

Question 1 :

Donner 2 caractéristiques pour les 3 types de pêches suivant.

3 points

Pêche artisanale côtière	Pêche hauturière	Pêche industrielle

Question 2 :

Les pêcheurs Européens sont soumis à des quotas de pêche.

2.1 - Expliquer ce qu'est un quota de pêche.

0,5 point

2.2 - Quel est son rôle ?

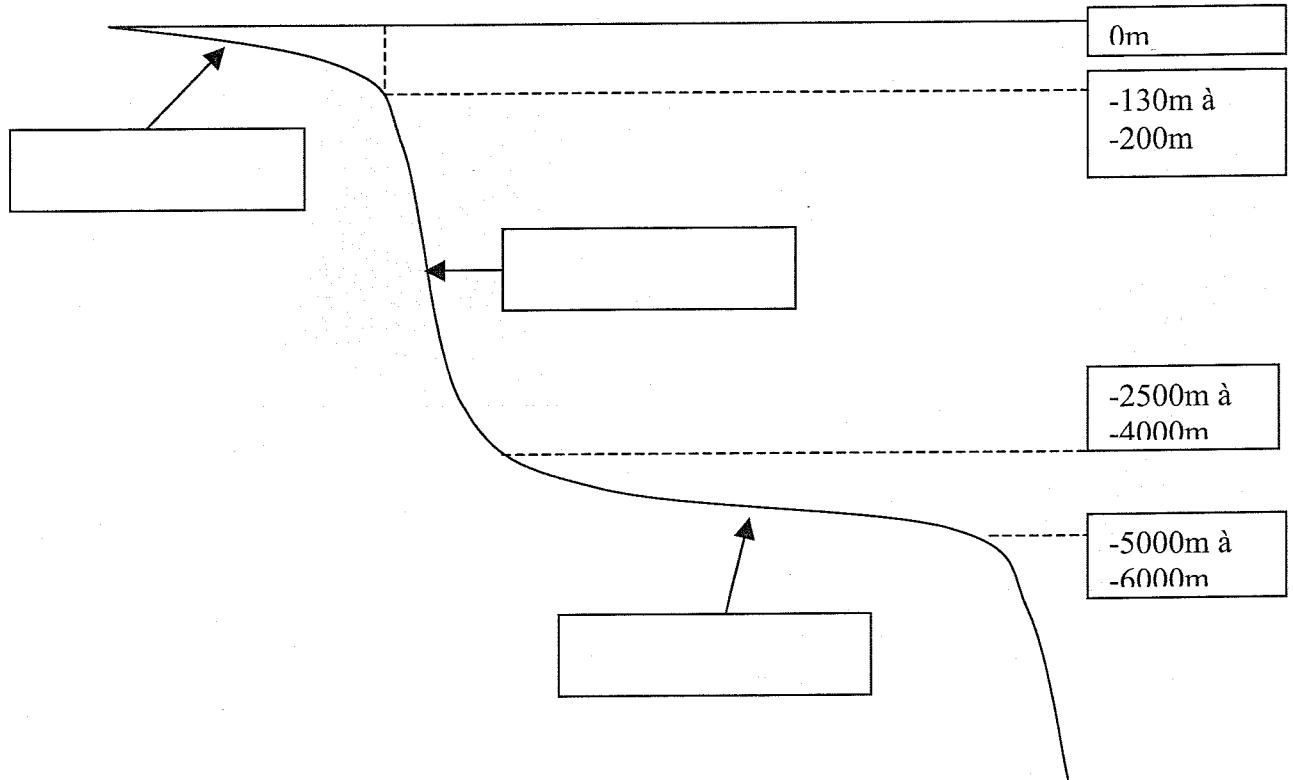
0,5 point

C.A.P. POISSONNIER		N° d'anonymat		
EP2 – Technologie professionnelle				
METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2008		N° d'anonymat
C.A.P. POISSONNIER				
EP2 – Technologie professionnelle				
SUJET	Durée : 1 heure	Coef. : 2	Page : 1/5	
NOM : Prénom :				

Question 3 :

Replacer sur le schéma ci-dessous les 3 zones correspondantes.

