

## EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

### EP 1 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

	TRAVAUX	EXIGENCES	Barème
1	Mettre en filets 3 poissons plats : -1 en filet simple, 1 en filet double, 1 en portefeuille (façon Colbert) * Les filets de dessus seront pelés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique adaptées</li> <li>- Arêtes nettes</li> <li>- Découpe propre et nette</li> <li>- Peau non percée *</li> </ul>	6
2	Mettre en filets, sans ventre et pelés 4 tacauds	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique conforme</li> <li>- Rapidité</li> <li>- Absence d'arêtes</li> </ul>	6
3	Préparer 2 merlans en béliet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la technique</li> <li>- Aspect net</li> </ul>	6
4	- Préparer un grondin en galinette.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique adaptée</li> <li>- Chair nette</li> </ul>	6
5	- Préparer un maquereau, façon Colbert, façon à l'anglaise.	- Idem	6
6	A partir de 2 raies, préparer 4 ailes de raies pelées des deux côtés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la technique</li> <li>- Aspect net</li> </ul>	6
7	- Dépouiller et éviscérer 2 roussettes.	- Idem	6
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huîtres, 4 amandes, 100g de bigorneaux, 1 crabe de 500g, 6 crevettes, 1 citron, 1 tomate, persil</li> <li>- Les huîtres sont présentées sans couvercle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des techniques d'ouverture</li> <li>- Absence de corps étrangers</li> <li>- Qualité de la présentation.</li> </ul>	8
9	Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.	- se conformer aux règles tout au long de l'épreuve	10
<b>TOTAL</b>			<b>60</b>

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

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Facultatif : <b>SUJET</b> <b>3.0595</b>	
Examen et spécialité <b>BEP/CAP ALIMENTATION POISSONNIER</b>			
Intitulé de l'épreuve <b>Ep1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>			
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient <b>BEP 6/CAP 10</b>
		N° de page / total <b>S 1/1</b>	

## EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

### EP 1 2 2 Production culinaire

Réaliser pour 6 personnes un plat de maquereaux grillés au beurre d'anchois.

Temps alloué : 1h15 min.

Phases techniques	Denrées	U	Base	Marinade instantanée	Beurre d'Anchois	Décor	Quantités totales
Base et marinade - Habiller les maquereaux - Les mettre à mariner	Poissonnerie : Maquereaux	Kg	1,500				1,500
	Beurre d'Anchois - Réaliser un beurre composé à froid.	Crèmerie : Beurre	Kg			0,120	0,120
Cuisson - Griller les maquereaux	Légumerie : Citrons	Kg		0,150		0,450	0,600
	Laurier	PM		PM			PM
Dressage - Sur plat ovale décor persil et citron historié. - Beurre d'Anchois en saucière.	Persil en branches	Kg				0,030	0,030
	Thym	PM		PM			PM
	Economat : Anchois à l'huile	Kg			0,060		0,060
	Huile de tournesol	L	0,03	0,08			0,11
	Assaisonnement Poivre du moulin	PM	PM		PM		PM
	Sel fin	PM	PM		PM		PM

<b>Groupeement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Facultatif : <b>SUJET</b> <b>3.0595</b>
Examen et spécialité <b>BEP/CAP ALIMENTATION POISSONNIER</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>Ep1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>		
Type <b>SUJET EP1.2.2</b>	Facultatif : date et heure	Durée
		Coefficient <b>BEP 6/CAP 10</b>
		N° de page / total <b>S 1/1</b>