

**CAP POISSONNIER**

**BEP ALIMENTATION**  
**option Poissonnier**

**EP2**

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

**SUJET**

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**PARTIE N°1**

**/14**

**La crevette**

1. Classification de la crevette :

/1

.....

2. Caractéristique anatomique de ce groupe :

/0.5

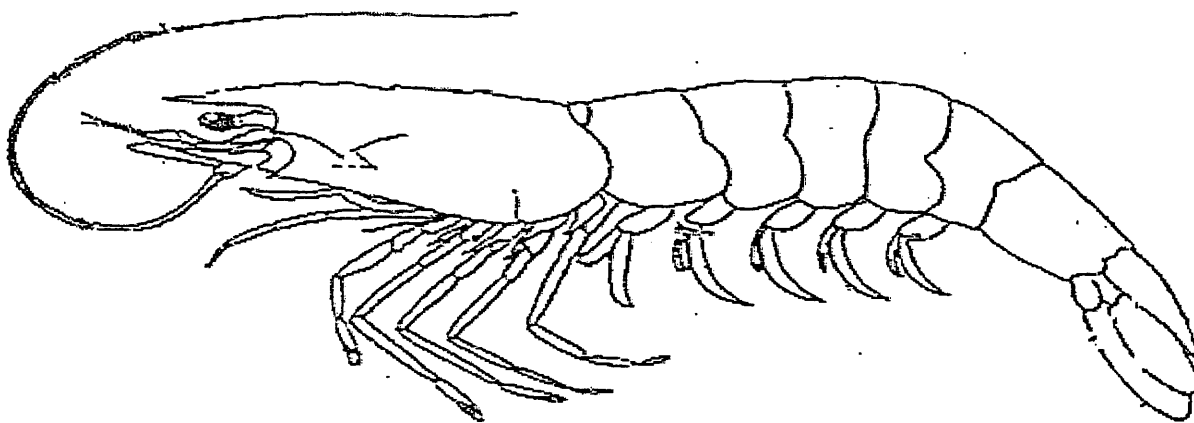
.....

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

/3

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

SCHEMA 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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. L'anatomie interne de la crevette

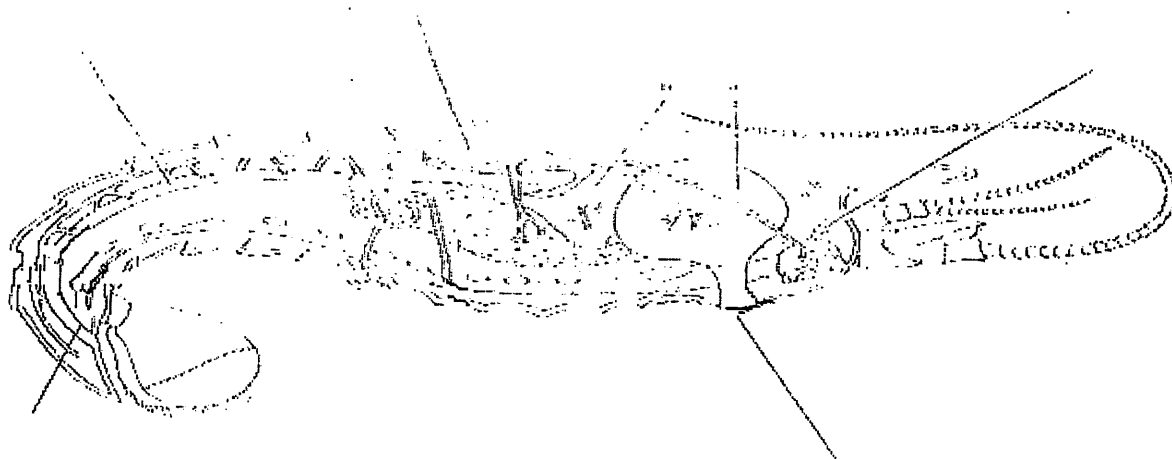
a) Placer sur le schéma N° 2, les éléments suivants :

/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 : 1 h00	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 – araignée

BRACHYOURES		MACROURES	
Nageurs	marcheurs	Nageurs	marcheurs

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

/1

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<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

