FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Maritime conchyliculture)

Fonctionnement de l'entreprise conchylicole

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

MARITIME CONCHYLICULTURE

ÉDITION 2026

ÉPREUVE UP3 : PROCESSUS DE PRODUCTION ET RÉGLEMENTATION

Coefficient : 1,5 Durée : 1 h 30

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : ORGANISATION DE L'ENTREPRISE ET RÉGLEMENTATION (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : GESTION DE L'ACHAT ET CALCUL DES COÛTS (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : PRÉPARATION ET SUIVI DE LA COMMANDE (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : PRÉVENTION ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL (4 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 la calculatrice n'est pas 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : SARL LES HUÎTRES DE LA POINTE, PORT DU BEC, BOUIN, VENDÉE

La SARL Les Huîtres de la Pointe prépare une commande de 180 douzaines d'huîtres creuses destinées à un grossiste régional. Vous intervenez dans l'organisation de la production, la préparation de la commande, le suivi des coûts et l'application des règles de traçabilité et de prévention.

Le fonctionnement de l'entreprise conchylicole correspond à un savoir technologique associé. Dans ce sujet, les compétences de gestion et d'organisation sont mobilisées dans le cadre de l'épreuve UP3 : Processus de production et réglementation.

Les montants sont exprimés en euros. Les coûts et prix de vente indiqués hors taxes sont à traiter hors taxes, sauf lorsqu'une question porte explicitement sur le montant toutes taxes comprises. Aucun arrondi intermédiaire n'est attendu.

PARTIE 1 : ORGANISATION DE L'ENTREPRISE ET RÉGLEMENTATION (5 points)

Repérer les partenaires, les flux et les éléments de traçabilité

À l'aide du DT 1, étudiez l'organisation de l'entreprise et les exigences applicables à la commande préparée.

Principaux acteurs de la filière de l'entreprise

Acteur	Relation avec l'entreprise	Flux ou service concerné
Écloserie de la baie	Fournisseur d'amont	Naissain
SARL Les Huîtres de la Pointe	Entreprise conchylicole	Élevage, récolte, tri et expédition
Grossiste régional	Client d'aval	Commande et enlèvement des huîtres
Transporteur maritime et routier	Prestataire de service	Transport des marchandises

Données de l'entreprise, établies pour le sujet.

1.1 (2 points) Classez les trois acteurs suivants dans l'organisation de la filière : l'écloserie, la SARL Les Huîtres de la Pointe et le grossiste. Pour chacun, indiquez s'il intervient en amont, au sein de l'entreprise ou en aval, et précisez le flux principal associé.

1.2 (1,5 point) Le lot porte le numéro LP-260615-A. À partir du DT 1, indiquez trois informations qui doivent permettre de relier le lot expédié à son origine et à sa préparation. Expliquez en une phrase l'intérêt de conserver cette traçabilité.

1.3 (1,5 point) La commande comporte 180 douzaines. Déterminez le nombre de caisses de 6 douzaines à préparer. Indiquez les éléments de marquage prévus dans le cahier des charges qui permettront au grossiste d'identifier chaque caisse.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 2 : GESTION DE L'ACHAT ET CALCUL DES COÛTS (6 points)

Traiter une facture et déterminer un coût de revient

Les données de facturation et de production figurent au DT 2. Présentez les étapes utiles de vos calculs. Les montants doivent être exprimés en euros avec deux chiffres après la virgule.

Données de l'achat et de la production

Donnée	Valeur
Sacs de conditionnement achetés	40 sacs à 3,20 € HT l'unité
Remise commerciale sur les sacs	15 % du montant brut HT
Transport de l'achat de sacs	18,00 € HT
TVA appliquée sur cette facture	20 %
Coût des huîtres affecté au lot	180,00 €
Main-d'œuvre affectée au lot	6 heures à 14,00 € par heure
Énergie affectée au lot	18,00 €
Conditionnement consommé pour le lot	30 caisses à 1,20 € l'unité
Transport de la commande au client	32,00 €
Production commercialisable du lot	200 douzaines

Données chiffrées fournies par la SARL.

