

EP1 2 PREPARATION 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.

SUJET 1

	TRAVAUX	EXIGENCES	Barème
1	Mettre en filets 4 poissons plats (ex : carrelet) - deux en filets simples - deux en filets doubles Les filets de dessus seront pelés	- Techniques adaptées - Arêtes nettes, pertes minimales - Découpe propre et nette des filets	10
2	Mettre en filets, sans ventre et pelés, 6 merlans	- Respect des consignes - Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes	8
3	Désosser un merlu (de 1kg) pour une préparation de type charcutier	- Technique adaptée - Arêtes nettes - Poisson non percé	8
4	Préparer une julienne pour faire un tronçon de 600 g	- Respect des consignes	8
5	Préparer 4 ailes de raies pelées des deux cotées	- Respect de la technique - Aspect net	8
6	Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huîtres, 6 amandes, 6 moules, 4 crevettes et 1 crabe de 400 g <i>Les huîtres sont présentées sans couvercle</i>	- Respect des techniques d'ouverture - Absence de corps étrangers - Qualité de la présentation	10
7	Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	- se conformer aux règles tout au long de l'épreuve	8
TOTAL			60

Pour chaque travail, les déchets sont conservés selon les directives du jury.

GROUPEMENT INTERCADEMIQUE II		SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 6 CAP: 10 (total EP1)	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
		SESSION 2002	Code Sujet : 062VV02