

EP1 2 Préparation et transformation des produits

EP1 2 1 PRODUITS FRAIS


Durée : 2 h 15

A partir des produits mis à disposition, vous devez réaliser les travaux ci-dessous, en respectant l'horaire indiqué par le jury.

Sujet n°1

	TRAVAUX	EXIGENCES	Barème
1	Mettre en filets 4 poissons plats (ex. : carrelet) : - deux en filets simples. - deux en filets doubles. <i>Les filets de dessus seront pelés.</i>	- Techniques adaptées. - Arêtes nettes, pertes minimales. - Découpe propre et nette des filets.	10
2	Mettre en filets, sans ventre et pelés, 6 merlans.	- Respect des consignes. - Technique conforme. - Rapidité. - Absence d'arêtes.	8
3	Désosser un merlu (de 1 kg) pour une préparation de type charcutier.	- Technique adaptée. - Arêtes nettes. - Poisson non percé.	8
4	Préparer une julienne pour faire un tronçon de 600 g.	- Respect des consignes.	8
5	Préparer 4 ailes de raies pelées des deux côtés.	- Respect de la technique. - Aspect net.	8
6	Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huîtres, 6 amandes, 6 moules, 4 crevettes et 1 crabe de 400 g. <i>Les huîtres sont présentées sans couvercle.</i>	- Respect des techniques d'ouverture. - Absence de corps étrangers. - Qualité de la présentation.	10
7	Organiser son travail. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.	- Se conformer aux règles tout au long de l'épreuve.	8
TOTAL			60

Pour chaque travail, les déchets sont conservés selon les directives du jury.

 ACADÉMIE RENNES	EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	Code sujet : 168 DLC 00	Page : 1/1

EP122 TRANSFORMATION DES PRODUITS CULINAIRES

FILETS DE POISSON A LA DIEPPOISE

(2 COUVERTS)

Temps alloué : 1 H 15 mn

A partir des éléments habillés et préparés précédemment en EP121 vous réaliserez pour 2 personnes, 2 portions cuisinées selon les techniques suivantes.

ELEMENTS	GARNITURE	FINITION	ASSAISONNEMENT	DECORS
2 Filets de 200 gr. Fumet à disposition ½ L/ candidat Beurre - 15 gr Echalotes - 15 gr Vin blanc - 3 cl.	Crevettes décortiquées 60 gr. Moules Bouchot-300gr Echalotes - 15 gr. Vin blanc - 3cl. Champignons émincés 20 gr. Beurre - 10 gr. Citron - 1	Beurre - 40gr Crème - 15 cl.	Sel fin Q.S. Poivre blanc Q.S Cayenne Q.S.	1 citron 1 Bouquet de persil 1 Tomate

Indications :

Mettre en place le poste de travail (5 mn)

Préparer la garniture dieppoise (25 mn) (moules "façon marinière" - champignons pochés à blanc).

Plaquer et marquer les filets de limandes en cuisson (15 mn) (pochée à court-mouillement).

Réaliser la sauce (10 mn) (par réduction liée à la crème).

Dresser les filets et la garniture - Décorer à votre initiative (10 mn)

Nettoyer le poste de travail (10 mn)

ACADÉMIE DE RENNES			DURÉE: 1 h 15	SPÉCIALITÉ: Alimentation dominante POISSONNIER
SUJET			COEFFICIENT: BEP 6 CAP 10 (tot. EP1)	ÉPREUVE: E P122 Préparation culinaire
BTS <input type="checkbox"/>	BT <input type="checkbox"/>	CAP <input checked="" type="checkbox"/>	SESSION 2000	NUMÉRO SUJET: 168 DLC 00
BG <input type="checkbox"/>	DNB <input type="checkbox"/>	MC <input type="checkbox"/>		PAGE: 1 / 1
BTN <input type="checkbox"/>	BP <input type="checkbox"/>	Concours <input type="checkbox"/>		
B. Pro <input type="checkbox"/>	BEP <input checked="" type="checkbox"/>	Exam prof <input type="checkbox"/>		