

# C.A.P-B.E.P

Sous épreuve n°3

## BIEN PREPARER- BIEN TRANSFORMER

**Durée 3 h 45**

**Deuxième demi-journée** : au centre d'examen

Cette épreuve se déroulera en **trois temps** et vous devez :

1°) réaliser les transformations à cru sur les produits mis à votre disposition et selon les indications données dans l'**annexe1** : durée 1 heure 15 minutes

2°) procéder à l'ouverture et au dressage de fruits de mer **annexe2** : durée 30 minutes.

3°) Exécuter deux préparations culinaires à base de poissons ou de crustacés **annexe3** : durée 2 heures.

Une note de 15 points sera affectée par les examinateurs qui observent pendant la durée complète de vos travaux :votre organisation, l'hygiène, la sécurité et la présentation générale de vos productions.

Examen :C.A.P-B.E.P	SESSION 2004	Sujet n° 3
<b>SPECIALITE :</b> B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier	EPREUVE :EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué : 3h45    coefficient : C.A.P. : 10    B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10	Document 1/6	

# bep alimentation option poissonnier

## cap poissonnier

### epreuve "préparation-transformation à cru"

durée 1h15

sujet n° 3

#### liste des produits de la pêche:

- \* 1 moruette de 1,5 kg
- \* 1 tombe de 350 g
- \* 1 dorade de 350 g
- \* 1 limande de 400 g
- \* 1 merlan de 350 g
- \* 1 maquereau de 350 g

travaux à réaliser	moruette	tombe	dorade	merlan	limande	maquereau
<u>habillage</u>						
ébarber	x		x	x	x	x
écailler			x			
éviscérer	x		x	x	x	x
<u>couper</u>						
darne ( 1 pièce )	x					
<u>lever en filets</u>	x				x	x
<u>dépouiller</u>	x				x	
<u>forme particulière</u>						
tête de bœuf				x		
galinette		x				
portion			x			
paupiette	x					

examen: C.A.P.-B.E.P.	2004	SUJET N° 3
SPECIALITE B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. Poissonnier	EPREUVE : EP1  PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué: 3h45 coefficient: C.A.P.: 10 B.E.P.: 6 note éliminatoire: moyenne < 10	document 2/6	

**bep alimentation option poissonnier**

**cap poissonnier**

**épreuve "plateau de fruits de mer"**

**durée 30 minutes**

**sujet n° 3**

liste des produits mis à la disposition du candidat:

- \*150 g de vigneaux
- \* 12 bulots (cuits)
- \* 4 amandes (cruées)
- \* 6 huîtres (cruées) creuses
- \* 4 moules d'Espagne (cruées)
- \* 1 clams
- \* 8 crevettes roses(cuities)
- \* 1 tourteau (cuit) de 800 g
- \* 4 langoustines (cuities)
- \* 2 palourdes
  
- \* 1 citron
- \* persil
- \* algues
- \* glace pilée

le candidat devra ouvrir l'ensemble des coquillages, les présenter pour deux personnes, à sa convenance (plateau, assiettes....) .

examen: C.A.P.-B.E.P.	SESSION 2004	SUJET N° 3
<i>SPECIALITE</i> B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. Poissonnier	EPREUVE : EP1  PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué: 3h45 coefficient: C.A.P.: 10 B.E.P.: 6 note éliminatoire: moyenne < 10		document 3/6

**bep alimentation option poissonnier**

**cap poissonnier**

**épreuve "préparations culinaires"**

**durée 2 heures**

**sujet n° 3**

**réaliser les préparations suivantes:**

**quiche aux crevettes.**

- \* quantité :4 personnes
- \* présentation sur plat

**morue à la ménagère**

- \* quantité :2 personnes
- \* présentation :sur plat

**fiches de fabrication jointes**

<b>examen: C.A.P.-B.E.P.</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET N° 3</b>
<b>SPECIALITE</b>	<b>EPREUVE : EP1</b>	
<b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b>	<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
<b>C.A.P. Poissonnier</b>		
<b>Temps alloué:3h45 coefficient:C.A.P.:10 B.E.P.: 6</b>	<b>document 4/6</b>	
<b>note éliminatoire: moyenne &lt; 10</b>		

# fiche de fabrication

## quiche aux crevettes

pâte fournie

nombre de portions: 4

phases essentielles	denrées	unité	pâte brisée	garniture	appareil à crème prise	total
1 abaisser, foncer la quiche	<u>économat</u>					
2 décortiquer les crevettes	farine	kg	0,125			0,125
	sel fin	kg	0,0025		p m	0,003
3 confectionner l'appareil à crème prise	poivre de cayenne	kg			p m	p m
	noix de muscade	kg			p m	p m
4 garnir la quiche	<u>crèmerie</u>					
5 marquer en cuisson	lait	l			0,125	0,125
	crème épaisse	l			0,125	0,125
6 dresser la quiche	oeufs entiers	p			1	1,0
	jaune d'oeufs	p	0,5		1	1,5
	gruyère râpé	kg		0,040		0,040
	beurre	kg	0,063			0,063
	<u>poissonnerie</u>					
	crevettes	kg		0,400		0,400
	<u>divers</u>					
	eau	l	0,03			0,03

Examen : C.A.P.-B.E.P	SESSION 2004	Sujet n°3
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P poissonnier		EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Temps alloué : 3h45    coefficient : C.A.P. : 10    B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 5/ 6

# fiche de fabrication

## morue à la ménagère

nombre de portions: 2

phases essentielles	denrées	unité	base	garniture	sauce	total
1 mise en place du poste de travail.	<u>éléments de base</u>					
2 découper des morceaux carrés dans les filets de morue déssalés .	filet de morue	kg	0,200			0,200
3 les faire pocher pendant quinze minutes dans de l'eau .						
4 cuire des pommes de terre en robe des champs à l'anglaise .	<u>garniture</u>					
5 réaliser la sauce: pendant la cuisson, suer dans du beurre le gros oignon haché . saupoudrer de farine, puis le mouiller avec du lait . laisser cuire doucement pendant dix minutes .	pommes de terre	kg		0,200		0,200
6 éplucher et découper en rondelles les pommes de terre . les ranger dans un plat creux .	<u>sauce</u>					
7 égoutter et placer les morceaux de morue épluchés sur les pommes de terre.	beurre	kg			0,018	0,018
	oignons	kg			0,063	0,063
	farine	kg			0,018	0,018
	lait	l			0,25	0,25
	gros sel	kg		p m	p m	p m
8 napper avec la sauce .	poivre blanc moulu	kg			p m	p m
9 laisser mijoter au four dix minutes						
10 envoyer le plat de morue à la ménagère .						

Examen : C.A.P.-B.E.P	SESSION 2004	Sujet n°3
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P poissonnier		EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Temps alloué : 3h45    coefficient : C.A.P. : 10    B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 6/ 6

# EPREUVE PREPARATION TRANSFORMATION 30 POINTS

sujet n° 3

## CAP " POISSONNIER "

### BEP" ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER

#### EXIGENCES:

\* respect des techniques professionnelles

\* produit commercialisable

\* pénaliser les pertes

	c	m c	i	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	
<b>habillage</b> 4	4/3	2/1	0,5/0													
<b>coupe</b> 4	4/3	2	1/0													
<b>dépeuillage</b> 2	2	1	0													
<b>filetage</b> 8	4/3	2/1	0,5/0													
<b>tête de bœuf</b> galinette portion paupiette 12	3 3 3 3	2 2 2 2	1/0 1/0 1/0 1/0													
<b>sous total/30</b>																
<b>hygiène</b> 2	2	1	0													
<b>organisation</b> 2	2	1	0													
<b>présentation</b> 2	2	1	0													
<b>sous total / 6</b>																

jury: correcteur

le:

c : conforme

mc : moyennement conforme

i : insuffisant

Epreuve de transformation plateau de fruits de mer 15 points  
Sujet n° 3

C.A.P. "POISSONNIER"  
B.E.P. "ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER

	exigences	c	mc	i	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°
<b>Ouverture</b> 7	* technique adaptée à chaque coquillage * outils adaptés * aspect ouvert intégrité du produit restes ou déchets * pénaliser les morceaux de coquilles	7/6	5/4	3/0												
<b>Dressage</b> 8	* Répartition des produits (stabilité) *équilibre bord /centre * facilité d'accès au choix *utilisation de l'espace *volume *esthétique, harmonie des couleurs (utilisation des produits ; finesse :taille des éléments de décor)	8/7	6/4	3/0												
<b>Sous total /15</b>																
<b>Hygiène</b> 1	* propreté du poste individuelle	1	0.5	0												
<b>organisation</b> 1	* remise en état du poste	1	0.5	0												
<b>sécurité</b> 1	* ordonnancement logique, montage ouverture sécurité des outils	1	0.5	0												
<b>Sous total / 3</b>																

jury correcteur

le :

c : conforme  
mc : moyennement conforme  
i : insuffisant



# EPREUVE PREPARATION CULINAIRE 20 POINTS

sujet n° 3

**CAP " POISSONNIER "**  
**BEP" ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER**

	SUJET N° 3	c	m c	i	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°
<b>TECHNIQUES DE PREPARATIONS PRELIMINAIRES</b> 2	*décortiquer des crevettes *éplucher et hacher des oignons	2	1	0										
<b>APPAREILS SAUCE/PÂTES</b> 6	*appareil à crème prise salé *sauce de la morue	6/5	4/3	2/0										
<b>CUISSONS</b> 2	*de la quiche aux crevettes *cuisson de la morue	2	1	0										
<b>FINITION DRESSAGE</b> 4	*quiche aux crevettes *morue à la ménagère	4/3	2	0/1										
<b>DEGUSTATION</b> 6	*quiche aux crevettes *morue à la ménagère	6/5	4/3	2/0										
<b>sous total / 20</b>														
<b>HYGIENE 2</b>	*idem autres épreuves	2	1	0										
<b>ORGANISATION 2</b>	*idem	2	1	0										
<b>PRESENTATION 2</b>	*esthétique du service sur plat,	2	1	0										
<b>SERVICE</b>	bordures propres													
<b>sous total / 6</b>														

c : conforme  
mc : moyennement conforme  
i : insuffisant

jury:correcteur  
le: