

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**PARTIE N°1**

**/14**

**La crevette**

1. Classification de la crevette :

/1

Crustacés

2. Caractéristique anatomique de ce groupe :

/0.5

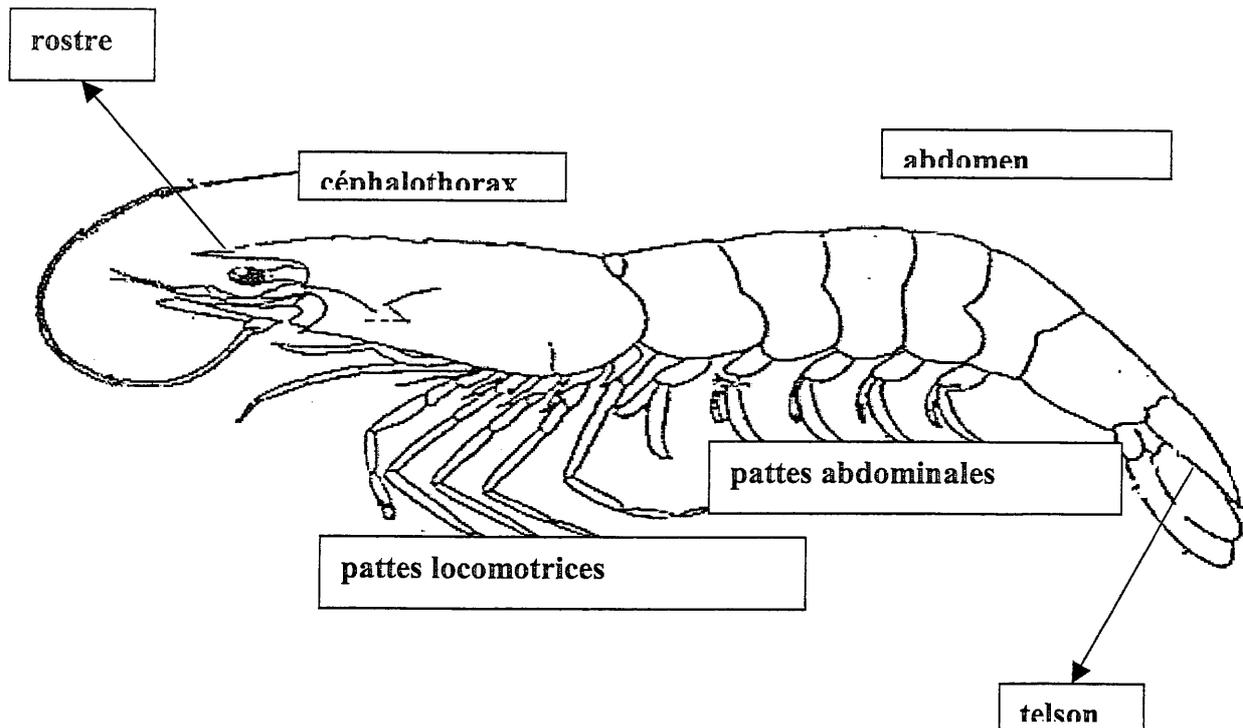
Carapace

3. Placer sur le schéma N°1 les éléments suivants :

/3

PATTES LOCOMOTRICES - CEPHALOTHORAX - TELSON - ABDOMEN - PATTES ABDOMINALES - ROSTRE -

SCHÉMA N°1



EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier	EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle	
Durée : 1 h00	Coef. : 2	Document 1 / 8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

