

EPREUVE PREPARATION TRANSFORMATION 30 POINTS

sujet n°1

BEP « ALIMENTATION » * OPTION POISSONNIER

EXIGENCES

* respect des techniques professionnelles

* produit commercialisable

* pénaliser les pertes

| | | c | mc | i | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | canc n° | |
|--|--|-----|-----|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------|--|
| Habillage 4 | - ébarbage - écaillage - éviscération | 4/3 | 2/1 | 0,5/0 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Coupe 4 | - darne (saumon) | 4/3 | 2 | 1/0 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Filetage 8 | - merlan - carrelet - saumon | 4/3 | 2/1 | 0,5/0 | | | | | | | | | | |
| | | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | |
| | | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | |
| Filetage sans peau 2 | - merlan - carrelet - saumon | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Forme particulière * fête de béliér * portefeuille * flafrage * PAC 12 | - merlan - carrelet - cabillaud - merlan | 3 | 2 | 1/0 | | | | | | | | | | |
| | | 3 | 2 | 1/0 | | | | | | | | | | |
| | | 3 | 2 | 1/0 | | | | | | | | | | |
| | | 3 | 2 | 1/0 | | | | | | | | | | |
| Sous total / 30 | | | | | | | | | | | | | | |
| Hygiène 2 | Propreté du poste et individuelle Remise en état du poste | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Organisation 2 | Méthode bon choix de matériel Sécurité des couteaux | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Présentation 2 | Séparation produits Déchets, mise en valeur à la présentation | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Sous total / 6 | | | | | | | | | | | | | | |

c : conforme

mc : moyennement conforme

i : insuffisant

jury : correcteur

le :

EPREUVE plateau de fruits de mer 15 POINTS
Annexe 2

BEP Alimentation option poissonnerie

EXIGENCES

* respect des techniques professionnelles

* produit commercialisable

* pénaliser les pertes

| | c | mc | i | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° |
|--------------------------|---|-----|-----|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Ouverture 7 | 7/6 | 5/4 | 3/0 | | | | | | | | | |
| | - technique adaptée à chaque coquillage - outils adaptés - aspect ouvert - intégrité du produit restes ou déchets - pénaliser les morceaux de coquilles | | | | | | | | | | | |
| Dressage 8 | 8/7 | 6/4 | 3/0 | | | | | | | | | |
| | - répartition des différents produits (stabilité) - équilibre bord/centre - facilité d'accès au choix - utilisation de l'espace - volume - esthétique, harmonie des couleurs (utilisation des produits ; finesse : taille des éléments de décor) | | | | | | | | | | | |
| Sous total/15 | | | | | | | | | | | | |
| Hygiène 1 | 1 | 0,5 | 0 | | | | | | | | | |
| | - propreté du poste individuel - remise en état du poste | | | | | | | | | | | |
| Organisation 1 | 1 | 0,5 | 0 | | | | | | | | | |
| | - ordonnancement - logique, montage, ouverture, sécurité des outils | | | | | | | | | | | |
| Sécurité 1 | | | | | | | | | | | | |
| Sous total /3 | | | | | | | | | | | | |

jury : correcteur

le :

c : conforme

mc : moyennement conforme

i : insuffisant

EPREUVE PREPARATION CULINAIRE 20 POINTS

annexe 3

BEP" ALIMENTATION" * OPTION POISSONNIER

| | SUJET N°1 | c | m c | i | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | candidat n° | |
|--|--|-----|-----|-----|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--|
| TECHNIQUES DE PREPARATIONS PRELIMINAIRES 2 | dépêcher le cabillaud *éplucher, laver, hacher persil oignons, ciboulette | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| APPAREILS SAUCE/PÂTES 6 | court bouillon réaliser velouté | 6/5 | 4/3 | 2/0 | | | | | | | | | | | | |
| CUISSONS 2 | cuisson cabillaud et saumon cuisson des pommes de terre | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| FINITION DRESSAGE 4 | parmentier de saumon assemblage des rillettes dressage des rillettes | 4/3 | 2 | 0/1 | | | | | | | | | | | | |
| DEGUSTATION 6 | rillettes de cabillaud et maquereau au poivre parmentier de saumon | 6/5 | 4/3 | 2/0 | | | | | | | | | | | | |
| sous total / 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HYGIENE 2 | *idem autres épreuves | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ORGANISATION 2 | *idem | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTATION 2 | *esthétique du service sur plat, bordures propres | 2 | 1 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| SERVICE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| sous total / 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |

c : conforme
mc : moyennement conforme
i : insuffisant

jury: correcteur
le: