

Corrigé

1.1 les schémas : (3 points)

1. La nageoire pectorale
2. Les nageoires dorsales (molles et épineuses)
3. La nageoire caudale ou queue
4. Les nageoires anales
5. La nageoire pelvienne
6. Les ptérygopodes (organes reproducteurs chez le sélacien)

1.2 Le rôle de propulsion, de direction et de maintien dans l'eau. La nageoire pelvienne précisera le groupe du poisson et le sexe chez les sélaciens. **(2 points)**

1.3 La zone de ponte est appelée la frayère. **(1 point)**

2.1 Les zones de pêche sont : (3 points)

le thon : haute mer

Le grenadier : Les abysses

Le bar : la zone côtière

La sole : le plateau continental

La crevette et l'étrille : l'estran

2.2 la saisonnalité et le port : (4 points)

Le thon – été – St Jean de Luz

La langoustine – le Guilvinec et Lorient - été

L'anchois – St Gilles Croix de Vie - la Turballe - Automne

La sardine – Concarneau, St Gilles Croix de Vie - été.

(Ressources Criée de Lorient)

2.3 Le saumon et l'anguille : (2 points)

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 6-0409		
Examen et spécialité CAP POISSONNIER				
Intitulé de l'épreuve EP2 Technologie professionnelle				
CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1h	Coefficient 2	N° de page / total CB 1/2

2.4 il est important de respecter la taille marchande pour préserver les ressources halieutiques et aussi pour éviter toutes sanctions par la direction des services vétérinaires et aussi par la DDCCRF.(Amendes et saisies de la marchandise). **(1 point)**

3.1 Afin d'éviter toutes contaminations vous devez : **(2 points)**

- Éliminer les déchets de la table de travail vers la poubelle
- Rincer le matériel utilisé pour l'éviscération
- Nettoyer et désinfecter le plan de travail et ne pas travailler à proximité de produits déjà préparés
- Se laver les mains ou les gants aussi souvent que nécessaire .
- S'assurer que le poisson est correctement éviscéré
- Remettre le produit rapidement au consommateur et le conserver à bonne température.

3.2 **(1 point)**

Afin d'éviter tout risque vous devez conduire la décongélation dans une enceinte réfrigérée ,le placer sur l'étal sur glace, (maximum 48 h) posé sur un papier alimentaire et décongeler qu'on fur et à mesure des besoins.

(Vous devrez préciser sur l'étiquette qu'il s'agit d'un produit décongelé).

Ne jamais recongelé un produit décongelé.

3.3 La température de stockage d'un produit fumé est de 4 ° **(1 point)**

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 6-0409		
Examen et spécialité CAP POISSONNIER				
Intitulé de l'épreuve EP2 Technologie professionnelle				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1h	Coefficient 2	N° de page / total CB 2/2