

EP1 2 1 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EP1 2 1 PRODUITS FRAIS

Durée : 2 h 15 min.

A partir des produits mis à disposition, vous devez réaliser des travaux ci-dessous, en respectant l'horaire indiqué par le jury.

SUJET 1

| N° | TRAVAUX - | EXIGENCES | Barème |
|--------------|---|---|-----------|
| 1 | Mettre en filets avec flancs et peler 6 merlans. | - Technique adaptée. - Qualité de la coupe. - Conserver et présenter les déchets. | 10 |
| 2 | Mettre en filets sans flancs pelés et sans arêtes, 3 grondins perlons. | - Technique adaptée. - Qualité de la coupe. - Régularité et netteté du produit fini. - Conserver et présenter les déchets. | 8 |
| 3 | Peler 2 poissons plats sur les deux faces puis lever les filets. Présenter les filets roulés . Garder les parures pour le fumet. | - Technique adaptée. - Qualité de la coupe. - Qualité et aspect du produit fini. | 8 |
| 4 | Préparer « en blanc » 3 encornets. Tête et nageoires comprises. | - Qualité de la préparation. - Propreté du produit fini (blanc et sans lambeaux de peau). | 8 |
| 5 | Désarêter des daurades : 1) Parer, écailler, éviscérer et désarêter façon Colbert (par le dos) 2) Parer, écailler, éviscérer et désarêter façon porte feuille (par le ventre) | - Technique adaptée. - Précision de la coupe. - Netteté du travail fini. - Absences d'arêtes. | 8 |
| 6 | Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huitres – 4 amandes – 4 moules – 1 clam – 4 bulots – 3 crevettes roses – 2 langoustines – 1 crabe de 400 g environ. Eléments de décor : 1 citron jaune- 1 tomate – Persil (éventuellement algues) | - Respect des techniques d'ouverture. - Absence de corps étrangers. - Absence de coquilles cassées. - Qualité de la présentation. - Netteté du travail. | 10 |
| 7 | Consignes générales : Organiser son travail. Respecter le matériel et des règles d'hygiène et de sécurité. | - Travailler avec bon sens dans le respect des règles. | 8 |
| TOTAL | | | 60 |

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

| | | | |
|--|---|---|--|
| GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II | SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier | | |
| EXAMEN : BEP/CAP | SUJET | Coef:BEP:6 CAP :10 (total EP1) SESSION 2003 | EPREUVE: EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Code Sujet : 1 Page :1/1 |