

EP1.2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EP1 2.1 PRODUITS FRAIS

Durée : 2 h 15

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 attentivement les énoncés des travaux à réaliser.

N°	TRAVAUX	EXIGENCES	BAREME
1	Mettre en filets 3 poissons plats : - Un en filet simple sans la peau - 2 à l'anglaise (ou en double).	* Technique adaptée * Arêtes nettes * Découpe propre * Peau non percée	8
2	Préparer 2 merlans en filet sans peau, sans ventre.	* Technique conforme * Rapidité des gestes * Absence d'arêtes	4
3	Préparer un grondin en galinette.	* technique conforme * Aspect net * Absence de viscères	6
4	Eviscérer un maquereau par les ouies.	* Technique conforme * Eviscération soignée	6
5	A partir d'une raie , préparer 2 ailes de raie pelée des 2 côtés.	* Respect de la technique * Aspect net	6
6	Ecorcher une roussette.	* Respect de la technique * Aspect net * Eviscération soignée	6
7	A partir d'un filet de saumon, préparer un rôti garni des filets de merlan (tâche n°2).	* Technique adaptée * Aspect net * Qualité de la présentation	6
8	Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huîtres, 1 crabe, 6 amandes, ou palourdes, 6 crevettes roses, 100 gr de bigorneaux, 1 citron, persil.	* Respect des techniques d'ouverture * Absence de corps étranger * Qualité de la présentation	8
9	Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.	* Se conformer aux règles tout au long de l'épreuve	10
TOTAL			60

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2007	
C.A.P. POISSONNIER			
EP1 – Pratique professionnelle			
SUJET	Durée : 4 h 30	Coef : 6	Page : 1/4

**EP1.2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS
EPP1.2.2 TRANSFORMATION DES PRODUITS CULINAIRES**

Durée : 1 h 15

Réaliser pour 2 personnes
« FILET DE POISSON PORTUGUAISE »

Ingrédients	Quantités
2 filets de poisson	300 g
Beurre	45 g
Fumet de poisson	20 cl
Vin blanc	5 cl
Echalotes	20 g
Persil	20 g
Tomates	100 g
Champignons	100 g
Crème	5 cl
Sel fin	Pm
Poivre du moulin	Pm
Ciboulette	Pm

Mettre en place le poste de travail.

Eplucher et laver tous les légumes.

Préparer la garniture portugaise

- Monder (enlever la peau de la tomate) épiner, et concasser la tomate
- Tailler finement l'échalote.
- Concasser le persil
- Emincer les champignons

Mettre en cuisson *pocher court mouillement*

- Beurrer une plaque, ajouter la garniture portugaise
- Disposer dessus les filets de poisson, ajouter le vin blanc
- Mouiller avec le fumet de poisson froid

Réaliser la sauce

- Débarrasser les filets, faire réduire la cuisson, la crémer, et beurrer
- Vérifier l'assaisonnement.

Dresser les filets sur assiette, les napper de sauce

Décorer avec la ciboulette

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP1 – Pratique professionnelle	Page 2/4

EP1.1 – DESIGNATION ET RECONNAISSANCE DES ESPECES FICHE DE RECONNAISSANCE

Parmi les 60 espèces qui vous sont présentées, vous devez en reconnaître 50. Pour chaque produit portant le numéro sur la fiche, vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, une ou deux de ses appellations, sa catégorie et son groupe.

Vous inscrirez une croix dans la case correspondante à votre réponse.

POISSONS :

N°	Appellation (1,5 pt)	Catégorie/Division (0,25 pt)		Groupe (0,25 pt)			
		Osseux	Cartilagineux	Jugulaire	Thoracique	Abdominal	Apode
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							

CATEGORIES CRUSTACES :

N°	Appellation (1,5 pt)	Groupe (0,25 pt)		
		Macroure		Brachyoure Marcheur
		Nageur	Marcheur	
35				
36				
37				
38				
39				
40				

CATEGORIES MOLLUSQUES :

N°	Appellation (1,5 pt)	Groupe (0,25 pt)		
		Céphalopode	Bivalve	Gastéropode
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				

FILETS :

N°	Appellation (1,5 pt)
51	
52	
53	
54	
55	
56	
57	
58	
59	
60	

CAP POISSONNIER	SUJET
EP1.1 – Désignation et reconnaissance des espèces	Page 4/4