4. Expliquer comment est formé l'abdomen d'une crevette :

/2

L'abdomen est formé de 7 segments articulés dont le dernier s'appelle le telson

5. L'anatomie interne de la crevette

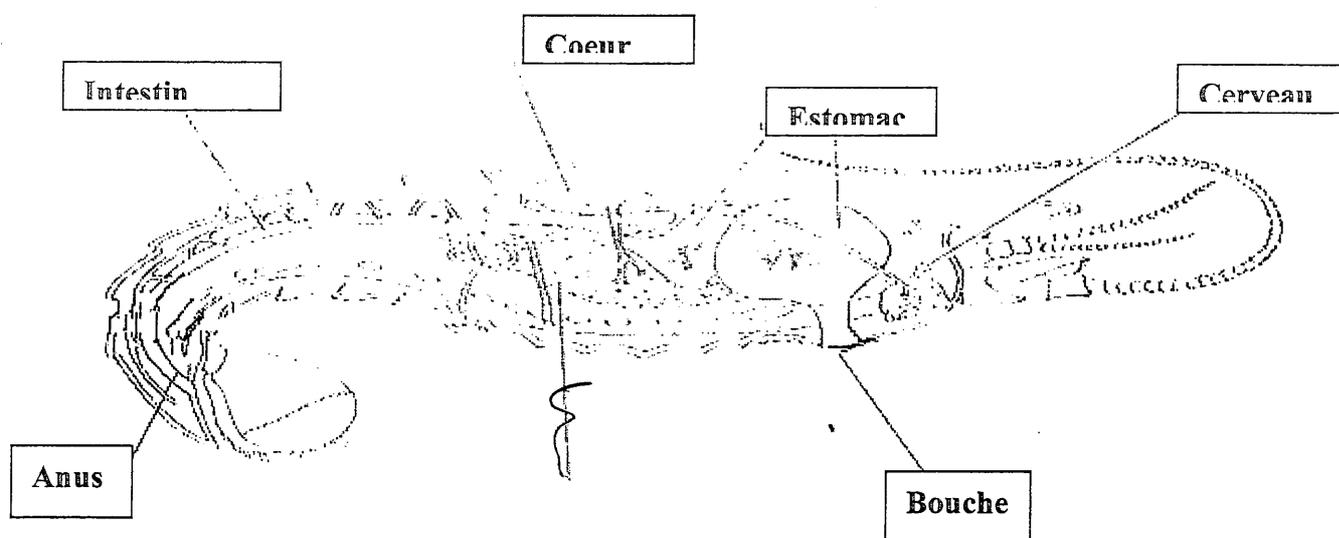
a) Placer sur le schéma N° 2, les éléments suivants :

/3

Bouche – intestin – cerveau – cœur – estomac – anus –

b) Représenter (sur le schéma N° 2) d'une couleur le trajet du tube digestif de la crevette /0.5

schéma N° 2



EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier	EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle	
Durée: 1h00	Coef.: 2	Document 2/8

**NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE**

6. Classification

/4

**Placer ces différentes espèces dans le tableau ci-dessous**

/3

Tourteau – langoustine – gambas – étrille – écrevisse – écrevisse

BRACHYOURES		MACROURES	
Nageurs	marcheurs	Nageurs	marcheurs
étrille	Tourteau écrevisse	gambas	langoustine écrevisse

7. Expliquer la différence anatomique entre un brachyoure et un macroure

/1

**Le céphalothorax d'un crustacé brachyoure est ovalisé et confondu avec l'abdomen. Le macroure possède un céphalothorax et un abdomen distinct.**

<b>EXAMENS : BEP/CAP</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES :</b> BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier	<b>EPREUVE :</b> EP2 Technologie Professionnelle	
<b>Durée: 1 h00</b>	<b>Coef.: 2</b>	<b>Document 3 / 8</b>

