

Groupement interacad. II	Session 2001	Feuille : 1 / 4	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP ALIMENT. option Poissonnier - CAP Poissonnier			
Epreuve : EP2 ⇔ Technologie Professionnelle			
Durée : BEP..... CAP 1h00		Coef : BEP..... CAP 2	
NOM : .....			Prénom : .....

EXAMEN : BEP ALIMENT. option Poissonnier - CAP Poissonnier	N° d'anonymat
Epreuve : EP2 ⇔ Technologie Professionnelle	

**Le candidat au BEP traite toutes les questions**  
**Le candidat au CAP traite les questions de 1 à 6**

**BEP**  
/ 20

**CAP**  
/ 20

1° Classer les poissons suivants selon qu'ils possèdent 2 ou 4 filets (classification en cuisine) :

Turbot – Plie – Dorade – Limande – Brochet – Saumon – Lotte – Sole

Poissons à deux filets	Poissons à quatre filets

2° Indiquer, pour chaque produit, les températures d'entreposage.

Produits	Température(s)
Filet de cabillaud surgelé	-.....
Conserves de thon	-.....
Rollmops	-.....
Soupe lyophilisée	-.....
Bourriche d'huîtres	-.....
Filets de merlan frais	-.....

CAP	BEP
2	2
3	1,5

	<b>Feuille : 2/4</b>
--	----------------------

✂ ----- *Ne rien inscrire sur les parties grisées* -----

--	--

3° Le cabillaud est un poisson largement consommé en France.

a) Indiquer sa classification (embranchement, classe, sous-classe, ordre, famille) et les autres appellations éventuelles.

.....

.....

.....

.....

.....

b) Quels sont les différents types de commercialisation de ce poisson ?

.....

.....

c) Parmi les régions de pêche suivantes, indiquer celle(s) où le cabillaud n'est généralement pas pêché :

Mer du nord – Méditerranée – Mer Celtique – Mer d'Irlande – Manche – Golfe de Gascogne

.....

4° Citer quatre critères apparents qui traduisent une altération des poissons osseux.

.....

.....

.....

.....

CAP	BEP
3	1
2	1
1	0,5
2	2



----- *Ne rien inscrire sur les parties grisées* -----

**5°** Vous devez installer une poissonnerie. Citer quatre précautions à prendre pour que vos installations répondent aux normes européennes d'hygiène.

- .....
- .....
- .....
- .....

**6° a)** Donner la définition d'une semi-conserve ?

- .....
- .....
- .....

**b)** Indiquer les précautions à prendre pour leur entreposage.

- .....
- .....
- .....

CAP	BEP
2	2
3	2
2	1

*Ne rien inscrire sur les parties grisées*

**QUESTIONS SPECIFIQUES AU BEP**

(7 points)

7° a) Décrire la particularité de la croissance des crustacés.

BEP

2

b) Citer les conséquences pour le poissonnier.

0,5

c) Indiquer comment reconnaître un tourteau prêt à muer.

0,5

8° Expliquer l'action de la température sur la conservation du poisson.

3

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

1