

SPECIALITE : B.E.P. ALIMENT. option Poissonnier - C.A.P. Poissonnier
 EPREUVE : EP2 ⇒ Technologie professionnelle

DUREE :

1 h

COEF. :

PAGE 1/4

1°

| Poissons à deux filets | Poissons à quatre filets |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Dorade - brochet - saumon - lotte | <ul style="list-style-type: none"> - turbot - plie - limande - sole |

2°

| Produits | Température(s) |
|------------------------------|---|
| - Filet de cabillaud surgelé | - au plus – 18°C |
| - Conserve de thon | - t°C ambiante (< 55°C) |
| - Rollmops | - 0 à 15°C (se conformer à la t°C indiquée sur l'emballage) |
| - Soupe lyophilisée | - à t°C ambiante (à l'abri de l'humidité) |
| - Bourriche d'huîtres | - de 5 à 15°C |
| - Filets de merlan frais | - de 0 à 2°C |

| CAP | BEP |
|-----|-----|
| 2 | 2 |
| 3 | 1.5 |

SPECIALITE : B.E.P. ALIMENT. option Poissonnier - C.A.P. Poissonnier
 EPREUVE : EP2 ⇔ Technologie professionnelle

DUREE : 1 h

COEF. :

PAGE 2/4

| | | CAP BEP | | |
|----|--|---|------|------|
| | | | | |
| 3° | a) | - Embranchement : Vertébrés | 0.25 | 0.25 |
| | | - Classe : Poissons osseux | 0.25 | |
| | | - Super ordre : Téléostéen | 0.5 | 0.25 |
| | | - Ordre : Gadiformes | 0.5 | 0.25 |
| | | - Famille : Gadidés | 0.5 | |
| | <u>autre appellation</u> : morue (salé) | 1 | 0.25 | |
| | b) Frais, surgelé (filets), salé, fumé (surtout les œufs et le foie) | 2 | 1 | |
| | c) Méditerranée et Golfe de Gascogne | 1 | 0.5 | |
| 4° | Le candidat citera 4 critères parmi la liste suivante : | | | |
| | - <u>Odeur</u> : | - ammoniaquée, fétide | | |
| | - <u>Peau</u> : | - pigmentation décolorée ou terne | | |
| | | - écailles facilement détachables | 2 | 2 |
| | | - mucus opaque ou laiteux | | |
| | - <u>Oeil</u> : | - plat ou concave avec au centre la cornée opaque ou grise | | |
| | | - pupille opaque ou grise | | |
| | - <u>Branchies</u> : | - se décolorant ou jaunâtre | | |
| | | - mucus opaque ou laiteux | | |
| | | - odeur rance à fétide | | |
| | - <u>Chair</u> : | - opaque, flasque ... | | |
| | - Anus suintant ... | | | |
| 5° | Le candidat citera 4 précautions à prendre parmi la liste suivante : | | | |
| | | - hauteur sous le plafond de 2.5 m minimum | | |
| | | - volume minimum de 7 m ³ par personne | | |
| | | - volume minimum de 10 m ³ par personne en laboratoire, cuisine, magasin ouvert au public | | |
| | | - dans les locaux ou annexes, évacuation des odeurs rapide sans gêne pour le voisinage | | |
| | | - éclairage naturel ou artificiel suffisant et ne modifiant pas les couleurs | | |
| | | - approvisionnement en eau potable sous pression avec des prises d'eau en nombre suffisant et convenablement disposées. | | |
| | | - un nombre suffisant de vestiaires et de lavabos, pourvus d'eau chaude et d'eau froide, ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains (alimentation en eau au genou), et des essuie-mains à usage unique. | 2 | 2 |

SPECIALITE : B.E.P. ALIMENT. option Poissonnier - C.A.P. Poissonnier
EPREUVE : EP2 ⇨ Technologie professionnelle

DUREE : 1 h COEF. :

PAGE 4/4

QUESTIONS SPECIFIQUES AU BEP

7° a) Les crustacés ont une croissance discontinue : ils muent, c'est à dire qu'ils changent de carapace lorsqu'elle devient trop petite. Lorsque la carapace devient trop juste, elle perd ses attaches avec les tissus et une nouvelle carapace commence à se constituer au-dessous de celle existante. L'animal s'isole, ne s'alimente plus. La vieille carapace se décalcifie et s'ouvre entre le céphalothorax et l'abdomen. L'animal se gonfle d'eau, s'extrait et se nourrit de son ancienne carapace. Il faut plusieurs jours pour que la nouvelle carapace durcisse, ce qui rend l'animal vulnérable.

b) Il faut éviter de commercialiser des animaux qui viennent de muer car ils se conservent mal, sont d'un faible rapport de poids et sont peu savoureux.

c) Lorsqu'un tourteau est prêt de muer, il est très plein et lourd. Sa carapace est très rigide (visible au niveau abdominal chez les crabes) et présente souvent des salissures (incrustation de petites algues ou de vers)

8° - le *froid* ralentit le développement et la multiplication des microorganismes responsables de la dégradation du poisson **mais ne les tue pas** (ex. certaines bactéries résistent jusqu'à -200°C) et freine les mécanismes enzymatiques. Plus la température est basse plus la conservation sera longue.

- la *chaleur sèche* détruit les microbes quand la température est suffisamment élevée (160° - 170°C)

- la *chaleur humide* est plus efficace que la précédente, mais la durée d'ébullition doit être suffisante pour détruire les spores (stérilisation par autoclave) (1/4 d'heure à 105°C) et les enzymes.

Avec un conditionnement approprié, le produit peut se conserver plusieurs années

- la *chaleur modérée* : entre 18° et 40°C favorise la multiplication des microbes (ex. les fermentations alcoolique et lactique (yaourt)). Le poisson se dégrade rapidement.

Qualité de l'expression écrite pour l'ensemble du devoir

| BEP |
|-----|
| 2 |
| 0.5 |
| 0.5 |
| 1 |
| 1 |
| 1 |
| 1 |
| 1 |