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

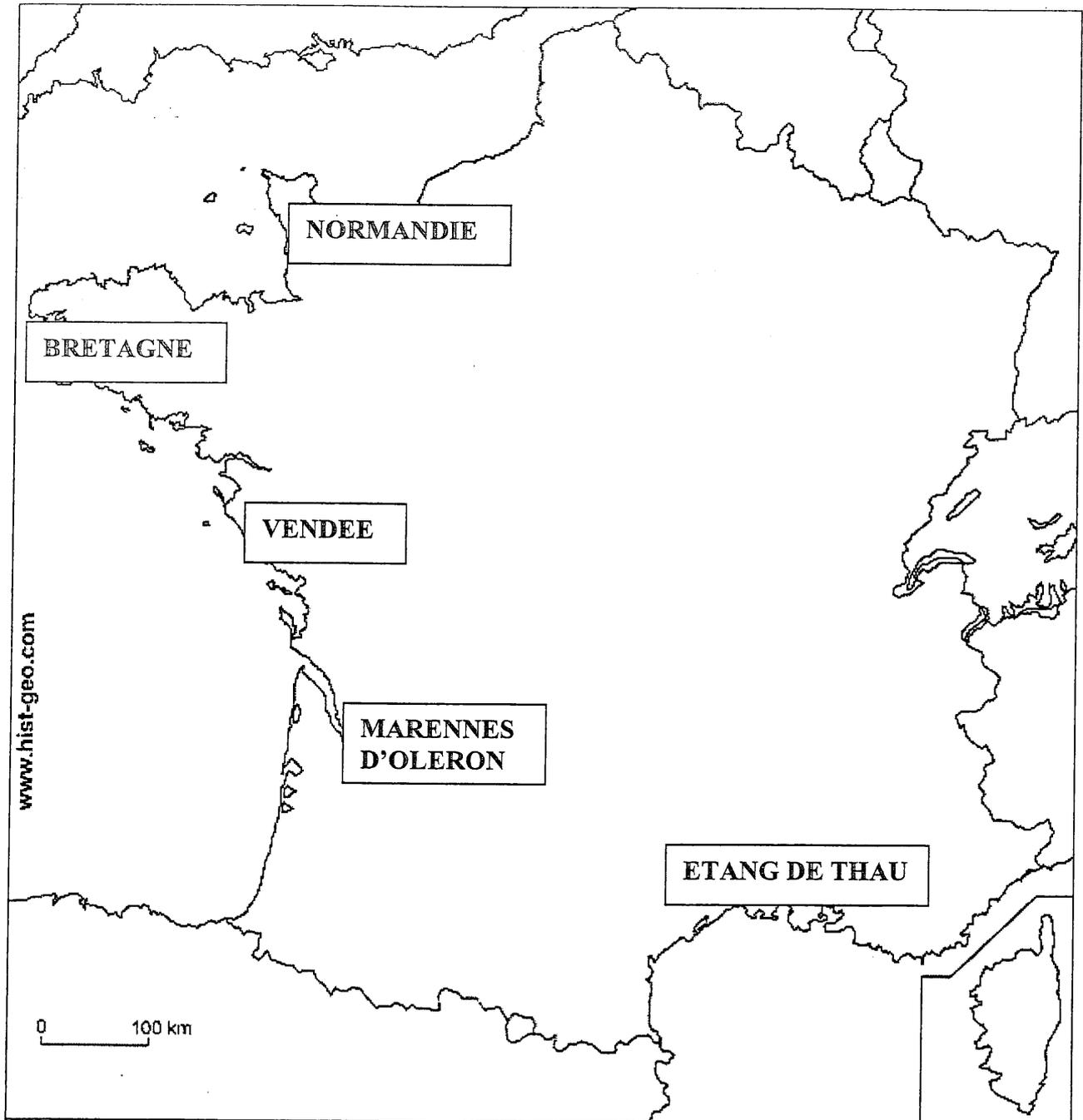
**PARTIE N°2:**

**/13**

**Géographie :**

1. Sur la carte placer les différents bassins de culture des huîtres

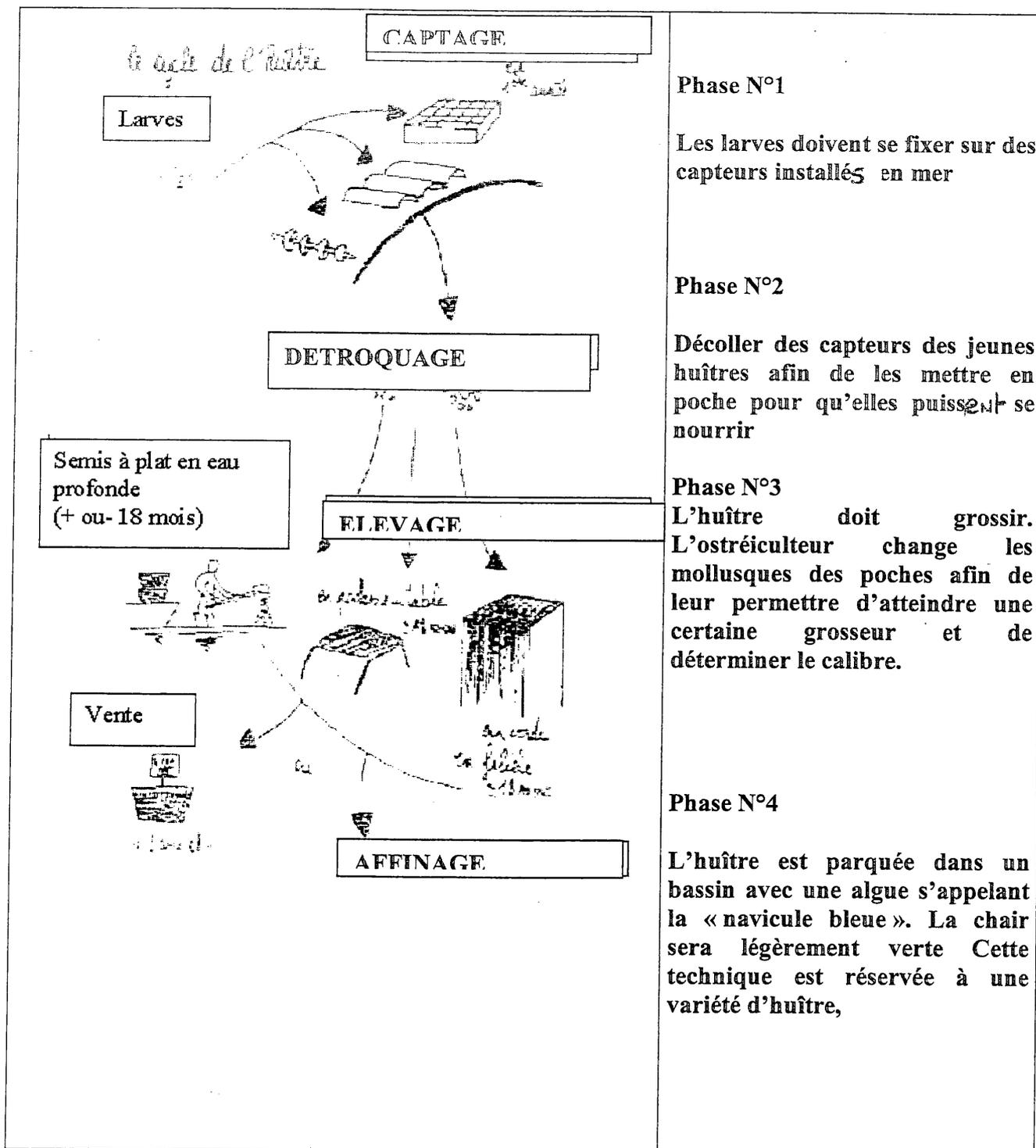
/2.5



EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier	EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle	
Durée: 1 h00	Coef: 2	Document 4/ 8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

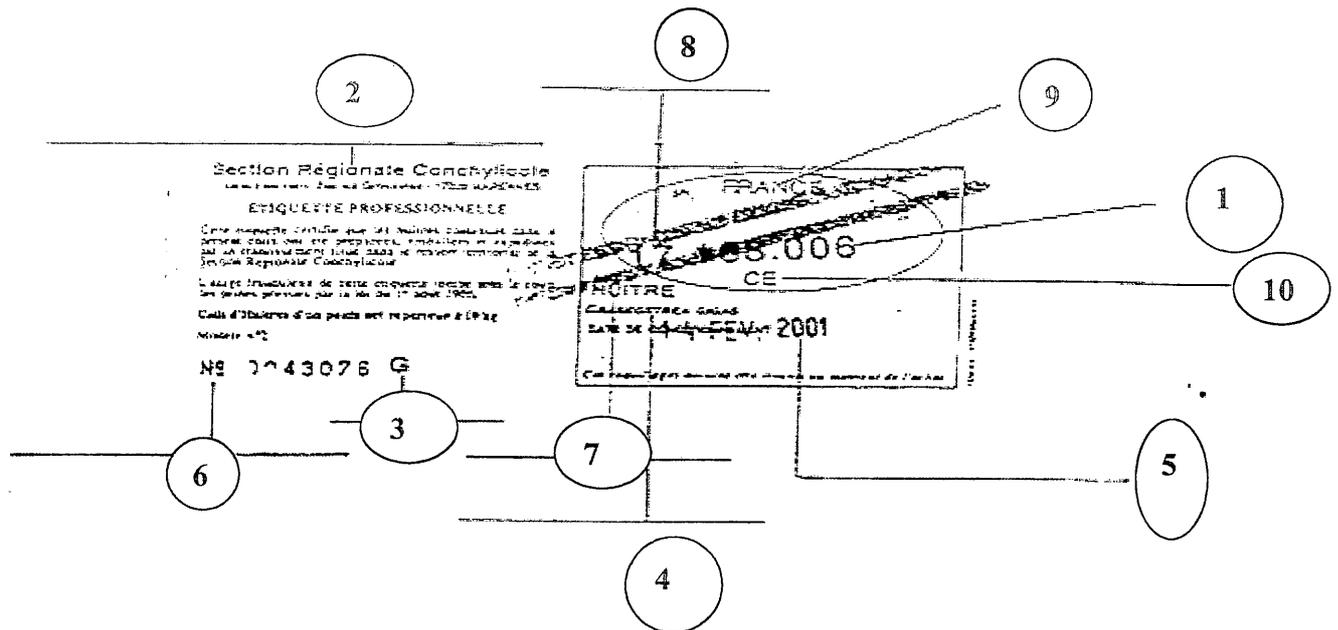
2. Sur le schéma retrouver les 4 phases de la culture des huîtres et expliquer chaque étape :/5



EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier	EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle	
Durée : 1 h00	Coef. : 2	Document 5 / 8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Schéma N°3



3. Que représente le schéma N°3, ci – dessus : /0.5

C'est une étiquette sanitaire

4. Replacer sur le schéma les N° des éléments suivants /5

1. N° d'établissement
2. Nom ou raison sociale de l'entreprise + adresse
3. Catégorie
4. Nom scientifique
5. Date de conditionnement
6. N°contrôle
7. Nom du produit
8. Département
9. Pays producteur
10. Communauté Européenne

<b>EXAMENS : BEP/CAP</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES :</b> BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier		<b>EPREUVE :</b> EP2 Technologie Professionnelle
<b>Durée : 1 h00</b>	<b>Coef. : 2</b>	<b>Document 6/8</b>

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**PARTIE N°3**

**17**

**CLASSIFICATION DES FAMILLES DE PRODUITS :**

1. Dans la première colonne placer les espèces suivantes dans la case correspondante :

Tombe – cigale - Anchois – Coquille Saint-Jacques – Ha – Bulot – Lys de mer /3.5

2. Dans la deuxième colonne, indiquez une autre espèce correspondant à la classification : /3.5

<b>Famille de produits</b>	<b>1<sup>ère</sup> colonne</b>	<b>2<sup>ème</sup> colonne</b>
<b>CRUSTACE MACROURE</b>	<b>CIGALE</b>	
<b>PECTINIDES</b>	<b>COQUILLE ST JACQUES</b>	
<b>SELACIENS</b>	<b>HA</b>	
<b>TRIGLIDES</b>	<b>TOMBE</b>	
<b>CLUPEIDES</b>	<b>L'anchois</b>	
<b>GASTEROPODES</b>	<b>BULOT</b>	
<b>ECHINIDES</b>	<b>LYS DE MER</b>	

<b>EXAMENS : BEP/CAP</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>
<b>SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier</b>	<b>EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle</b>	
<b>Durée : 1 h00</b>	<b>Coef. : 2</b>	<b>Document 7 / 8</b>

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**PARTIE N°4**

**/6**

**Connaissances générales**

1. Qu'est-ce- qu'un rollmops ?

/1

C'est un hareng frais et éviscéré et mis en filet. Il est ensuite roulé et fixé par un pic et cuit dans du vinaigre d'alcool blanc

2. Que se passerait – il si les pêcheurs ne respectaient pas les tailles marchandes ?

/1

Les poissons n'auraient pas le temps de se reproduire et les espèces disparaîtraient

C'est pourquoi les engins de pêche sont équipés de grille de sélection pour laisser passer les plus jeunes d'entre eux.

3. Citez les critères de fraîcheurs appropriés à chaque organe demandé ?

/4

ORGANES	CRITERES DE FRAICHEURS
Œil	Bombé, vif, brillant
Branchies	Humides, rouge vif
Peau	Beaucoup de mucus et écailles adhérentes
Abdomen	Ferme et élastique

EXAMENS : BEP/CAP	SESSION 2005	SUJET
SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier	EPREUVE : EP2 Technologie Professionnelle	
Durée : 1 h00	Coef. : 2	Document 8 / 8