

EP1-2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EP1 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 une truite en filets 1 filet avec la peau et l'autre pelé. Couper deux pavés de 160 grs. | - Technique adaptée. - Qualité de la coupe. - Conserver les déchets. - Contrôler la pesée. | 12 |
| 2 | Mettre 2 pièces de carrelet en filets Double. | - Technique adaptée. - Qualité de la coupe. - Conserver et présenter les déchets. | 8 |
| 3 | Préparer 2 grondins en galinettes | - Technique adaptée. - Précision de la coupe. - Qualité du produit fini. | 8 |
| 4 | Mettre en filets 2 merlans avec la peau et sans le ventre. | - Technique adaptée. - Qualité de la coupe. | 6 |
| 5 | Ecorcher une raie et présenter les deux ailes | - Technique adaptée. - Absence de viscères. - Qualité et aspect du produit . | 8 |
| 6 | Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huîtres - 4 langoustines - 4 bulots - 6 crevettes - 4 amandes. Eléments de décor : 1 citron - 1 tomate - persil. | - Respect des techniques d'ouverture. - Absence de corps étrangers. - Absence de coquilles cassées. - Qualité de la présentation. - Netteté du travail. | 10 |
| 7 | Consignes générales : Organiser son travail. Respecter le matériel et les règles d'hygiène et de sécurité. | - Travailler avec bon sens dans le respect des règles | 8 |
| | | TOTAL | 60 |

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2006 | Code 5-0145 |
| Examen et spécialité BEP Alimentation dom. Poissonnier | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle | | | |
| Type SUJET | Facultatif : date et heure | Durée 4 h 30 | Coefficient 6 |
| | | N° de page / total S 1/4 | |

BEP Alimentation dom. Poissonnier - session 2006

REALISER POUR 2 PERSONNES
« FILET DE CARRELET AU VIN BLANC – RIZ CRÉOLE »

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 |
|--------------------|-----------------|
| Filet de carrelet | 4 x200gr |
| moules | 300 gr |
| Crème fraîche | 20 Cl |
| Court-bouillon | PM |
| riz | 100 gr |
| Vin blanc | 5 cl |
| Echalote | 25 gr |
| persil | PM |
| Sel | PM |
| Poivre | PM |
| citron | 1/2 |

Cuisson :

Cuire les moules en marinière et décoquillez-les
Cuire les filets au court-bouillon

Sauce :

Mettre la crème fraîche plus les moules, sel, poivre
Faire réduire jusqu'à onctuosité

Accompagnement :

Cuire le riz à l'eau dit « créole »

Dressage :

Sur une assiette, napper de sauce, persil haché

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Examen et spécialité | Rappel codage |
| BEP Alimentation dom. Poissonnier | 5-0145 |
| 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 (0,5 pt) | | |
|----------------------|--------------------------|-----------------|----------|------------------------|
| | | Macroure | | Brachyoure Marcheur |
| | | Nageur | Marcheur | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CATÉGORIES MOLLUSQUES :

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

FILETS :

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

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Examen et spécialité | Rappel codage |
| BEP Alimentation dom. Poissonnier | 5-0145 |
| Intitulé de l'épreuve | N° de page |
| EP1 Pratique professionnelle | S 4/4 |