

**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**

	<b>TRAVAUX</b>	<b>EXIGENCES</b>	<b>Barème</b>
<b>1</b>	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	<b>6</b>
<b>2</b>	Préparer 2 merlans : - Un en portefeuille ( façon Colbert) - Un façon « béliet »	- Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes	<b>6</b>
<b>3</b>	Mettre une truite portion en filet sans la peau	- Respect de la technique - Aspect net	<b>4</b>
<b>4</b>	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	<b>8</b>
<b>5</b>	A partir d'une raie, préparer 2 ailes de raie et pelées du côté brun	- Respect de la technique - Aspect net	<b>6</b>
<b>6</b>	Préparer une roussette	- Respect de la technique - Aspect net	<b>6</b>
<b>7</b>	Eviscérer un maquereau par les ouïes Préparer le maquereau « en colère »	- Technique adaptée - Chair nette	<b>6</b>
<b>8</b>	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	<b>8</b>
<b>9</b>	Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	- Se conformer aux règles tout au long de l'épreuve	<b>10</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>60</b>

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 5-0153	
Examen et spécialité BEP Alimentation / CAP Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type <b>SUJET</b>	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