

EPI-2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EPI 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 merlan : façon « bélier »	- Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes	6
3	Mettre un grondin en « galinette »	- Respect de la technique - Aspect net	6
4	Faire un rôti individuel de lieu noir Façon charcutière avec la peau	- Technique conforme - Ficelage correct, Pas d'arêtes - habillage	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	Préparer une saumonette	- 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 <i>les huîtres 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 2006	Code 6-0411	
Examen et spécialité CAP Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EPI 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
« GRONDIN AUX POMMES SAUCE AU CIDRE »

INGREDIENTS	QUANTITE
Grondin	1 /personne
Crème fraîche	20 Cl
Cidre	10 Cl
Court-bouillon	PM
Vinaigre de cidre	1 cuil à soupe
Pomme	1 par personne
Beurre	50 gr
Sel	PM
Poivre	PM

Cuisson :

Assaisonner le grondin,
Préparer le court-bouillon.
Cuire le grondin dans un court-bouillon pendant 5mn, environ, vérifier la cuisson avant de le retirer et réserver au chaud.

Sauce :

Mettre le vinaigre de cidre dans une casserole, faire réduire, ajouter la crème fraîche et le cidre
Faire réduire jusqu'à onctuosité

Accompagnement :

Tailler la pomme en gros cubes, puis passer les dans le jus d'un ½ citron, pour éviter de noircir.
Poêler les avec un peu de beurre

Dressage :

Sur une assiette , mettre le grondin avec les pommes napper de sauce, persil haché
et rondelles de citrons

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP Poissonnier	6-0411
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique professionnelle	S 2/4

CATÉGORIES CRUSTACES :

Numéro de 35 à 40	Appellation (1,5 pts)	Groupe (0,5pt)		
		Macroure		Brachyoure
		Nageur	Marcheur	Marcheur

CATÉGORIES MOLLUSQUES :

Numéro de 41 à 50	Appellation (1,5 pts)	Groupe (0,5pt)		
		Bivalve	Gastéropode	Céphalopode

FILETS :

Numéro de 51 à 60	Appellation (1,5 pts)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP Poissonnier	6-0411
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique professionnelle	S 4/4