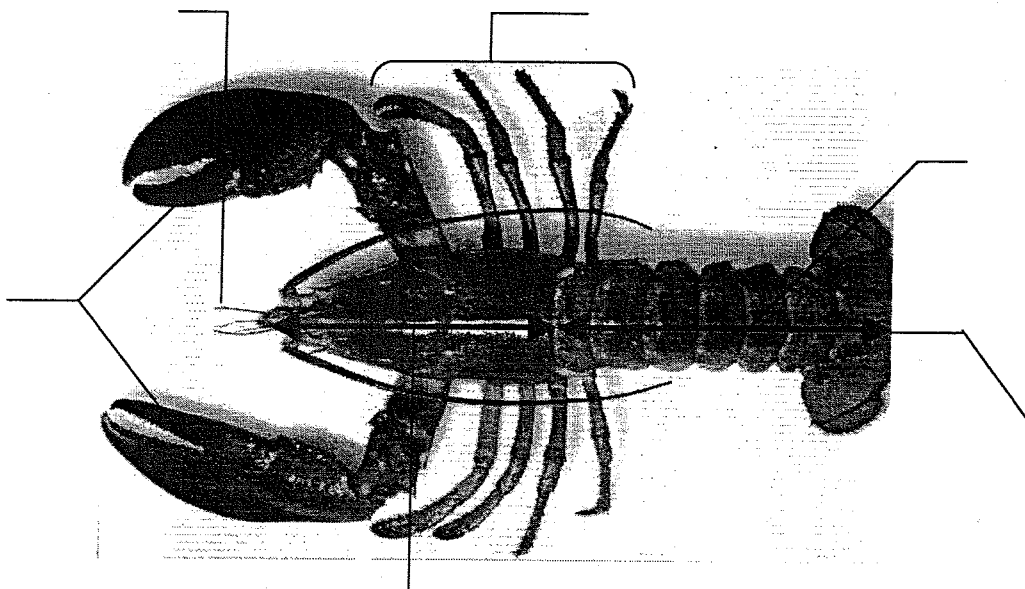


1 - LES CRUSTACES

1.1 - Replacer sur le schéma ci dessous les éléments suivants :

3 points

- Antennules, pattes ambulatoires, telson, céphalothorax, doigts de pince, abdomen



1.2 – Donner l'appellation de ce crustacé.

1 point

1.3 – Le produit ci-dessus fait partie des : (entourer la bonne réponse) :

1 point

- * Crustacés brachyours
- * Crustacés macroures
- * Mollusques céphalopodes

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER				N° d'anonymat
EP2 – Technologie professionnelle				
✂				
METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2007		N° d'anonymat
B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER				
EP2 – Technologie professionnelle				
SUJET	Durée : 1 heure	Coef. : 2	Page : 1/4	
NOM : Prénom :				

2 - LA CLASSIFICATION

2.1 - Replacer les numéros de chaque espèce dans le groupe correspondant
(cf. exemple)

2 points

Famille des salmonidés :

Famille des scombridés :

Famille des Gadidés : 1

Poisson cartilagineux

1- le merlan

2- la truite

3- la roussette

4- la julienne

5- le maquereau

6- l'omble

7- la raie

8- l'aiguillat

9- la bonite

2.2 – La plupart de ces poissons sont soumis à une taille marchande.
Définir ce qu'est une taille marchande.

1 point

2.3 – Donner la taille marchande :

