

# 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 bien les énoncés des travaux à réaliser**

N°	TRAVAUX	EXIGENCES	Barème
1	Mettre en filets 2 poissons plats : - un en filet simple sans la peau - un à l'Anglaise (ou en double)	- Technique adaptée - Arêtes nettes - Découpe propre - Peau non percée	6
2	Préparer un merlan : façon « bélier »	- Technique conforme - Rapidité - Absence d'arêtes	6
3	Mettre un grondin en « galinette »	- Respect de la technique - Aspect net	6
4	Faire un rôti individuel de lieu noir	- Technique conforme - Ficelage correct, Pas d'arêtes	6
5	A partir d'une raie, préparer 2 ailes de raie et pelées du côté brun	- Respect de la technique - Aspect net	6
6	Préparer une saumonette	- Respect de la technique - Aspect net	6
7	Eviscérer un maquereau par les ouïes Préparer le maquereau « en colère »	- Technique adaptée - Chair nette	6
8	Préparer une assiette de fruits de mer composée de : 6 huîtres, 6 amandes ou palourdes, 6 gambas, 100 g de bigorneaux, 1 citron <i>les huîtres seront présentées sans couvercle</i>	- Respect des techniques d'ouverture - Absence de corps étrangers - 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
<b>TOTAL</b>			<b>60</b>

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2007	
BEP ALIMENTATION Dominante Poissonnier			
EP1 – Pratique professionnelle			
SUJET	Durée : 4 h 30	Coef : 6	Page : 1/4

**EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS**  
**EP1 2.2 PRODUCTION CULINAIRE**  
**Durée 1 h 15**

**REALISER POUR 2 PERSONNES**  
**« GRONDIN AUX POMMES SAUCE AU CIDRE »**

INGREDIENTS	QUANTITE
Grondin	1 /personne
Crème fraîche	20 Cl
Cidre	10 Cl
Court-bouillon	PM
Vinaigre de cidre	1 cuil à soupe
Pomme	1 par personne
Beurre	50 gr
Sel	PM
Poivre	PM

**Cuisson :**

Assaisonner le grondin,  
Préparer le court-bouillon.

Cuire le grondin dans un court-bouillon pendant 5mn, environ, vérifier la cuisson avant de le retirer et réserver au chaud.

**Sauce :**

Mettre le vinaigre de cidre et le cidre dans une casserole, faire réduire, ajouter la crème fraîche  
Faire réduire jusqu'à onctuosité

**Accompagnement :**

Tailler la pomme en gros cubes, puis passer les dans le jus d'un ½ citron, pour éviter de noircir.  
Poêler les avec un peu de beurre

**Dressage :**

Sur une assiette , mettre le grondin avec les pommes napper de sauce, persil haché  
et rondelles de citrons

B.E.P. ALIMENTATION Dominante 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	

BEP ALIMENTATION Dominante Poissonnier	SUJET
EP1.1 – Désignation et reconnaissance des espèces	Page 4/4