

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									
Sous-total A = 60													
Plateau de fruits de mer B = 20													
Total C = A + B = 80													
TOTAL C x ¾ = 60													

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°												
Ouverture 10 pts	<ul style="list-style-type: none"> * 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													
Dressage 10 pts	<ul style="list-style-type: none"> * 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													
Total																	

Le :

Jury correcteur :