

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 2 poissons plats : - Un en filet simple sans la peau - Un à l'Anglaise (ou en double)	- Technique adaptée - Arêtes nettes - Découpe propre - Peau non percée	6
2	Préparer 2 merlans : - Un en portefeuille (façon Colbert) - Un façon « bélier »	- Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes	6
3	Mettre une truite portion en filet sans la peau	- Respect de la technique - Aspect net	4
4	Faites 1 rôti individuel aux deux poissons (avec les filets de merlan de l'exercice N°2 et des filets de truite de l'exercice N°3)	- Technique conforme - Ficelage correct - Pas d'arêtes	8
5	A partir d'une raie, préparer 2 ailes de raie et pelées du côté brun	- Respect de la technique - Aspect net	6
6	Préparer une roussette	- Respect de la technique - Aspect net	6
7	Eviscérer un maquereau par les ouïes Préparer le maquereau « en colère »	- Technique adaptée - Chair nette	6
8	Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huîtres, 6 amandes ou palourdes, 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 2005	Code 5-0153	
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

« Roussette pochée au poivre vert »

<u>INGREDIENTS</u>	<u>QUANTITE</u>
Roussette tranchée	0,200 Kg/personne
Crème fraîche	20 Cl
Beurre	0,020 Kg
Court-bouillon	PM
Poireau	0,200Kg
Persil	PM
Poivre vert	0,020 Kg
Sel	PM
Poivre	PM

Pour la base :

Prendre la roussette pelée et la tronçonnée en parts égales.

Pour la cuisson :

Préparer le court-bouillon

Cuire la roussette dans un court-bouillon pendant 5mn vérifier la cuisson avant de la retirer du court-bouillon et réserver au chaud.

Ciseler les poireaux et les faire suer dans le beurre.

Pour la sauce :

Faire éclater le poivre vert dans une petite casserole avec du beurre chaud, puis ajouter la crème fraîche et faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.

Dressage :

Disposer la roussette sur un plat et napper de sauce, décorer avec un peu de persil haché.

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0153
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique professionnelle	S 2/4

BEP/CAP Alimentation – Poissonnier - session 2005

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° de 1 à 34	Appellation	Catégorie/Division		Groupe			
		osseux	cartilagineux	Jugulaire	thoracique	abdominal	apode

Examen et spécialité BEP Alimentation / CAP Poissonnier	Rappel codage 5-0153
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle	N° de page S 3/4

CATÉGORIES CRUSTACES :

Numéro de 35 à 40	Appellation	Groupe		
		Macroure		Brachyoure Marcheur
		Nageur	Marcheur	

CATÉGORIES MOLLUSQUES :

Numéro de 41 à 50	Appellation	Groupe		
		Céphalopode	Bivalve	Gastéropode

FILETS :

Numéro de 51 à 60	Appellation

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0153
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique professionnelle	S 4/4