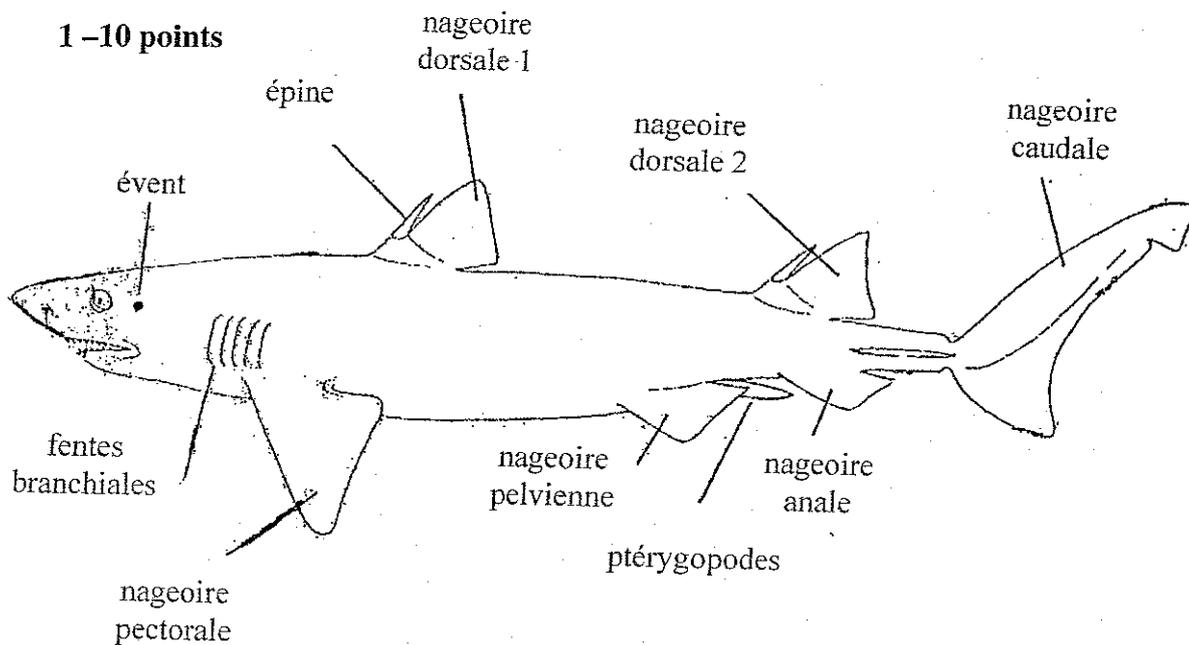


## TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

**1 – 10 points**



Source : Les poissons de mer des pêches françaises – Delachaux et Niestlé

**2 – 5 points**

Gadidés	Salmonidés	Clupéidés	Scyliorhinidés	Pleuronectidés	Scombridés
– Merlan – Morue	– Saumon	– Hareng	– Petite roussette	– Carrelet – Limande sole	– Maquereau – Thon rouge

**3 – 2 points**

- \* du bulot : carnivore – nécrophage
- \* de la moule : filtre les particules en suspension (phytophage)
- \* du bigorneau : herbivore – brouteur
- \* du homard : omnivore

**4 – 3 points**

- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| * Le turbot         | * Le bar      |
| * La truite         | * L'esturgeon |
| * La daurade royale | * Le saumon   |

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2007	
C.A.P. POISSONNIER			
EP2 – Technologie			
CORRIGE	Durée : 1 h 00	Coef : 2	Page : 1/2

**5 – 2 points**

- \* L'esturgeon européen
- \* Le requin pèlerin

**6 – 5 points (2 réponses exigées)**

- Cabillaud : sale – surgelé – fumé (oeufs) – conserve (foie) – semi-conserve
- Hareng : sale – fumé - conserve
- Eglefin : fumé - surgelé
- Sardine : semi-conserve – salée – conserve - fumée
- Anchois : semi-conserve – salé - conserve

**7 – 4 points**

- \* d'un homard : 8,7 cm
- \* d'une coquille Saint Jacques de la baie de Seine : 11 cm
- \* d'un bar : 36 cm
- \* d'une moule : 4 cm

**8 – 4 points**

- \* Reproduction
- \* Recherche de nourriture
- \* Température de l'eau
- \* Salinité

**9 – 4 points**

- \* Brochet
- \* Carpe
- \* Sandre
- \* Perche

**10 – 1 point**

Ce sont des poissons vivants en grande profondeur.

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/2