2026, code FV-ENT-CONC-EP1 dure 1 h 30 et a un coefficient de 1,5. À partir de la SARL Les Huîtres de la Pointe et du lot LP-260615-A, elle évalue l'organisation de la filière, la traçabilité, les calculs de facture et de coûts, la préparation d'une commande d'huîtres et la prévention des risques au travail.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Coût unitaire = coût total ÷ quantité produite; le coût de revient ajoute le coût de distribution au coût de production.
- Total HT de la facture = net HT des articles + transport HT; total TTC = total HT + TVA.
- Rendement commercialisable (%) = quantité commercialisable ÷ quantité récoltée × 100.
- La traçabilité relie le lot à son origine, sa récolte, son tri, son conditionnement, la commande et son destinataire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants HT et TTC et appliquer la TVA au total HT conformément à l'énoncé.
- Présenter les calculs utiles avec les unités et exprimer les montants en euros à deux décimales.
- Respecter l'ordre des opérations et contrôler quantité, intégrité et marquage des caisses avant expédition.
- Ne pas toucher un câble détérioré: éloigner les personnes, sécuriser la zone et prévenir le responsable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le rendement commercialisable du tri ?

Calculez d'abord la quantité rejetée en appliquant le taux de rejet à la quantité récoltée, puis soustrayez-la pour obtenir la quantité commercialisable. Divisez ensuite cette quantité par la quantité récoltée et multipliez le résultat par 100.

Q : Comment distinguer le coût de production du coût de revient ?

Le coût de production additionne les coûts des huîtres, de la main-d'œuvre, de l'énergie et du conditionnement. Le coût de revient ajoute au coût de production le coût de distribution, qui correspond ici au transport de la commande au client.

Q : Quel matériel est autorisé et combien de temps dure l'épreuve ?

L'épreuve dure 1 h 30 et l'usage de la calculatrice n'est pas autorisé. Aucun document ou matériel autre que ceux fournis avec le sujet ne peut être utilisé. Les documents réponses DR 1 et DR 2 sont à compléter et à rendre avec la copie.

Q : Quels critères de marquage et de sécurité faut-il retenir ?

Chaque caisse doit porter le numéro de lot, l'espèce, la quantité, la date de conditionnement et l'identification de l'établissement expéditeur. Pour la sécurité, gardez le sol aussi sec que possible et ne touchez jamais un câble détérioré.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capconchyliculture.fr/assets/annales/cap-conchyliculture/Fonctionnement de l'entreprise conchylicole/2026/CAP (Maritime conchyliculture) - Fonctionnement de l'entreprise conchylicole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP (Maritime conchyliculture) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Conchyliculture, classés par épreuve et par année :
capconchyliculture.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Conchyliculture reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capconchyliculture.fr/fiches-de-revision

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.