

**BEP/CAP Alimentation – Poissonnier - session 2004**  
**EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS**

**EP1 2 1 PRODUITS FRAIS**

**Durée 2h15**

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

(Les déchets ne seront jetés que lorsque le jury vous le dira)

**Lisez bien les énoncés des travaux à réaliser**

	<b>TRAVAUX</b>	<b>EXIGENCES</b>	<b>Barème</b>
<b>1</b>	Mettre en filets 3 poissons plats : - Un en filet simple sans la peau - Un à l'anglaise (ou en double) - Un en portefeuille (ou façon Colbert)	- Technique adaptée - Arêtes nettes - Découpe propre - Peau non percée	<b>6</b>
<b>2</b>	Préparer 2 merlans en filets, avec le ventre et pelées	- Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes	<b>6</b>
<b>3</b>	Faites 2 rôtis individuels aux deux poissons (avec les filets de merlan de l'exercice N°2 et des filets de truite)	- Technique conforme - Ficelage correct - Pas d'arêtes	<b>6</b>
<b>4</b>	Préparer un maquereau « en colère »	- Respect de la technique - Aspect net	<b>6</b>
<b>5</b>	A partir d'une raie, préparer 2 ailes de raie et pelées du côté brun	- Respect de la technique - Aspect net	<b>6</b>
<b>6</b>	Dépouiller une roussette et éviscérer	- Respect de la technique - Aspect net	<b>6</b>
<b>7</b>	Faire un grondin en « galinette »	- Technique adaptée - Chair nette	<b>6</b>
<b>8</b>	Préparer une assiette de fruits de mer composée de : - 6 huîtres, 6 amandes, 6 gambas, 100 gr de bigorneaux, 1 citron, persil <i>les huîtres seront présentées sans couvercle</i>	- Respect des techniques d'ouverture - Absence de corps étrangers - Qualité de la présentation	<b>8</b>
<b>9</b>	Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	- Se conformer aux règles tout au long de l'épreuve	<b>10</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>60</b>

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 4-0147	
Examen et spécialité BEP Alimentation / CAP Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée 4 H 30	Coefficient 10	N° de page / total S 1/4

EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EP1 2 2 PRODUCTION CULINAIRE

Durée 1h15

**REALISER POUR 2 PERSONNES**  
**« ROTI AUX 2 POISSONS AUX FINES HERBES »**

Phases techniques	Denrées	Unité	Base	Sauce	Décor	Quantités totales
<u>Base :</u> Assaisonner les rôtis	<u>Poissonnerie :</u> Rôtis individuels	Pièce	2			2
<u>Sauce :</u> Réaliser la sauce Mélanger les herbes avec la crème et réduire	<u>Crémerie :</u> Crème fraîche beurre	Cl kg	0.030	20		20 0.030
<u>Cuisson :</u> Revenir les rôtis à la poêle, dans du beurre	<u>Légumerie :</u> Cerfeuil Ciboulette Estragon	Kg Kg Kg		0,010 0,010 0,010		0.010 0.010 0.010
Mettre dans la sauce pour finir cuisson	persil Citron	PM pièce			PM 1/2	PM 1/2
<u>Dressage :</u> Sur un plat , napper de sauce décor persil et rondelles de citrons	<u>Assaisonnement :</u> Sel Poivre	PM PM	PM PM	PM PM		PM PM

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0417
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique professionnelle	S 2/4

# BEP/CAP Alimentation – Poissonnier - session 2004

## EP1.1 DESIGNATION ET RECONNAISSANCE DES ESPECES

Fiche de reconnaissance

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 correspondante à votre réponse.

