

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°2

	TRAVAUX	EXIGENCES	Barème
1	Mettre en filets, sans peau, 2 poissons plats(ex. : carrelet).	<ul style="list-style-type: none"> - Technique adaptée. - Arêtes nettes, pertes minimales. - Découpe propre et nette des filets. 	8
2	Mettre en filets, avec le ventre sans la peau, 2 merlans.	<ul style="list-style-type: none"> - Technique adaptée. - Arêtes nettes, pertes minimales. - Découpe propre et nette des filets. 	8
3	Eviscérer, par les ouïes, 2 maquereaux.	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la technique. - Propreté. - Qualité de la présentation. 	8
4	Préparer un cabillaud en vue de son tranchage. Trancher 3 darnes de 160 à 180 g chacune.	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité du travail. - Respect des consignes. - Netteté du tranchage. 	8
5	Préparer 4 ailes de raies pelées des deux côtés.	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la technique. - Netteté de l'aspect.. 	10
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>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 : 252 DLC 00	Page : 1/1

SUJET 2

RAIE SAUCE AUX CAPRES

POMMES A L'ANGLAISE

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

ELEMENTS	DECORS
4 ailes de raie de 300/350 grs Court bouillon à disposition - 1L/candidat Crème fraîche 2 dl Beurre 50 grs Farine 40 grs Persil haché 4 cuillerées à soupe Câpres 150 grs Ciboulette ciselée finement ½ botte Sel fin Q.S. Poivre blanc Q.S. Cayenne Q.S. Pommes de terre 1 kg	2 Citrons 1 Botte de persil

Indications :

- Mettre en place le poste de travail (5 min)
- Préparer les ailes de raie et les cuire (20 min)
- Marquer les pommes à l'anglaise (15 min)
- Confectionner la sauce aux câpres (10 min)
- Dresser les ailes de raie et la garniture - décorer (10 min)
- Nettoyer le poste de travail (15 min)

ACADEMIE DE RENNES		Durée : 1 h 15	SPECIALITE : ALIMENTATION DOMINANTE POISSONNIER	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 6 CAP : 10	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP122 transformation des produits culinaires	
		SESSION 2000	N° du Sujet : 252 DLC 00	Page : 1/1