

## EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

### EP1 2.1 PRODUITS FRAIS

**La durée de l'épreuve est de 2 h 15. Elle est composée de trois parties :**

- Réalisation d'un plateau de fruits de mer.(environ 30 min)
- Préparation et transformation (environ 1 h 30)
- Nettoyage et remise en état du plan de travail. (environ 15 min)

A partir des produits mis à la 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 l'indiquera. La remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels, fait partie intégrante de l'épreuve et fait l'objet d'une évaluation.

Les produits	La préparation
1 merlan de + de 300 g	En filets sans peau
1 limande cardine de + de 600 g	En 4 filets avec peau
1 carrelet entre 4 et 600 g	En 2 filets avec peau
1 dorade ou grande sébaste de + de 600 g	En portefeuille dorsal
1 carrelet de + de 800 g	En portefeuille
1 lieu noir entre 2 et 3 kg	Préparer pour la coupe, couper 3 darnes + 1 tronçon et le reste en filets
1 dorade de + 400 g	Grattée et vidée
1 grondin	En galinette

La présentation se fera sur un plateau de 30 cm de diamètre. Cette composition est prévue pour deux personnes. Vous devez ouvrir l'ensemble des coquillages.

**Eléments de décor :** glace, citrons, coquilles St Jacques vides, aluminium sont à votre disposition.

Les produits
6 huîtres creuses n°3
2 huîtres plates
4 praires ou palourdes
2 clams ou vernis
4 langoustines cuites
6 crevettes roses cuites
2 moules d'Espagne
200 g de bulots ou bigorneaux cuits
1 tourteau cuit (4 à 600 g en présentation)

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2008	
CAP POISSONNIER			
EP1 – Pratique professionnelle			
SUJET	Durée : 4 h 30	Coef. : 10	Page : 1/2

## EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

### EP1 2.2 PRODUCTION CULINAIRE

Durée : 1 h 15

**REALISER POUR 2 PERSONNES**

**« FILET DE MERLAN PANE SAUCE TARTARE »**

INGREDIENTS	QUANTITE
Filets de merlan	2
Farine	20 g
Huile	5 cl
Oeuf	1
Chapelure	100 g
Citron	1
Persil	PM
Beurre	PM
Sel fin	PM
Poivre blanc	PM
<u>Sauce Tartare :</u>	
Jaune d'œuf	1
Huile	1,5 cl
Moutarde	PM
Vinaigre	PM
Persil – herbes – cornichons – câpres hachés	PM

#### **TECHNIQUES DE REALISATION**

- Paner les filets de merlan à l'anglaise (farine + œuf + chapelure)
- Peler un citron à vif et couper des rondelles pour le décor
- Confectionner une sauce tartare (mayonnaise + herbes + cornichons et câpres hachés)
- Cuire les filets panés à la poêle avec huile + beurre pour obtenir une belle coloration
- Dresser les filets sur assiette et décorer avec le citron et le persil
- Présenter la sauce en saucière

CAP POISSONNIER	SUJET
EP1 – Pratique professionnelle	Page 2/2