

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

	TRAVAUX	EXIGENCES	Barème
1	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	6
2	Préparer 2 merlans en filets, avec le ventre et pelées	- Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes	6
3	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	6
4	Préparer un maquereau « en colère »	- Respect de la technique - Aspect net	6
5	A partir d'une raie, préparer 2 ailes de raie et pelées du côté brun	- Respect de la technique - Aspect net	6
6	Dépouiller une roussette et éviscérer	- Respect de la technique - Aspect net	6
7	Faire un grondin en « galinette »	- Technique adaptée - Chair nette	6
8	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	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

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 4-0147	
Examen et spécialité BEP Alimentation / CAP Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type SUJET	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