

## 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. Après chaque réalisation, vous ferez constater votre travail par les examinateurs.

Pour chaque travail, vous conserverez les déchets selon les directives du jury.

### Sujet N°2

N°	Travaux	Exigences	Barème
1	Mettre en filets, sans peau, 2 poissons plats (exemple : carrelet).	Technique adaptée, arêtes nettes, pertes minimales, découpe propre et nette des filets.	8
2	Mettre en filets, avec le ventre sans la peau, deux merlans (taille 2).	Technique adaptée, arêtes nettes, pertes minimales, découpe propre et nette des filets.	8
3	Eviscérer, par les ouïes, 2 maquereaux	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.	Qualité du travail, respect des consignes, netteté du tranchage.	8
5	Préparer 4 ailes de raies pelées des deux côtés.	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, 1 crabe cuit (de 400 g). Les huîtres seront présentées sans couvercle.	Respect des techniques d'ouverture ; absence de corps étrangers, qualité de la présentation.	10
7	Organiser son travail et 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>

 <b>ACADÉMIE RENNES</b>	<b>EXAMEN : BEP-CAP</b>	<b>SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER</b>	
<b>SESSION 2001</b>	<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	Code sujet : 226B DLC 01	Page : 1 / 1