2.1 (2 points) Établissez la facture d'achat des sacs : montant brut HT, montant de la remise, montant net HT des sacs, total HT avec transport, montant de TVA et total TTC. Utilisez les relations suivantes : $\text{remise} = \text{montant brut HT} \times 15\,\%$ et $\text{TVA} = \text{total HT} \times 20\,\%$.

2.2 (2,5 points) Calculez le coût de production total du lot en additionnant le coût des huîtres, la main-d'œuvre, l'énergie et le conditionnement consommé. Calculez ensuite le coût de production par douzaine, puis le coût de revient total et par douzaine après ajout du transport de la commande. Utilisez $\text{coût unitaire} = \frac{\text{coût total}}{\text{quantité produite}}$.

2.3 (1,5 point) Le prix de vente prévu est de 2,25 € HT par douzaine. Calculez le coefficient multiplicateur appliqué au coût de revient unitaire, selon $\text{coefficient multiplicateur} = \frac{\text{prix de vente unitaire HT}}{\text{coût de revient unitaire}}$. Calculez également la marge totale sur les 200 douzaines produites, selon $\text{marge totale} = \text{chiffre d'affaires HT} - \text{coût de revient total}$.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 3 : PRÉPARATION ET SUIVI DE LA COMMANDE (5 points)

Calculer le rendement et organiser les opérations

Le lot LP-260615-A est récolté puis trié avant conditionnement. Les données nécessaires sont indiquées dans le DT 2 et le DT 3.

Données de récolte, de tri et de conditionnement

Opération ou caractéristique	Valeur
Quantité récoltée avant tri	190 douzaines
Taux de rejet au tri	5 % de la quantité récoltée
Capacité d'une caisse	6 douzaines
Commande à préparer	180 douzaines
Cadence de conditionnement	45 douzaines par heure

Quantités relevées pour le lot LP-260615-A.

3.1 (1,5 point) Calculez la quantité rejetée au tri, puis la quantité commercialisable obtenue. Calculez le rendement commercialisable du tri en pourcentage, selon $\text{rendement} = \frac{\text{quantité commercialisable}}{\text{quantité récoltée}} \times 100$.

3.2 (1,5 point) Déterminez le nombre de caisses nécessaires pour préparer les 180 douzaines commandées. Calculez le temps de conditionnement correspondant à la cadence indiquée. Précisez la quantité commercialisable restant après préparation de la commande.

3.3 (2 points) Complétez le DR 2 en ordonnant les opérations de préparation de la commande et en indiquant, pour chaque étape, le contrôle à effectuer. Appuyez-vous sur les consignes du DT 1 et du DT 3.

PARTIE 4 : PRÉVENTION ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL (4 points)

Repérer les risques et proposer des mesures de prévention

Les opérations ont lieu dans la zone de tri et de conditionnement représentée au DT 3. Les règles de l'entreprise et les consignes de prévention fournies dans ce document s'appliquent.

Situations de travail observées

Situation	Danger ou risque à prendre en compte
Déplacement avec une caisse chargée sur un sol humide	Glissade et effort de manutention
Tri manuel des huîtres	Coupure ou piqûre lors de la manipulation
Intervention à proximité d'un équipement électrique	Risque électrique en présence d'eau

Observations réalisées dans la zone de conditionnement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4.1 (2 points) 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.

4.2 (2 points) Un salarié doit déplacer une caisse chargée depuis la zone de tri vers la zone d'expédition. Indiquez deux règles de prévention à respecter pendant cette opération et une conduite à tenir s'il constate un câble électrique détérioré à proximité d'une zone humide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ORGANISATION DE LA SARL, TRAÇABILITÉ ET PRÉPARATION DE L'EXPÉDITION

Entreprise : SARL Les Huîtres de la Pointe, établissement conchylicole situé au port du Bec, Bouin, Vendée. L'entreprise reçoit du naissain d'une écloserie, élève les huîtres sur ses parcs, récolte, trie, conditionne et expédie les lots à des clients professionnels.

Acteurs et flux : l'écloserie fournit le naissain à l'entreprise. L'entreprise assure les opérations de production et de préparation. Le grossiste régional passe commande et reçoit les produits. Un transporteur réalise le transport convenu avec l'entreprise.

