

# CORRIGÉ

1 ère question : 1point (0.5ptX2)

- Contamination externe
- Contamination interne.

2ème question : 3pts (0.5ptX6) voir tableau en Annexe 1- page 2/3

3ème question : 2pts (1ptX2)

- ⇒ Lobe symétrique (poisson osseux)
- ⇒ Lobe asymétrique (poisson cartilagineux).

4ème question : 2pts (1pt X 2 )

- ⇒ Nageoire homocerque (poisson osseux)
- ⇒ Nageoire hétérocerque (poisson cartilagineux).

5ème question :3.5pts( 0.5pt X 7 )

- ⇒ L'estran : Crevette
- ⇒ Zone côtière : bar, vieille
- ⇒ Plateau continental : turbot, sole
- ⇒ Haute mer : lieu noir, thon
- ⇒ Les abysses : grenadier

6ème question : 1.5pts (0.5pt X3 )

Les critères de fraîcheur sont :

- ⇒ Chair ferme, nacrée.
- ⇒ Tentacules résistantes.
- ⇒ Odeur agréable.

7ème question : 1pt ( 0.5pt X 2 )

- La baudroie est un poisson benthique ,car il vit au fond des océans.
- La technique de pêche est généralement le chalut de fond.

8ème question : SCHEMA (6points) page 3/3

-L 'encornet ou Calamar

Groupement inter académique II	Session <b>2002</b>	Facultatif : code 056VV02		
Examen et spécialité BEP / CAP ALIMENTATION DOMINANTE POISSONNIER				
Intitulé de l'épreuve EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (EP2 CAP / PARTIE EP2 BEP)				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée CAP : 1 h BEP : 3 h 30 total EP2	Coefficient CAP : 2 BEP : 5 total EP2	N° de page / total 1/3

**Corrigé de l'annexe 1**  
**Actions pour éviter ou limiter**  
**Les contaminations externes**

Risques de contaminations	ACTIONS
La peau du poisson	Nécessité d'un lavage A l'eau important
L'air ambiant	Fermeture des portes Pour éviter les courants d'air
Le Matériel	Importance d'un nettoyage et d'une désinfection efficace
Les caisses	Elles doivent être isolées de la zone de production et ne pas traîner à même le sol
L'eau et la glace	Analyses fréquentes pour veiller à une non-contamination
Le personnel	Importance d'une tenue propre  Importance du lavage des mains avec un savon bactéricide

CORRIGÉ

ANNEXE 2

Anatomie d'un calmar

