

<b>ACADEMIE DE POITIERS</b>		<i>Session 2000</i>	
<b>Examen :</b>	<b>BEP Alimentation - Option Poissonnier</b> <b>CAP Poissonnier</b>	Coef: BEP 6 CAP 10	Durée
<b>Epreuve :</b>	Pratique Professionnelle Partie : Reconnaissance, préparation, transformation et vente du poisson		<b>Feuille 1/2</b>

Poste 1

Colis A

## RECONNAISSANCE, VENTE ET PESÉE

### A - DÉSIGNATION, RECONNAISSANCE DES PRODUITS

**A-1** Il est demandé au candidat de montrer et de nommer toutes les espèces présentées.  
Indiquer le nom commun.

*Épreuve de rapidité : 6 à 8 minutes.*

**A-2** Sur l'indication de l'examineur, le candidat doit préciser la fiche technique des poissons désignés (famille, catégorie, qualité)

Le candidat doit répondre aux questions d'hygiène posées par l'examineur (service vétérinaire) concernant l'utilisation du matériel et des locaux.

### B - SIMULATION DE VENTE - PESÉE

**B-1** Le candidat doit proposer un repas pour quatre personnes à base de produits de la mer (entrée, plat principal, conseils de cuisson).

**B-2** A l'aide d'une balance mécanique de marché, le candidat doit déterminer rapidement le prix de trois colis de poids différents.  
(le prix est fixé par l'examineur)

<b>ACADEMIE DE POITIERS</b>		<i>Session 2000</i>	
<b>Examen :</b>	<b>BEP Alimentation - Option Poissonnier CAP Poissonnier</b>	Coef : BEP 6 CAP 10	Durée
<b>Epreuve :</b>	Pratique Professionnelle Partie : Reconnaissance, préparation, transformation et vente du poisson		<b>Feuille 2/2</b>

Poste 2

Colis B et C

## PREPARATION - TRANSFORMATION DES PRODUITS

### **C-1 – TRANSFORMATION**

Faire des filets avec les poissons ronds du colis B.

(Suivant l'indication de l'examineur, les filets seront pelés ou non).

### **C-2 – CALCUL**

Calculer le prix de revient de ces filets.

Le prix est fixé par l'examineur.

### **C-3 – PREPARATION**

Le candidat doit préparer la commande suivante :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| ➤ 2 pièces de raie           | en ailes pelées        |
| ➤ 2 pièces de maigres        | désarêtées             |
| ➤ 2 pièces de poissons plats | en filets (2/4 filets) |
| ➤ 6 huîtres                  | ouvertes               |