

CAP - B.E.P

Sous épreuve n°3

BIEN PREPARER – BIEN TRANSFORMER

**durée 3h45**

Cette épreuve se déroulera en **trois temps** et vous devez :

- 1°) Réaliser les transformations à cru sur les produits mis à votre disposition et selon les indications données dans l'**annexe 1** : durée 1 heures 15 minutes.
- 2°) Procéder à l'ouverture et au dressage de fruit de mer  
**Annexe 2** : durée 30 minutes.
- 3°) Exécuter deux préparations culinaires à base de poisson ou de crustacés  
**Annexe 3** : durée 2 heures

Une note de 15 points sera affectée par les examinateurs qui observent pendant la durée complète de vos travaux : votre organisation, l'hygiène, la sécurité et la présentation générale de vos productions.

Examen : BEP/CAP	SESSION 2006	Sujet n°1
<b>SPECIALITE :</b> B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. Poissonnier	<b>EPREUVE / EP1</b> <b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
Temps alloué : 3h45	coefficient : B.E.P. : 6    C.A.P. : 10	Folio 1/5
Note éliminatoire : moyenne < 10		

# BEP ALIMENTATION OPTION POISSONNIER

## Épreuve « préparation – transformation à cru »

durée 1h15

annexe° 1

### liste des produits de la pêche :

- \* 1 cabillaud de 1,5kg
- \* 6 merlans de 350 g
- \* 2 carrelets de 350 g
- \* 1 saumon de 1 kg

Travaux à réaliser	Cabillaud	Merlan	Carrelet	Saumon
<u>Habillage</u> Ebarber Ecailler Etêter	*	2 pièces 2 pièces		*
<u>Couper</u> darne				* faire une darne
<u>Lever en filets</u> Sans peau		2 pièces	1 pièce	*
<u>Forme particulière</u> Tête de bélier Portefeuille Flaquer PAC	*	* prendre les 2 pièces ébarbées  * prendre les 2 pièces étêtées	*	

<b>Examen : BEP</b>	<b>SESSION 2006</b>	<b>Sujet n°1</b>
<b>SPECIALITE :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b>	<b>EPREUVE / EP1</b> <b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
<b>Temps alloué : 3h45</b> <b>coefficient : B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>	<b>Folio 2/5</b>	

**B.E.P. Alimentation option poissonnerie**

**Épreuve « plateau de fruits de mer »**

**durée 30 minutes**

**Annexe 2**

**liste des produits mis à la disposition du candidat :**

- \* 150 g de vigneaux
- \* 12 bulots (cuits)
- \* 4 amandes (crues)
- \* 6 huîtres (crues) creuses
- \* 4 moules d'Espagne (crues)
- \* 1 clams
- \* 8 crevettes roses (cuites)
- \* 1 tourteau (cuit) de 800 g
- \* 4 langoustines (cuites)
- \* 4 praires
  
- \* 1 citron
- \* persil
- \* algues
- \* place pilée

le candidat devra ouvrir l'ensemble des coquillages, les présenter pour deux personnes à sa convenance (plateau, assiettes....)

<b>Examen : BEP</b>	<b>SESSION 2006</b>	<b>Sujet n°1</b>
<b>SPECIALITE :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b>	<b>EPREUVE / EP1</b> <b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
<b>Temps alloué : 3h45    coefficient : B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>		<b>Folio 3/5</b>

# B E P ALIMENTATION OPTION POISSONNERIE

## EPREUVE « VALORISATION CULINAIRE »

### Annexe 3

#### FICHE DE FABRICATION

#### RILLETES DE CABILLAUD ET MAQUEREAU AU POIVRE

Nombre de portions : 2

Phases essentielles	Denrées	Unité	Quantité
1 mise en place du poste de travail			
2 réaliser et cuire le court bouillon	Carottes	Kg	0,040
	Oignons	Kg	0,040
3 pocher le cabillaud au court bouillon	Poivre concassé	Pm	Pm
	Vin blanc	L	0,20
	Eau	L	0,20
4 égoutter, dépicher et réserver au frais la chair de cabillaud	Gros sel	Pm	Pm
	Cabillaud	Kg	0,200
5 émietter le filet de maquereau au poivre	Maquereau au poivre	Kg	0,100
6 ciseler la ciboulette et ramollir le beurre	ciboulette	Botte	¼
	citron	Pièce	1
7 réaliser les rillettes : mélanger le beurre ramolli + le maquereau au poivre + la chair de cabillaud cuit + la crème fraîche + la ciboulette	crème fraîche	L	0,05
	persil	Botte	¼
8 dresser les rillettes en terrine et décorer avec des demies rondelles de citron et du persil			

Examen : BEP	SESSION 2006	Sujet n°1
<i>SPECIALITE</i> : B.E.P. Alimentation option poissonnier	EPREUVE / EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué : 3h45    coefficient : B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10		Folio 4/5

# B E P ALIMENTATION OPTION POISSONNERIE

## EPREUVE « VALORISATION CULINAIRE »

### Annexe 3

#### FICHE DE FABRICATION

#### PARMENTIER DE SAUMON

Nombre de portions : 2

Phases essentielles	Denrées	Unité	Quantité
1 mise en place du plan de travail			
2 découper les filets de saumon en dés réguliers	Filets de saumon	Kg	0,300
3 pocher les dés de saumon à l'eau saumon	Gros sel	Pm	Pm
	Pommes de terre	Kg	0,200
4 cuire les pommes de terre en robe des champs à l'anglaise			
5 réaliser la sauce : suer au beurre un oignon haché saupoudrer de farine ajouter le lait, mélanger le velouté, cuire et assaisonner	Beurre	Kg	0,020
	Oignon	Kg	0,060
	Farine	Kg	0,020
	Lait	L	0,25
6 peler les pommes de terre les tailler en rondelles et les disposer dans un plat creux beurré	Sel fin	Pm	Pm
	Poivre blanc moulu	Pm	Pm
	Noix muscade	Pm	Pm
7 égoutter et placer les morceaux de saumon sur les pommes de terre			
8 napper avec la sauce et laisser mijoter 10 minutes au four			

Examen : BEP	SESSION 2006	Sujet n°1
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option poissonnier	EPREUVE / EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué : 3h45    coefficient : B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10	Folio 5/5	