

## 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°3

N°	Travaux	Exigences	Barème
1	Mettre en filets, sans ventre, 3 pièces de poisson rond (taille 2 ou 3). Les filets seront présentés pelés.	Technique adaptée, réalisation et présentation, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
2	Préparer 2 pièces de merlan selon la technique du « bélier » (ou lorgnette) (taille 2 ou +).	Technique adaptée, réalisation et présentation, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
3	Préparer 2 grondins en galinette (taille 4).	Technique adaptée, réalisation et présentation, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
4	Mettre en filets à l'anglaise 2 poissons plats mis à votre disposition (taille 3). Les filets seront présentés pelés.	Technique adaptée, réalisation et présentation, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
5	Eviscérer 1 truite par les ouïes.	Technique adaptée, réalisation et présentation, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
6	Mettre en ailes 2 raies. Les ailes seront présentées pelées des deux côtés.	Technique adaptée, réalisation et présentation, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
7	Tracer et écorcher 2 roussettes.	Technique adaptée, réalisation et présentation, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
8	Réaliser un plateau de fruits de mer pour 2 personnes composé de 6 huîtres creuses présentées sans couvercle, de 100 g de bigorneaux, de 6 palourdes, de 6 crevettes roses, d'un crabe et d'un citron.	Technique adaptée, réalisation, présentation et absence de corps étrangers, respect des règles d'hygiène et de sécurité.	7,5
<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 : 226C DLC 01	Page : 1 / 1