

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)

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

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

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

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

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

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

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

8°) Citer 3 formes différentes de présentation commerciales du thon : (1,5 pt)

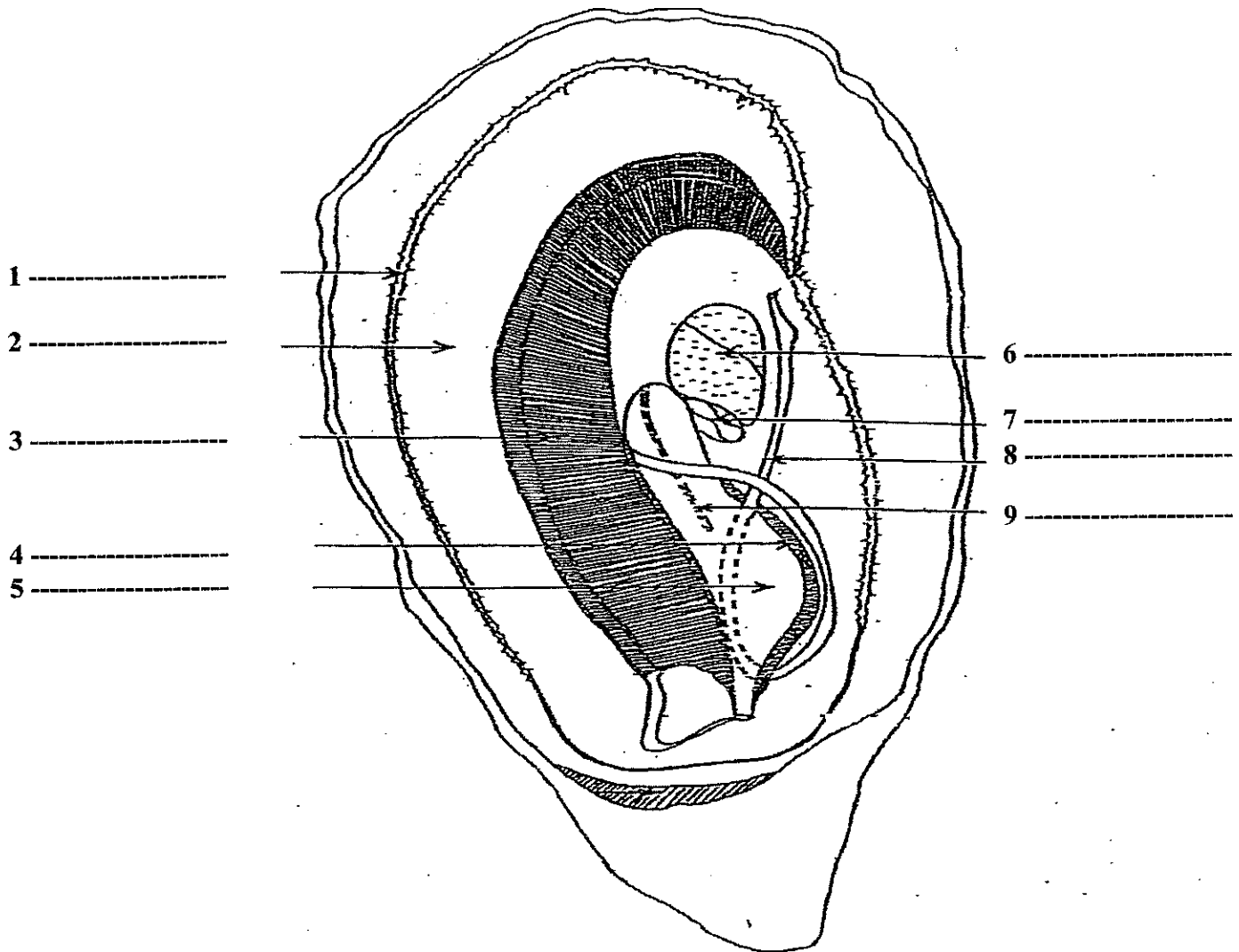
9°) Quelles précautions faut-il prendre lors de la resserre pour les poissons : (3 réponses attendues)
(1,5 pt)

10°) A quelle température doit-être la chambre froide ? (1 pt)

11°) Citer un poisson pêché dans la zone abyssale (1 pt)

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

ANNEXE 1



10 – Nom du produit : -----

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