

EP1-2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS CRUS
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 saumon de 1 à 2 kg | Lever les filets et enlever la peau, désarêter, tailler 2 pavés de 200 g |
| 1 chinchard | Enlever la carène épineuse (ligne latérale renforcée) |
| 1 roussette | Mettre en saumonette |
| 1 maquereau | Préparer façon Colbert |
| 1 truite | Eviscérer par les ouies |
| 1 tacaud | Mettre en filets sans le ventre et sans peau |
| 1 carrelet | PAC sans tête |
| 1 merlu | Désarêter |
| 1 julienne | Préparer et faire 3 darnes et un tronçon de 600 g |

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 |
| BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER | | | |
| EP1 – Pratique professionnelle | | | |
| SUJET | Durée : 4 h 30 | Coef. : 6 | Page : 1/2 |

EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EP1 2.2 PRODUCTION CULINAIRE

Durée : 1 h 15

REALISER POUR 2 PERSONNES **« FILETS DE SAUMON A LA DIEPPOISE »**

| INGREDIENTS | QUANTITE |
|--------------------------|----------|
| Pavés de saumon de 200 g | 2 |
| Fumet | ½ L |
| Beurre | 65 g |
| Echalotes | 30 g |
| Vin blanc | 6 cl |
| Crevettes décortiquées | 60 g |
| Moules Bouchot | 300 g |
| Champignons boîte | 20 g |
| Crème | 15 cl |
| Sel fin | PM |
| Poivre blanc | PM |
| Cayenne | PM |
| Persil | 1 botte |

TECHNIQUES DE REALISATION

- Mettre le poste de travail en place
- Préparer la garniture dieppoise
 - Cuire les moules à la marinière, décortiquer, réserver les crevettes et les champignons
 - Garder le jus des moules et le filtrer
- Cuire les filets de saumon à court-mouillement
 - Dans une sauteuse beurrée, ajouter les échalotes coupées finement, poser les pavés de saumon
 - Mouiller à mi-hauteur avec le vin blanc + le jus de moules et compléter avec du fumet de poisson
 - Couvrir d'un papier beurré, porter à ébullition et finir la cuisson au four
- Réaliser la sauce
 - Après cuisson, récupérer le liquide de mouillement, mettre à réduire, crémier, réduire à nouveau jusqu'à consistance nappante
 - Ajouter quelques parcelles de beurre
- Décorer (2 assiettes)
 - Réchauffer la garniture dieppoise
 - Mettre sur les pavés, napper de la sauce et décorer avec le persil

| | |
|--|----------|
| BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER | SUJET |
| EP1 – Pratique professionnelle | Page 2/2 |

BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER - SESSION 2008

Grille d'évaluation de l'épreuve de préparation culinaire. 20 POINTS

EP 1.2. eval.

1)2

| Sujet | Notes de 0 à 5 | Candidat | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------------|----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | n° | n° | n° | n° | n° | n° | n° | n° | n° | n° | | | | | | | | | |
| Technique de préparation préliminaire | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Appareils Sauces | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuissons | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Finition Dréssage | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dégustation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hygiène Organisation Présentation Service | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

le:

jury : correcteur

BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER – SESSION 2008

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° | | | | | | | | | | | |
| 1 saumon de 1 à 2 kg | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 chincharid | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 roussette | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 maquereau | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 truite | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 tacaud | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 carrelet | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 merlu | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 julienne | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hygiène | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Organisation | 5/4 | 3/2 | 1/0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 :

EP 1-2. Eval.
2/2