

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 1

	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"> - Technique adaptées - Arêtes nettes - Découpe propre et nette - Peau non percée * 	6
2	Mettre en filets, sans ventre et pelés 4 tacauds	<ul style="list-style-type: none"> - Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes 	6
3	Préparer 2 merlans en bélier.	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la technique - Aspect net 	6
4	- Préparer un grondin en galinette.	<ul style="list-style-type: none"> - Technique adaptée - Chair nette 	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"> - Respect de la technique - Aspect net 	6
7	- Dépouiller et éviscérer 2 roussettes.	- Idem	6
8	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - <i>Les huîtres sont présentées sans couvercle</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des techniques d'ouverture - Absence de corps étrangers - Qualité de la présentation. 	8
9	Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.	- se conformer aux règles tout au long de l'épreuve	10
TOTAL			60

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

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : SUJET 2	
Examen et spécialité BEP/CAP ALIMENTATION POISSONNIER			
Intitulé de l'épreuve Ep1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient BEP 6/CAP 10
		N° de page / total 1/1	