### POISSONS :

N°	Appellation	Catégorie/Division		Groupe			
		osseux	cartilagineux	Jugulaire	thoracique	abdominal	apode
23							
6							
15							
2							
30							
11							
29							
8							
17							
35							
1							
14							
28							
3							
12							
20							
4							
18							
24							
5							
13							
22							
7							
26							
32							
9							
16							
21							
33							
10							
19							
27							
34							
31							
25							

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0417
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique professionnelle	S 3/4

**CATÉGORIES CRUSTACES :**

Numéro	Appellation	Groupe		
		Macroure		Brachyoure
		Nageur	Marcheur	
36				
44				
50				
59				
42				
39				
51				
47				

**CATÉGORIES MOLLUSQUES :**

Numéro	Appellation	Groupe		
		Céphalopode	Bivalve	Gastéropode
58				
37				
52				
48				
38				
57				
40				
53				
45				

**FILETS :**

Numéro	Appellation
41	
60	
55	
43	
54	
46	
49	
56	

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0417
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique professionnelle	S 4/4

**BEP/CAP ALIMENTATION - Poissonnier**  
**SESSION 2004**

**Liste des produits de référence (norme européenne)**

**Poissons de mer :**

- 1 Baudroie
- 2 Vive
- 3 Turbot
- 4 Barbue
- 5 Cardine
- 6 Limande
- 7 Limande-sole
- 8 Flet
- 9 Plie-cynoglosse
- 10 Plie (carrelet)
- 11 Sole
- 12 Seteau
- 13 Eglefin
- 14 Cabillaud
- 15 Tacaud
- 16 Lieu noir
- 17 Lieu jaune
- 18 Merlan
- 19 Merlu
- 20 Lingue franche
- 21 Lingue bleue
- 22 Mostelle
- 23 Motelle
- 24 Brosme
- 25 Béryx
- 26 Saint-Pierre
- 27 Rouget barbet
- 28 Lançon
- 29 Vieille
- 30 Rascasse
- 31 Dorade royale
- 32 Pagre
- 33 Dorade rose
- 34 Pageot
- 35 Griset
- 36 Bar
- 37 Mérou
- 38 Chinchard
- 39 Grondin rouge
- 40 Grondin gris
- 41 Grondin perlou
- 42 Thon rouge
- 43 Thon germon
- 44 Maquereau
- 45 Anchois
- 46 Sardine

- 47 Hareng
- 48 Sprat
- 49 Orphie
- 50 Eperlan
- 51 Mulet
- 52 Congre
- 53 Anguille
- 54 Roussette
- 55 Emissole
- 56 Hâ
- 57 Aiguillat
- 58 Raie pastenague
- 59 Raie pocheteau
- 60 Raie bouclée
- 61 Raie papillon (fleurie)
- 62 Raie ponctuée
- 63 Hoplostète
- 64 Sabre
- 65 Grenadier
- 66 Siki
- 67 Sébaste
- 68 Chimère
- 69 Cardinal
- 69 bis Broche

**Poissons d'eau douce :**

- 70 Perche
- 71 Sandre
- 72 Saumon
- 73 Truite
- 74 Carpe
- 75 Brochet
- 76 Esturgeon

**Crustacés d'eau de mer :**

- 77 Crevette rose (bouquet)
- 78 Crevette grise
- 79 Langouste
- 80 Cigale de mer
- 81 Langoustine
- 82 Homard américain
- 83 Homard européen
- 84 Araignée
- 85 Tourteau
- 86 Etrille
- 87 Pousse-pied

**Crustacés d'eau douce :**

88 Ecrevisse

**Mollusques :**

89 Huître creuse

90 Huître plate

91 Coquille Saint-Jacques

92 Pétoncle

93 Vanneau

94 Moule

95 Praire

96 Clam

97 Vernis

98 Bulot

99 Palourde

100 Amande de mer

101 Vénus

102 Bigorneau

103 Ormeau

104 Patelle

105 Seiche

106 Encornet

**Filets :**

107 de Julienne

108 d'Elingue

109 de Lieu noir

110 de Merlan

111 de Moruette

112 d'Eglefin

113 de Sabre

114 de Grenadier

***Référence :***

- Les produits de la pêche – Informations techniques des services vétérinaires.
- Les poissons de mer des pêches françaises – J-C Quérot et J-J Vayne (Delachaux et Niestlé).

4-0147

L 2/2