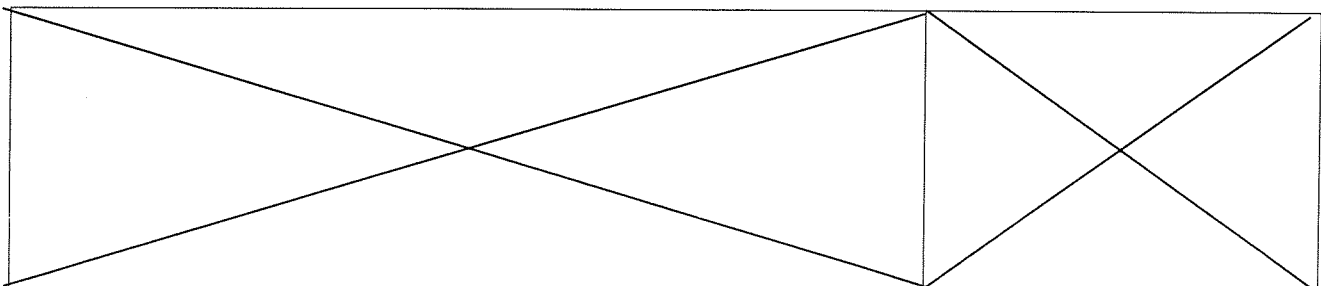
1 point

* Du merlan : _____

* De la julienne : _____

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/4

✂

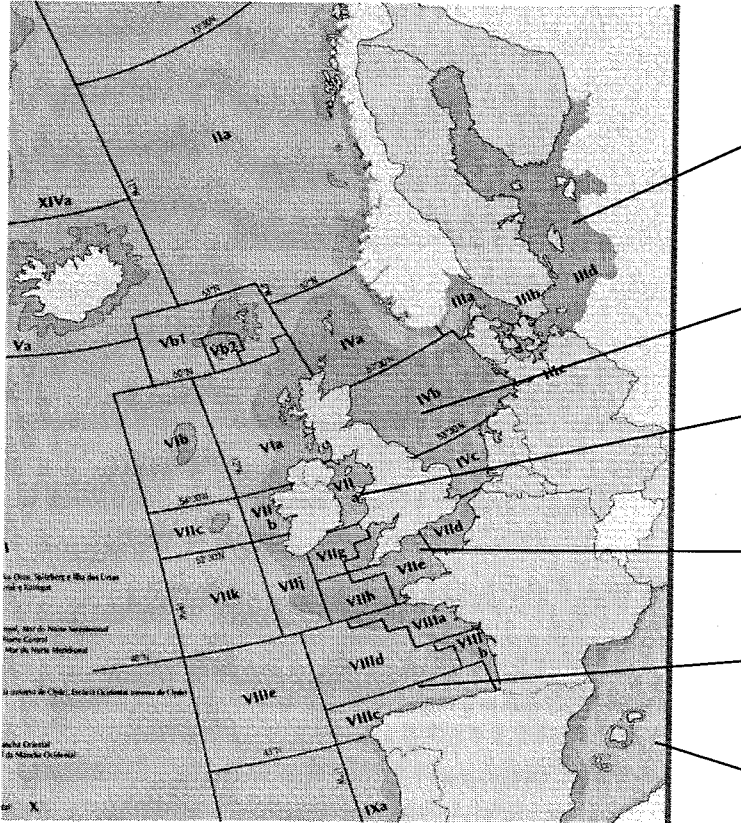


3 – LA PECHE

3.1 – Replacer sur la carte de l’Atlantique Nord Est, principale zone de capture (nomenclature FAO) des produits commercialisés en France, les mers suivantes :

3 points

- mer du Nord, mer Méditerranée, manche, mer Baltique, mer d’Irlande, golfe de Gascogne



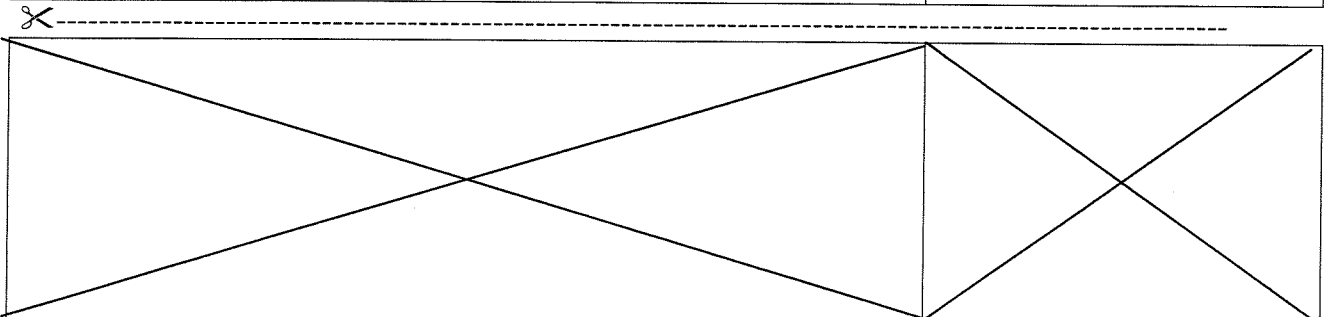
3.2 – Quelle sera la zone de pêche (nomenclature FAO) :

1 point

D’un rouget Barbet de Dakar : _____

D’un thon du Yémen : _____

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 3/4



4 – LES MOLLUSQUES

Compléter le tableau ci-dessous en précisant les 3 groupes de mollusques existant, la caractéristique de chaque groupe ainsi qu'un exemple d'espèce.

3 points

Groupe	Caractéristique principale	Exemple d'espèces
Mollusque GASTEROPODE		
	Coquille externe composée de 2 valves reliées par une charnière	
		Poulpe

5 – LA COTATION QUALITE

5.1 – Citer 6 des 12 critères repris par le test de cotation CE pour évaluer la qualité des produits de la mer ?

3 points

- _____ - _____
- _____ - _____
- _____ - _____

5.2 – Citer les 4 catégories de qualité existantes pour un poisson ?

0.5 point

- _____
- _____
- _____
- _____

5.3 – Quelle est l'obligation pour la commercialisation des coquillages crus ?

0.5 point

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 4/4

✂

