

EP1.1. DESIGNATION ET RECONNAISSANCE DES ESPECES

Fiche de reconnaissance – Fiche B

N° candidat :

Parmi les 60 espèces qui vous sont présentées, vous devez en reconnaître 50. Pour chaque produit portant le numéro sur la fiche, vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, une ou deux de ses appellations, sa catégorie et son groupe.

Vous inscrirez une croix dans la case correspondant à votre réponse.

POISSONS :

Numéro	Appellation	Catégorie		Famille			
		osseux	cartilagineux	jugulaire	thoracique	abdominal	apode
1							
3							
5							
7							
9							
11							
13							
15							
17							
19							
21							
23							
25							
27							
29							
31							
33							
35							
37							
4							
8							
12							
16							
20							
24							
28							
32							
36							
2							
10							
18							
26							
34							
6							
14							

EP1.1. DESIGNATION ET RECONNAISSANCE DES ESPECES**Fiche de reconnaissance – Fiche A**

N° candidat :

Parmi les 60 espèces qui vous sont présentées, vous devez en reconnaître 50. Pour chaque produit portant le numéro sur la fiche, vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, une ou deux de ses appellations, sa catégorie et son groupe.

Vous inscrirez une croix dans la case correspondant à votre réponse.

POISSONS :

Numéro	Appellation	Catégorie		Famille			
		osseux	cartilagineux	jugulaire	thoracique	abdominal	apode
7							
10							
13							
16							
19							
22							
25							
28							
31							
34							
37							
1							
4							
6							
9							
12							
15							
18							
21							
27							
29							
34							
38							
3							
5							
8							
11							
14							
17							
20							
23							
26							
30							
32							
35							

CRUSTACÉS :

N°	Appellation	Catégorie		
		Macroure		Brachioure
		Nageur	Marcheur	
39				
41				
43				
44				

MOLLUSQUES :

N°	Appellation	Catégorie		
		Céphalopode	Bivalve	Gastéropode
46				
48				
50				
52				
54				
47				

FILETS :

Numéro	Appellation
55	
58	
60	
56	
59	

CONSIGNES AU CANDIDAT

DOCUMENT A CONSERVER TOUT AU LONG DE L'ÉPREUVE EPI

Cette épreuve est composée de trois sous-épreuves que vous passerez dans l'ordre indiqué à l'entrée des salles d'examen.

Votre travail sera évalué selon le barème et les exigences suivantes :

ÉPREUVE	BAREME	TEMPS
EP11 - Désignation et reconnaissance des produits Voir fiche d'épreuve	80 points	30 min.
EP12 - Préparation et transformation des produits Voir fiche d'épreuve - EP121 : Produits frais (60 pt) - EP122 : Préparation culinaire (20 pt)	80 points	2 H 15 1 H 15
EP13 - Vente A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion), a) vous devez : <ul style="list-style-type: none"> • Présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A, B, E) • Réaliser la vente • Encaisser et rendre la monnaie • Effectuer le service et les préparations demandées b) exigences : <ul style="list-style-type: none"> • Présentation commerciale • Acte de vente complet • Précision des pesées des prix • Service respectant les normes d'hygiène. • Justifier de l'état de fraîcheur d'un produit 	40 points	30 min.

LE RESPECT DES TEMPS EST IMPERATIF, VOUS DEVREZ SUIVRE LES CONSIGNES DU JURY.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Durée : 4 h 30 (total EPI)	SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier	
EXAMEN : BEP/CAP	CONSIGNES CANDIDAT	Coef. : BEP : 6 CAP: 10	ÉPREUVE : EPI Pratique professionnelle	
		SESSION 2003	Code Sujet : 3.0595	Page ^{CC} : 1 / 1