1,5 point



Question 4 :

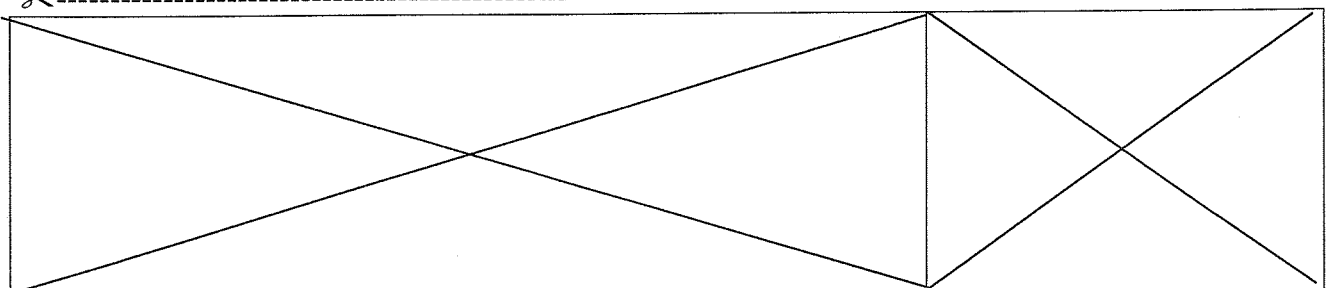
Définir :

1 point

- le plancton : _____

- un animal filtreur : _____

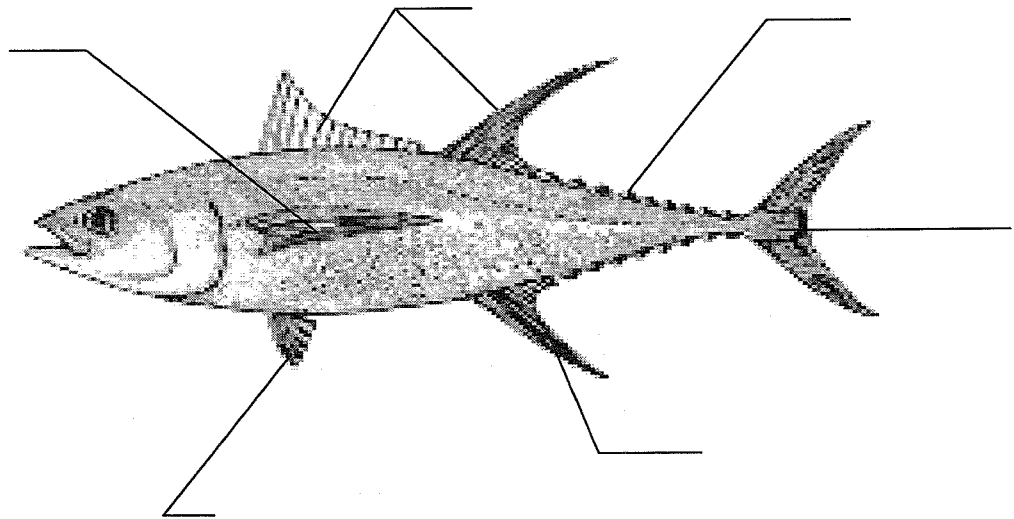
C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/5



Question 5 :

Compléter le schéma suivant en remplaçant le nom de chaque nageoire du poisson.

