

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°1

N°	Travaux	Exigences	Barème
1	Mettre en filet à l'anglaise un poisson plat (exemple : carrelet taille 3). Les filets seront présentés avec la peau.	Technique adaptée, arêtes nettes, pertes minimales, découpe propre et nette des filets.	8
2	Mettre en filets désarêtés et pelés deux merlans (taille 2).	Technique adaptée, arêtes nettes, pertes minimales, découpe propre et nette des filets.	6
3	A partir d'une julienne (taille 3) : <ul style="list-style-type: none">- tronçonner 3 darnes (de 160 à 180 g pièce).- Fileter le reste et confectionner un rôti (désarêté et bardé de lard) de 600 g produit fini.	Qualité du travail, respect des consignes (tolérance de + ou - 50 g pour le rôti), netteté du tranchage, ficelage du rôti.	10
4	A partir de deux raies, préparer 4 ailes pelées des deux côtés.	Respect de la technique de pelage, netteté de l'aspect.	10
5	Nettoyer deux encornets destinés à être farcis. Préparer les tentacules pour la farce.	Respect de la technique, propreté du produit.	8
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.	Respect des règles tout au long du travail, travail méthodique.	8
TOTAL			60

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

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
TOTAL			60

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

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
TOTAL			60

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