Suivi interne du lot : numéro de lot LP-260615-A ; date de récolte : 15 juin 2026 ; espèce : huître creuse ; parc d'origine : parc B7 ; site de conditionnement : établissement de la SARL au port du Bec. Le registre interne de l'entreprise relie ces informations à la commande, aux quantités récoltées, aux résultats du tri et aux caisses expédiées.

Consignes de l'entreprise pour la commande : préparer 180 douzaines en caisses de 6 douzaines ; conserver l'identification du lot jusqu'à l'expédition ; vérifier la quantité et l'intégrité des caisses ; faire figurer sur chaque caisse le numéro de lot, l'espèce, la quantité, la date de conditionnement et l'identification de l'établissement expéditeur. Les exigences réglementaires applicables aux mollusques bivalves vivants et à leur traçabilité doivent être respectées. Les informations commerciales fournies ici constituent les éléments à contrôler pour le traitement de cette commande.

Flux de l'entreprise et éléments de suivi

Étape	Éléments à relier au lot	Acteur concerné
Approvisionnement	Origine du naissain et référence de réception	Écloserie et entreprise
Production	Parc d'origine et opérations d'élevage	Entreprise
Récolte et tri	Date, quantité récoltée et quantité commercialisable	Entreprise
Expédition	Commande, quantité, caisses et client destinataire	Entreprise, client et transporteur

Synthèse des informations fournies dans le dossier.

DT 2 : FACTURE FOURNISSEUR ET ÉLÉMENTS DE CALCUL DE GESTION

Facture fournisseur F-184 : achat de 40 sacs de conditionnement à 3,20 € HT l'unité. Une remise commerciale de 15 % est appliquée sur le montant brut HT des sacs. Le transport de ces fournitures est facturé 18,00 € HT. Le taux de TVA applicable à cette facture est de 20 %.

Lot LP-260615-A : coût des huîtres affecté au lot : 180,00 €. Main-d'œuvre affectée au lot : 6 heures à 14,00 € par heure. Énergie affectée au lot : 18,00 €. Conditionnement consommé : 30 caisses à 1,20 € l'unité. Transport de la commande au client : 32,00 €. Production

FormaV - document d'entraînement non officiel

commercialisable retenue pour le calcul de gestion : 200 douzaines. Prix de vente prévu : 2,25 € HT par douzaine.

Relations à utiliser : $\text{montant brut HT} = \text{quantité} \times \text{prix unitaire HT}$; $\text{total HT de la facture} = \text{net HT des articles} + \text{transport HT}$; $\text{total TTC} = \text{total HT} + \text{TVA}$; $\text{coût de production} = \text{coût des huîtres} + \text{main-d'œuvre} + \text{énergie} + \text{conditionnement}$; $\text{coût de revient} = \text{coût de production} + \text{coût de distribution}$.

Postes de coûts du lot

Poste	Base de calcul	Montant ou quantité
Huîtres affectées au lot	Montant forfaitaire	180,00 €
Main-d'œuvre	6 h × 14,00 €/h	À calculer
Énergie	Montant forfaitaire	18,00 €
Conditionnement consommé	30 caisses × 1,20 €/caisse	À calculer
Transport de la commande	Montant forfaitaire	32,00 €
Production retenue	Quantité de référence	200 douzaines

