

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