

## 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) :<br>- deux en filets simples.<br>- deux en filets doubles.<br><i>Les filets de dessus seront pelés.</i>                 | - Techniques adaptées.<br>- Arêtes nettes, pertes minimales.<br>- Découpe propre et nette des filets.   | 10        |
| 2            | Mettre en filets, sans ventre et pelés, 6 merlans.  | - Respect des consignes.<br>- Technique conforme.<br>- Rapidité.<br>- Absence d'arêtes.                 | 8         |
| 3            | Désosser un merlu (de 1 kg) pour une préparation de type charcutier.  | - Technique adaptée.<br>- Arêtes nettes.<br>- 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.<br>- 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.<br><i>Les huîtres sont présentées sans couvercle.</i> | - Respect des techniques d'ouverture.<br>- Absence de corps étrangers.<br>- Qualité de la présentation. | 10        |
| 7            | Organiser son travail.<br>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.  | - Se conformer aux règles tout au long de l'épreuve.  | 8         |
| <b>TOTAL</b> |   |   | <b>60</b> |

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

|  |   |  |            |
|--|---|--|------------|
|  <b>ACADÉMIE<br/>RENNES</b> | <b>EXAMEN :<br/>BEP-CAP</b>                     | <b>SPECIALITE :<br/>ALIMENTATION - POISSONNIER</b> |            |
| <b>SESSION<br/>2000</b>  | <b>SUJET</b>                                    | <b>EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>      |            |
| Durée : 4 h 30 (total EP1)   | Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10<br>(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.<br>Fumet à disposition<br>½ L/ candidat<br>Beurre - 15 gr<br>Echalotes - 15 gr<br>Vin blanc - 3 cl. | Crevettes décortiquées 60 gr.<br>Moules Bouchot-300gr<br>Echalotes - 15 gr.<br>Vin blanc - 3cl.<br>Champignons émincés 20 gr.<br>Beurre - 10 gr.<br>Citron - 1 | Beurre - 40gr<br>Crème - 15 cl. | Sel fin Q.S.<br>Poivre blanc Q.S<br>Cayenne Q.S. | 1 citron<br>1 Bouquet de persil<br>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:<br>Alimentation dominante POISSONNIER |
| <b>SUJET</b>                    |   |   | COEFFICIENT: BEP 6<br>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"/>      |   |   |