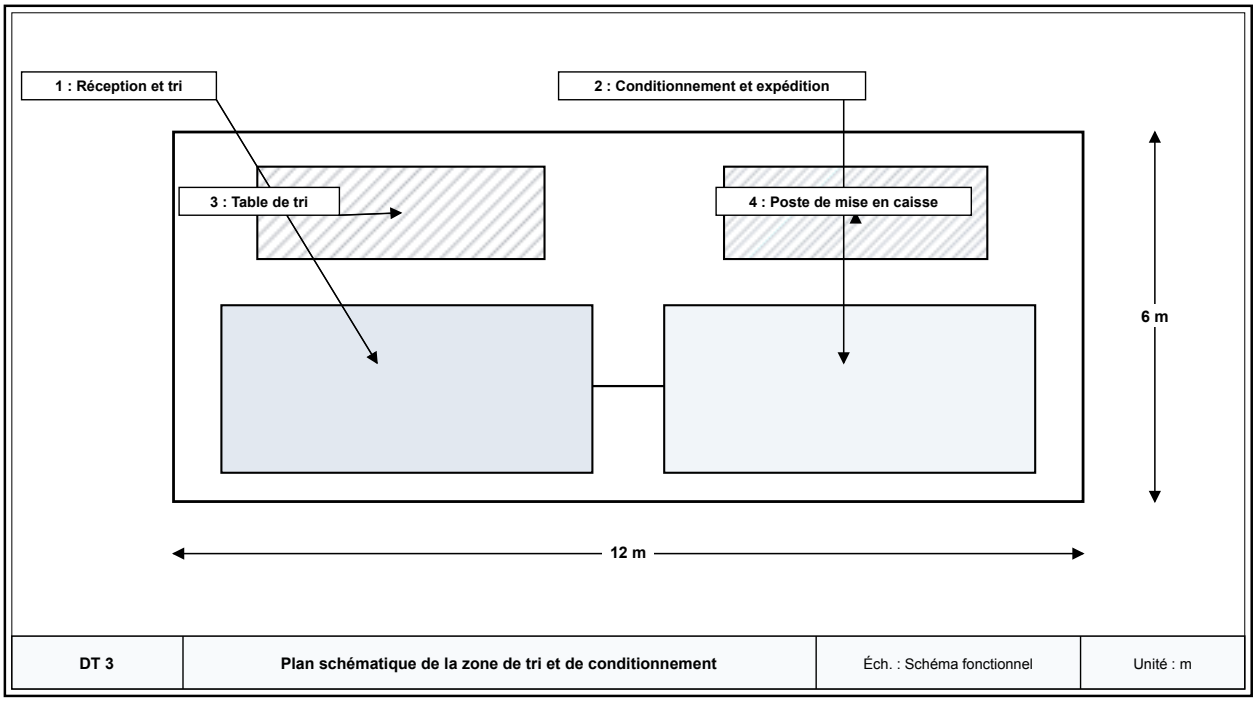
Montants et quantités utilisables pour les calculs.

DT 3 : PLAN DE LA ZONE DE TRAVAIL ET CONSIGNES DE PRÉVENTION

Le plan schématique ci-dessous représente l'organisation de la zone de tri et de conditionnement de l'entreprise. Les dimensions sont données à titre de repérage. La zone de réception et de tri est séparée de la zone de conditionnement et d'expédition afin de limiter les croisements de flux.

Consignes de prévention de l'entreprise : maintenir les circulations dégagées et le sol aussi sec que possible ; porter des chaussures adaptées et des gants de protection pour le tri manuel ; utiliser un moyen de manutention adapté lorsque la charge ou la distance le justifie ; ne pas toucher un équipement ou un câble électrique détérioré ; éloigner les personnes, sécuriser la zone et prévenir le responsable. Toute intervention sur une installation électrique est réservée à une personne compétente et autorisée.

FormaV - document d'entraînement non officiel



Organisation fonctionnelle de la zone. Les cotes sont indiquées en mètres.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de traitement de la facture et des coûts — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases indiquées par « ... ». Inscrivez les calculs utiles et les résultats avec deux chiffres après la virgule.

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	.....
Marge totale sur le lot	.....

À compléter par le candidat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Feuille de préparation et de contrôle de la commande — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir des données du sujet. Inscrivez les résultats des calculs et placez les opérations dans leur ordre logique.

Suivi de la commande LP-260615-A

Ordre	Opération ou résultat à renseigner	Quantité ou contrôle attendu
.....	Réception et identification du lot récolté	Vérifier le numéro LP-260615-A et le parc d'origine
.....	Tri et calcul de la quantité commercialisable	.....
.....	Préparation des caisses pour la commande	.....
.....	Contrôle avant expédition	Vérifier quantité, intégrité et marquage des caisses
.....	Enregistrement de l'expédition	Relier la commande, le lot et le destinataire

À compléter par le candidat.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.