

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1°) Donner la raison pour laquelle il vous est demandé de poser les étiquettes suivantes sur les différents produits mis en vente : élevé en, pêché en eau douce, pêché en "zone de capture". (2 pts)

- Traçabilité

2°) Quelles sont les différentes nageoires du poisson : (2,5 pts)

- pectorales – pelviennes – anales – caudales – dorsales

3°) Compléter le schéma fourni en ANNEXE 1 et donner le nom du produit. (2,5 pts)

- (voir annexe)

4°) Donner la classification complète du tourteau ? (1,5 pts)

- crustacé – décapode – brachyours

5°) Donner le nom du parasite que l'on trouve dans les flancs de certains poissons (2 pts)

- l'anisakis

6°) Expliquer le terme "Saumure" et citer un poisson pouvant être saumuré : (2 pts)

La saumure est une solution de sel et d'eau dans la quelle on immerge les poissons à saler.

Exemple : harengs, anchois, sardines.

7°) Citer cinq critères de fraîcheur : (2,5 pts)

- **odeur,**
- **aspect général,**
- **rigidité du corps,**
- **sécrétions,**
- **écailles,**
- **peau,**
- **ouïl,**
- **opercule.**

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 5-0149		
Examen et spécialité BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER				
Intitulé de l'épreuve EP2 Technologie professionnelle				
CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1h	Coefficient 2	N° de page/ total CB 1/3

8°) Citer 3 formes différentes de présentation commerciales du thon :

(1,5 pt)

- *produit en frais*
- *fumaison*
- *conserves*
- *surgelés*

9°) Quelles précautions faut-il prendre lors de la resserre pour les poissons : (3 réponses attendues)
(1,5 pt)

- *les poissons préservés de la glace par un papier ou un film*
- *ne pas mélanger les espèces*
- *ne pas surcharger les caisses*
- *utiliser de la glace vierge*

10°) A quelle température doit-être la chambre froide ?

(1 pt)

- *entre 0 et +2°C*

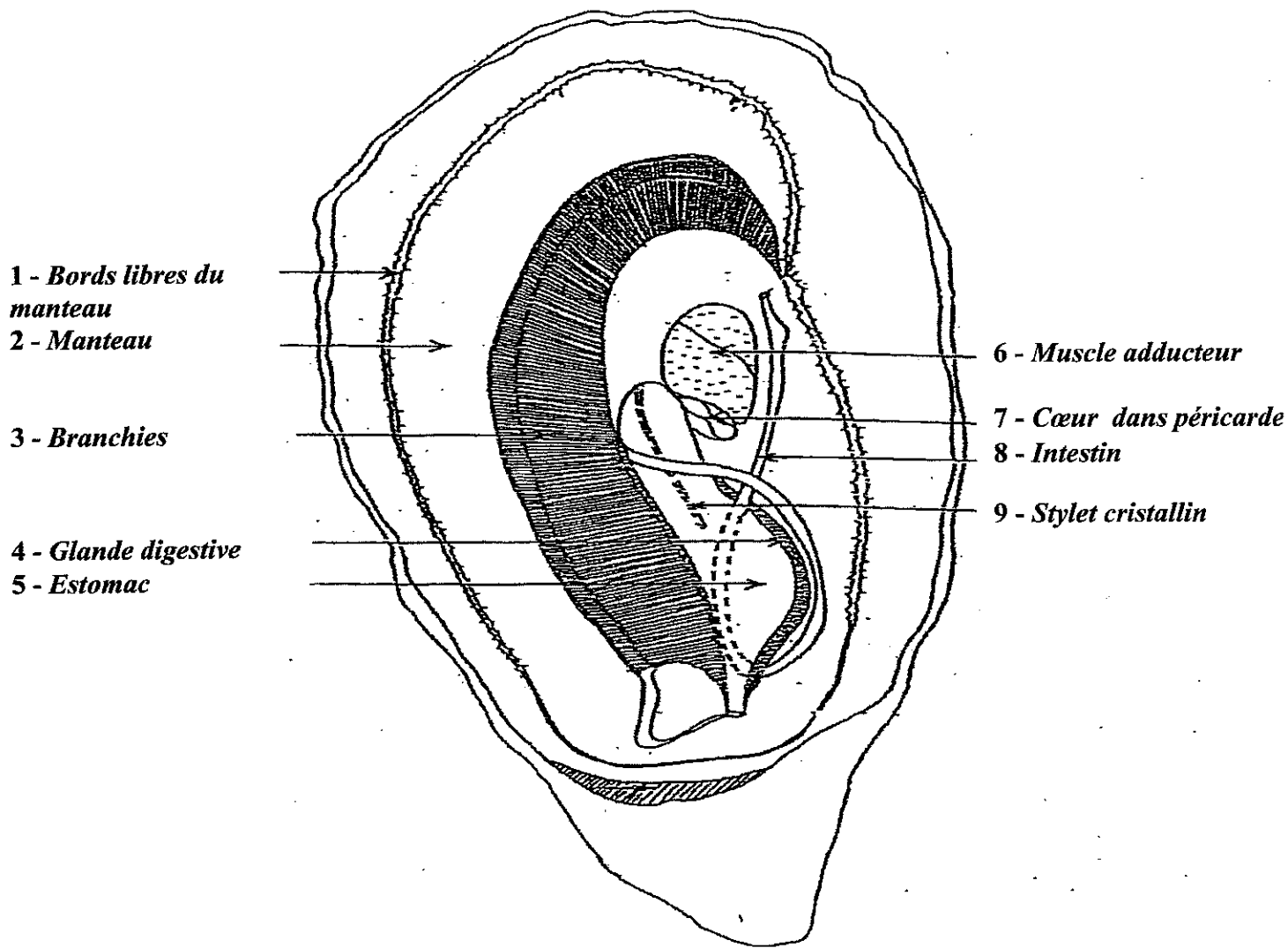
11°) Citer un poisson pêché dans la zone abyssale

(1 pt)

- *empereur – sabre – grenadier – siki ...*

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	5-0149
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Technologie professionnelle	CB 2/3

ANNEXE 1



10 - Nom du produit : -----*huître*-----

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	5-0149
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Technologie professionnelle	CB 3/3