

L' ANONYMAT

RESERVE A

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

B.E.P./ C.A.P. : ALIMENTATION

Dominante : **POISSONNIER** Code spécialité :

Épreuve : **EP2 Technologie Professionnelle** Durée : 1 heure

Centre d'écrit Session : 2006

NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

B.E.P./ C.A.P. : ALIMENTATION

Dominante : **POISSONNIER**.....

Épreuve : **EP2 Technologie Professionnelle**

Session : 2006

N° de sujet :

Folio **1/3**

Question 1 :

Donner le(s) rôle(s) des organes suivants sur un poisson : **(4 points)**

- la nageoire caudale :
- les nageoires dorsales et anales :
- la vessie natatoire :
- les nageoires pectorales :

Question 2 :

Définir les termes suivants : **(7 points)**

- scombridés :
- nageoire adipeuse :
- céphalothorax :
- pisciculture :
- conchyliculture :
- mareyeur :
- sauriserie :

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2/3

Question 3 : Classification

(8 points)

- a) Dans la colonne A, vous placerez les espèces suivantes :
flétan, roussette, grondin perlon, truite de mer, langouste, tacaud, sardine, étoile de mer.
- b) Dans la colonne B, vous citerez une autre espèce de votre choix correspondant à la classification.

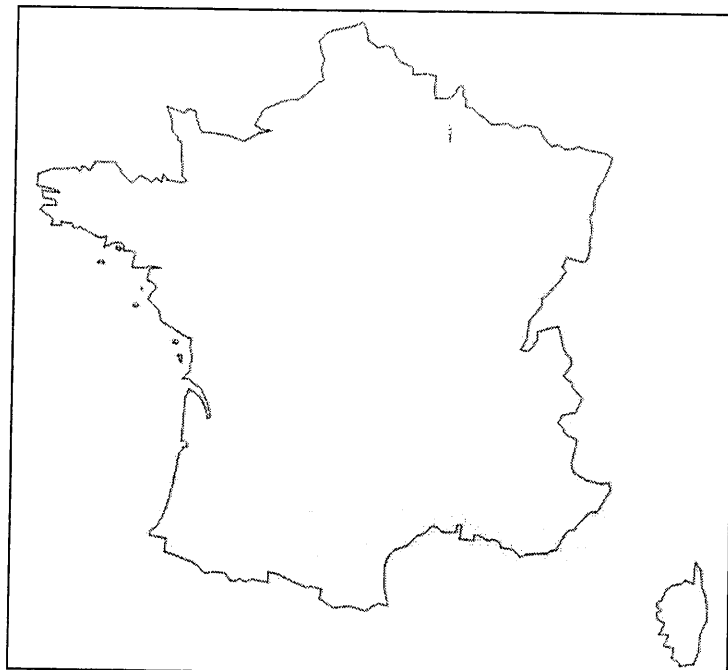
	Colonne A	Colonne B
Crustacés		
Salmonidés		
Pleuronectiforme		
Sélaciens		
Triglidés		
Clupéidés		
Gadiforme		
Echinidés		

Question 4 :

- a) Sur la carte ci-dessous, placer les bassins de culture des huîtres suivants :

(3 points)

- Marennes Oléron
- Bouzigues
- Normandie
- Bretagne Nord
- Bretagne Sud
- Vendée



Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3/3

b) Donner la classification de l'huître creuse

(2 points)

- groupe ou embranchement
- classe
- famille
- nom scientifique

c) Comment obtient-on une huître « fines de claire » ? **(2 points)**

d) Quelle différence existe-t-il entre une huître « spéciale de claire » et une huître « fine de claire » ?

(1 point)

Question 5 :

Replacer les espèces pêchées ou la méthode de pêche suivant le cas :

- bar, églefin, anchois, bulot
- chalut pélagique, ligne, drague, nasse

(8 points)

Méthode	Espèces
Senne	
	Cabillaud
Trémail	
	Praire
Casier	
	Maquereau
Chalut fond	
	Anguille

Question 6 :

D'un point de vue commercial, expliquez ce qu'est :

(5 points)

- la freinte :
- le coefficient de transformation :
- la démarque (connue ou inconnue) :
- la taille marchande d'un poisson :
- le calibre d'un poisson :