

# CORRIGE

<b>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>
--

**Durée:      BEP 3 h 30  
                         CAP 1 h**

1) Donner les différents facteurs de la croissance des poissons : **(1 + 1 = 2 points)**

La croissance du poisson dépendra de la température de l'eau plus ou moins élevée et l'abondance ou non de nourriture.

2) Que signifie « le côté aveugle » chez le poisson plat ? **(1 point)**

Le côté aveugle signifie le côté où les yeux sont absents et c'est sur ce côté que le poisson repose sur le sol, il est souvent dépourvu de pigmentation (côté blanc).

3) Citer deux poissons plats avec les yeux placés sur le côté gauche : **(0,5 + 0,5 = 1 point)**

Turbot, cardine, barbue

4) Citer deux poissons plats avec les yeux placés sur le côté droit : **(0,5 + 0,5 = 1 point)**

Sole, céteau, carrelet, flet

5) Qu'est ce qu'un poisson benthique ? **(2 points)**

C'est un poisson vivant sur le fond du plateau continental.

6) Nommer les trois classifications des crustacés et donner un exemple : **(1,5 point pour les classifications et 1,5 point pour les crustacés = 3 points)**

Macroure marcheur : langouste, langoustine, homard, cigale, Galatée

Macroure nageur : toutes les crevettes

Brachyoure : tous les crabes

7) Donner les critères d'altération du crustacé : **(1 + 1 = 2 points)**

Odeur putride

Pas de réactions réflexes (membres, yeux)

8) A quelle température doivent-ils être stockés ? **(1 point)**

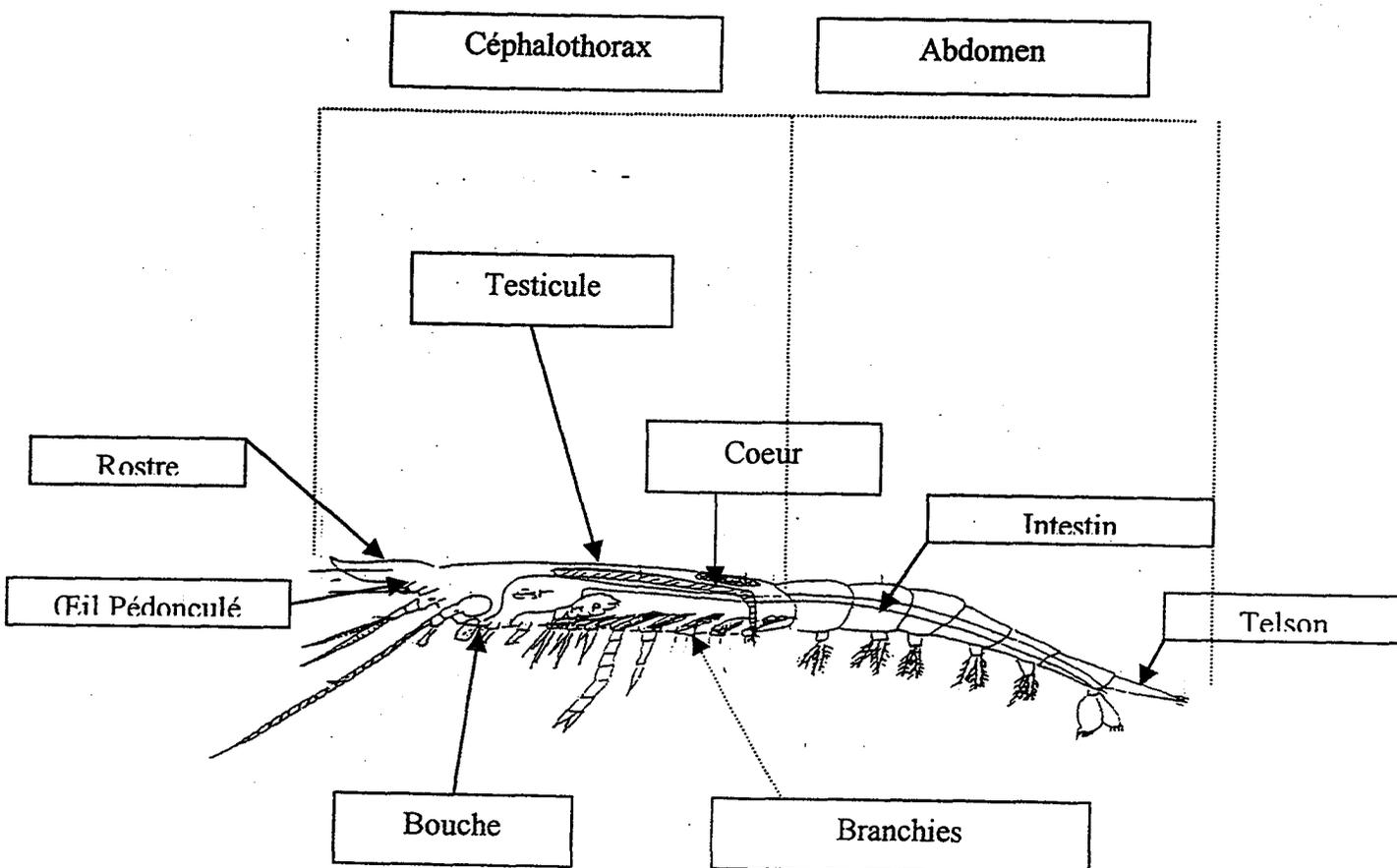
Les crustacés doivent être stockés à une température de 5° à 10° C.

BEP CAP ALIMENTATION POISSONNIER	
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	1/2

9) Citer le nom d'un crustacé d'eau douce : (2 points)

L'écrevisse

10) Compléter le croquis : (0,5 + 0,5 point pour l'abdomen et le céphalothorax et 8 × 0,25 point pour le reste du croquis)



**COUPE LONGITUDINALE D'UN CRUSTACE DE TYPE CREVETTE**

BEP CAP ALIMENTATION POISSONNIER	
TECHNOLGIE PROFESSIONNELLE	2/2