3 points

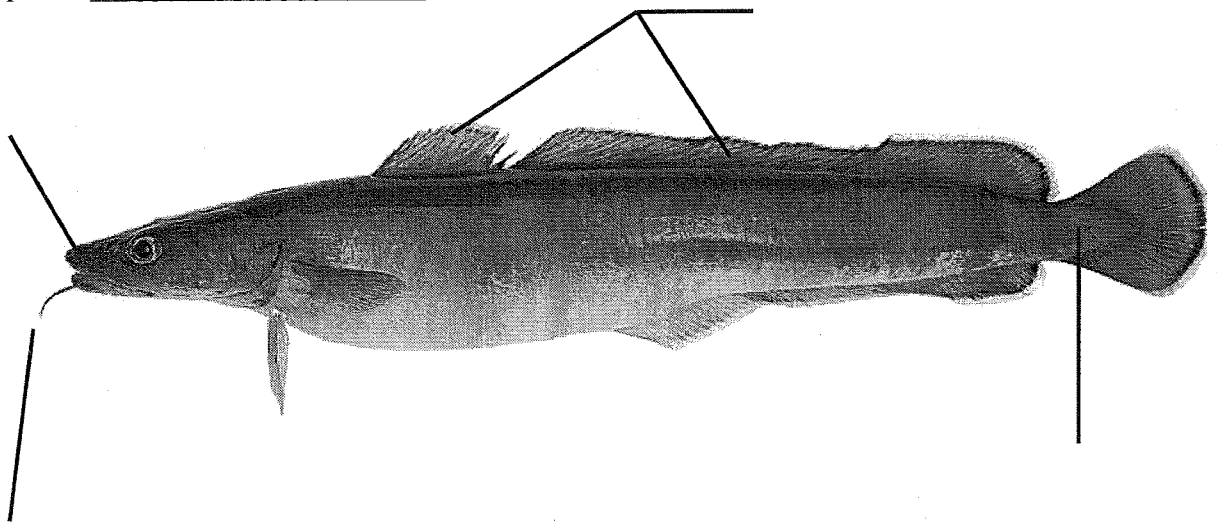


Question 6 :

Compléter ce dessin en donnant les **caractéristiques** (cf. exemple) de chacun des éléments présentés. A partir de ces éléments, préciser le nom de l'espèce.

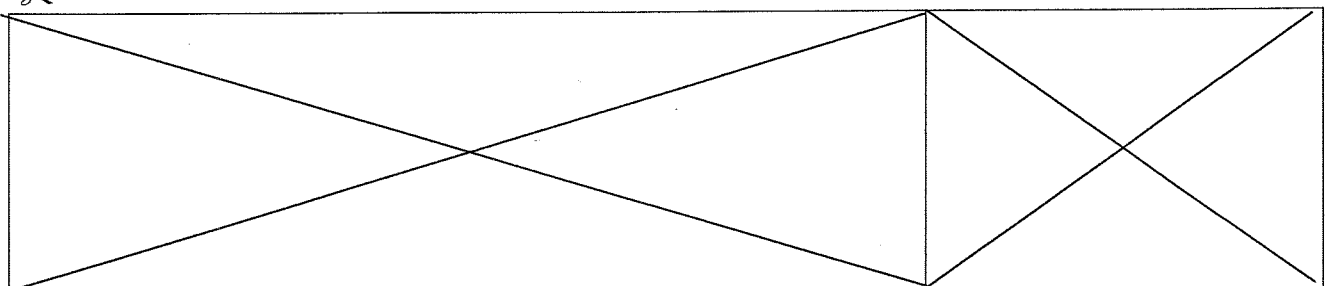
2 points

Nom de l'espèce : _____



Barbillon mentonnier
très long

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 3/5



Question 7 :

Dans la liste de poissons ci-dessous, entourer les espèces appartenant à la famille des gadidés.