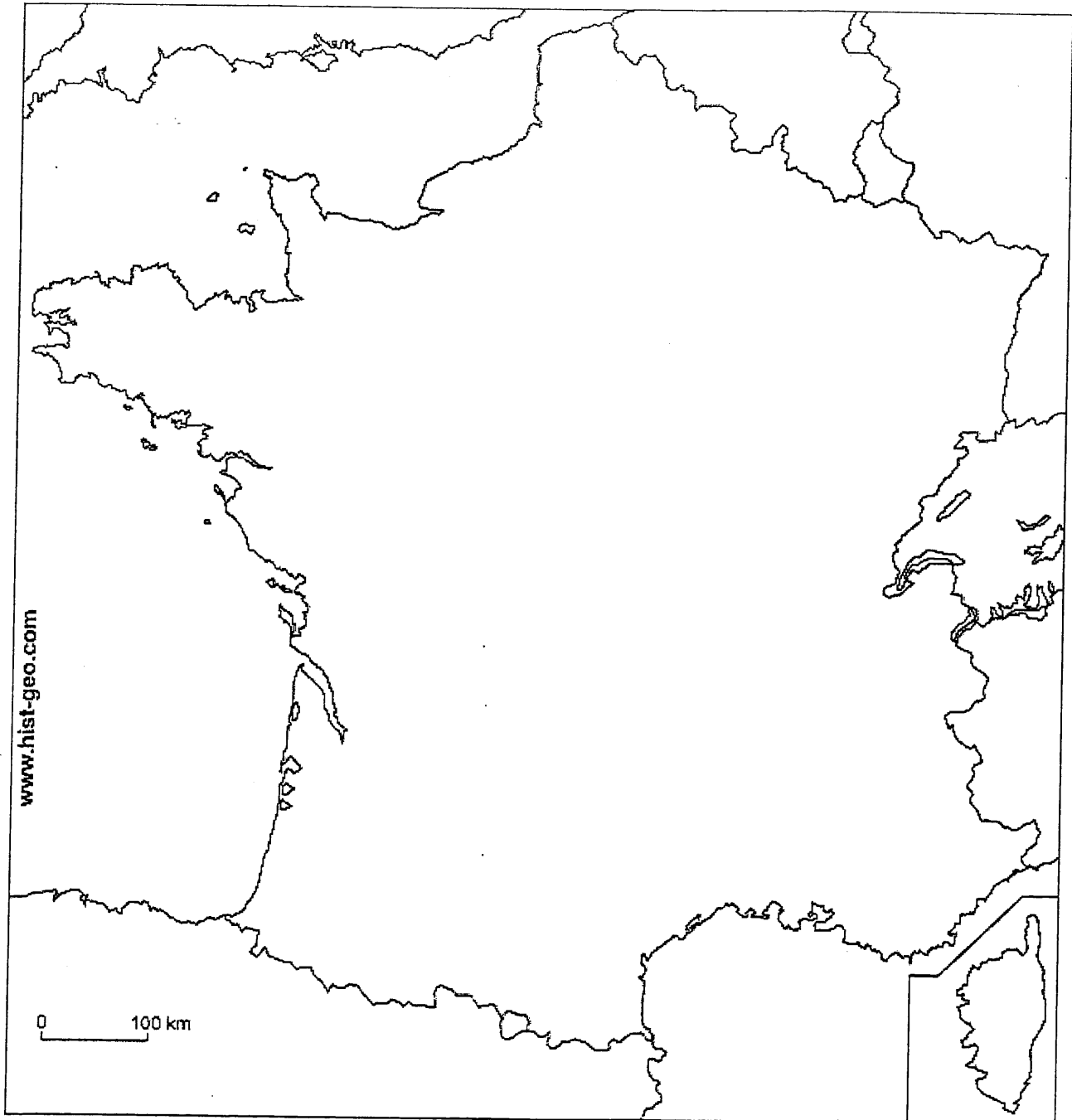
**PARTIE N°2:**

**/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

The diagram illustrates the oyster cultivation cycle, titled "le cycle de l'huître". It shows the progression from larvae to final sale. Key elements include:

- Larves**: Starting point of the cycle.
- Semis à plat en eau profonde (+ ou- 18 mois)**: A box indicating the duration of the cultivation phase.
- Vente**: The final stage, shown with a boat and a market stall.
- Four empty boxes**: Intended for the student to identify and label the four main phases of the cycle.

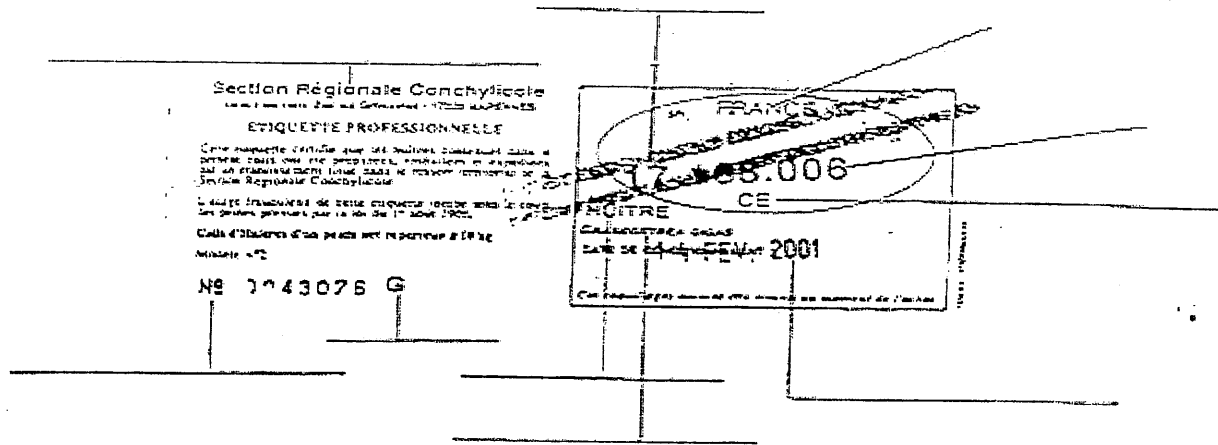
On the right side of the diagram, there are four sets of dotted lines for writing the explanations, each labeled with a phase number:

- Phase N°1**
- Phase N°2**
- Phase N°3**
- Phase N°4**

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

.....

.....

.....

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

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

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, indiquer une autre espèce correspondant à la classification : /3.5

Famille de produits	1 <sup>ère</sup> colonne	2 <sup>ème</sup> colonne
CRUSTACE MACROURE		
PECTINIDES		
SELACIENS		
TRIGLIDES		
CLUPEIDES		
GASTEROPODES		
ECHINIDES		

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



NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**PARTIE N°4**

**/6**

**Connaissances générales**

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

/1

.....

.....

.....

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

/1

.....

.....

.....

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

/4

ORGANES	CRITERES DE FRAICHEURS
Œil	
Branchies	
Peau	
Abdomen	

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