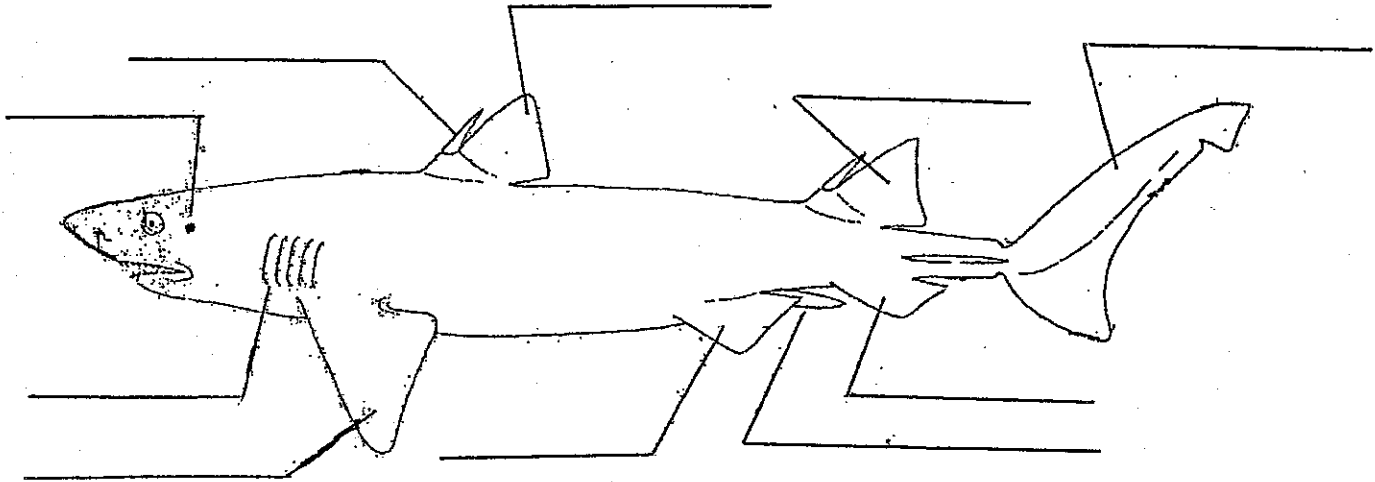


**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

1 – Schéma d'un poisson cartilagineux.  
Nommer les parties désignées par les flèches.

10 points



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

2 – Classifier ces poissons de mer par familles.

5 points

Merlan – hareng – Maquereau – Saumon – Morue – Thon rouge – Carrelet – Petite roussette –  
Limande sole - Filet

Gadidés	Salmonidés	Clupéidés	Scyliorhinidés	Pleuronectidés	Scombridés

C.A.P. POISSONNIER	N° d'anonymat
EP2 – Technologie professionnelle	

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE	Session juin 2007	N° d'anonymat	
C.A.P. POISSONNIER			
EP2 – Technologie professionnelle			
SUJET	Durée : 1 heure		Coef. : 2
NOM : .....		Prénom : .....	

3 – Donner le régime alimentaire :

2 points

\* du bulot ? : \_\_\_\_\_

\* de la moule ? : \_\_\_\_\_

\* du bigorneau ? : \_\_\_\_\_

\* du homard ? : \_\_\_\_\_

4 – Dans la liste de poissons ci-dessous, entourer ceux qui peuvent avoir l'aquaculture pour origine.

3 points

- Le turbot
- La sardine
- Le merlan
- La truite
- La daurade royale
- Le hareng
- Le bar
- Le maquereau
- La raie
- L'esturgeon
- La plie
- Le saumon

5 – Citer deux poissons de mer protégés par la loi et dont la pêche est interdite.

2 points

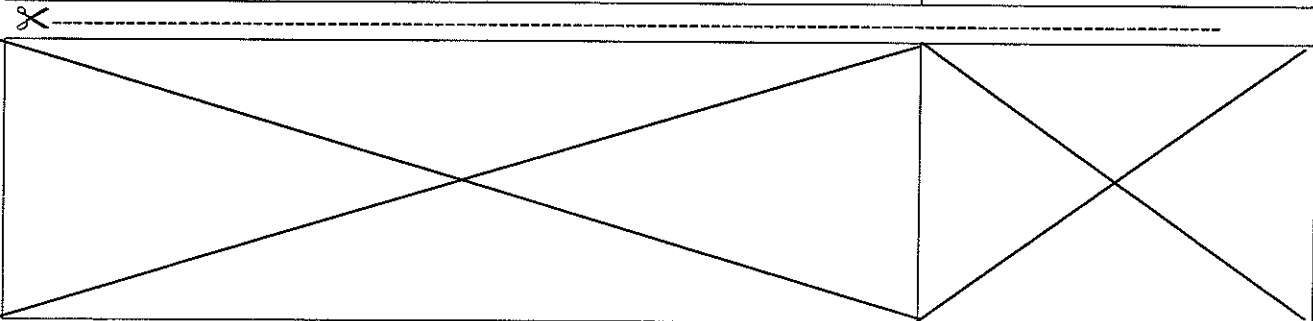
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

6 – Sous quelles précautions les produits cités ci-dessous peuvent-ils être commercialisés ?  
Type de présentations proposées : Semi conserve – Fumé – Salé – Conserve – Surgelé.

5 points

- Cabillaud : \_\_\_\_\_
- Hareng : \_\_\_\_\_
- Eglefin : \_\_\_\_\_
- Sardine : \_\_\_\_\_
- Anchois : \_\_\_\_\_

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/3



7 – Réglementation.

Donner la taille réglementaire :

4 points

- d'un homard : \_\_\_\_\_

- d'un bar : \_\_\_\_\_

- d'une coquille Saint Jacques de la baie de Seine : \_\_\_\_\_

- d'une moule : \_\_\_\_\_

8 – Les poissons font parfois de grandes migrations, pourquoi ?

Donner 4 exemples.

4 points

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

9 – Citer quatre poissons exclusivement d'eau douce, qui peuvent être commercialisés sur l'étal du poissonnier.

4 points

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

10 – Donner la particularité des poissons cités ci-dessous :

- Grenadier de roche - Sabre noir - Hoplostète rouge - Béryx long - Lingue bleue

1 point

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 3/3