2 points

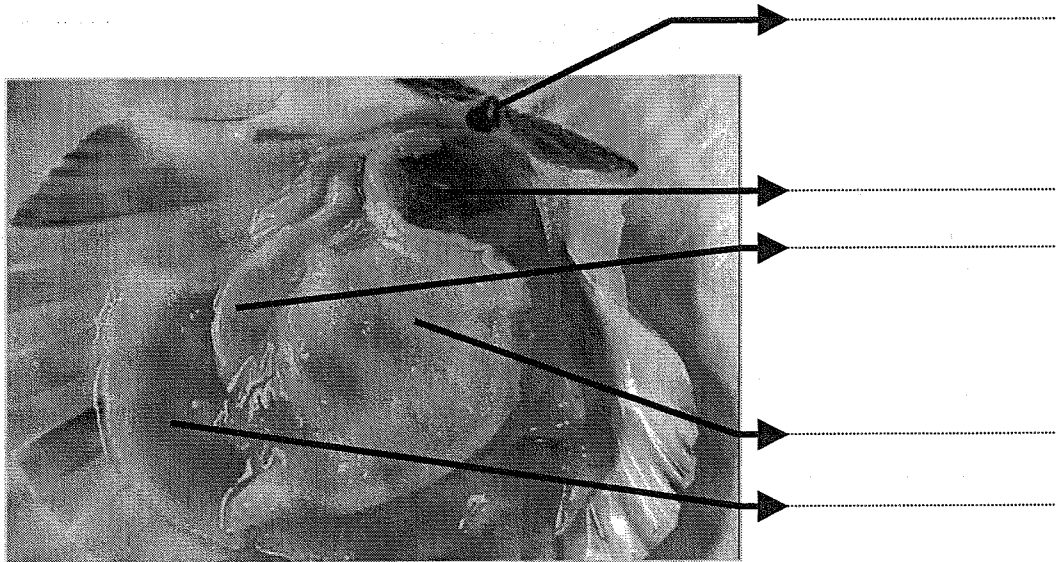
- | | | | |
|--------------|---------------|------------|---------|
| Hâ | rouget barbet | maquereau | raie |
| Lingue bleue | églefin | lieu jaune | sébaste |

Question 8 :

Replacer sur le schéma ci-dessous les éléments suivants :

2,5 points

- charnière - branchies - muscle adducteur - corail - hépatopancréas - organe reproducteur

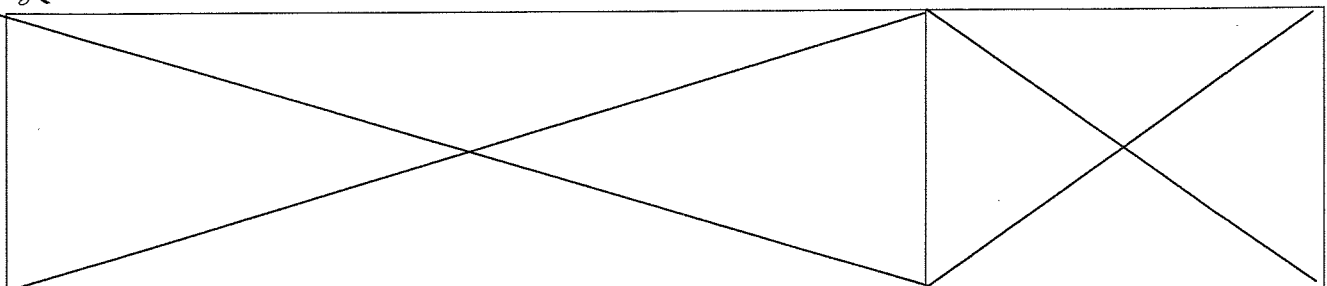


Question 9 :

Quel engin sera le plus utilisé pour capturer des coquilles St Jacques ?
Expliquer son fonctionnement.

1 point

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 4/5



Question 10 :

10.1 - Comment distinguer un homard canadien d'un homard européen ? 1 point

10.2 - Lequel a les meilleures qualités gustatives ? 1 point

Question 11 :

Vous disposez, dans votre magasin, de crevettes 60/80 ; de crevettes 80/100 et de crevettes 100/120. 1 point

11.1 - Lesquelles seront les plus petites ?

11.2 - Combien y aura-t-il de crevettes 60/80 dans un colis de 3 kg ?

C.A.P. POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 5/5

