

# CAP POISSONNIER – SESSION 2008

- EP 1.1

## Grille d'évaluation de l'épreuve de filetage 60 POINTS + Plateau de fruits de mer 20 points

Exigences : \* Respect des techniques commerciales  
 \* Produit commercialisable  
 \* Pénaliser les pertes

C : conforme  
 MC : moyennement conforme  
 I : insuffisant

		C	MC	I	Candidat								
					N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
1 merlan de + 300 g	En filets sans peau	5/4	3/2	1/0									
1 limande cardine de + de 600 g	En 4 filets avec peau	5/4	3/2	1/0									
1 carrelet entre 4 et 600 g	En 2 filets avec peau	5/4	3/2	1/0									
1 dorade ou grande sébaste de + de 600 g	En portefeuille dorsal	5/4	3/2	1/0									
1 carrelet de + de 800 g	En portefeuille	5/4	3/2	1/0									
1 lieu noir entre 2 et 3 kg	Préparé pour la coupe et couper 3 tranches	5/4	3/2	1/0									
	Coupé 1 tronçon et le reste en 2 filets	5/4	3/2	1/0									
1 dorade de + 400 g	Grattée et vidée	5/4	3/2	1/0									
1 grondin	En galinette	5/4	3/2	1/0									
Hygiène	Propreté du poste et individuelle, remise en état du poste	5/4	3/2	1/0									
Organisation	Méthode, bon choix de matériel, sécurité des couteaux	5/4	3/2	1/0									
Présentation	Séparation produits déchets, mise en valeur à la présentation	5/4	3/2	1/0									
<b>Sous-total A = 60</b>													
<b>Plateau de fruits de mer B = 20</b>													
<b>Total C = A + B = 80</b>													
<b>TOTAL C x ¾ = 60</b>													

Le :

Jury correcteur :

**CAP POISSONNIER – SESSION 2008 . EP 1.1**  
**Grille d'évaluation de l'épreuve du plateau de fruits de mer. 20 POINTS**

**C** : conforme  
**MC** : moyennement conforme  
**I** : insuffisant

	Exigences	C	MC	I	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°
<b>Ouverture 10 pts</b>	* technique adaptée à chaque coquillage * outils adaptés * aspect ouvert intégrité du produit restes ou déchets * pénaliser les morceaux de coquilles	10/8	7/4	3/0											
<b>Dressage 10 pts</b>	* répartition des différents produits (stabilité) * équilibre bord /centre * facilité d'accès au choix * utilisation de l'espace * volume * esthétique, harmonie des couleurs (utilisation des : produits ; finesse : taille des éléments de décor) * respect des règles d'hygiène	10/8	7/4	3/0											
<b>Total</b>															

Le :

Jury correcteur :