



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CAP POISSONNIER - GRILLE D'EVALUATION EP2 -TRANSFORMATION DES PRODUITS

Opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés, mollusques et garnitures	Critères d'exigences	TS	T	I	TI	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
1 lieu - en filet sans peau, sans arêtes	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la matière d'œuvre • Choix justifié de la technique utilisée • Régularité de la coupe, des poids, de l'épaisseur • Coupe franche du produit • Perte minimale de produit (parures) • Filet sans arête • Respect du produit en vue de la consommation • Ficelage adapté et régulier 	5	3/4	2	1/0						
1 bar - en portefeuille dorsale		5	3/4	2	1/0						
1 saumon - en filet sans peau, sans arêtes - dépouiller 2 pavés de 50 g		5	3/4	2	1/0						
1 sole - dépouillée mise en filets		5	3/4	2	1/0						
1 rôti pour 3 personnes - utilisation du lieu et saumon		5	3/4	2	1/0						
1 merlan - en bélier		5	3/4	2	1/0						
1 grondin - en galinette		5	3/4	2	1/0						
Assiette de fruits de mer (2pers)	<ul style="list-style-type: none"> • Ouverture du produit sans débris • Dressage rationnel et adapté • Esthétique de la présentation 	10/8	7/5	4/3	2/0						
Hygiène et prévention en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène personnelle • Maintenance des lieux • Prévention des risques professionnels 	10/8	7/5	4/3	2/0						
Organisation du travail	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation du poste • Enchaînement des techniques 	10/8	7/5	4/3	2/0						
Présentation des produits transformés	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation en vue de la commercialisation 	5	3/4	2	1/0						
TOTAL / 70											

EXIGENCES : Respecter les techniques professionnelles / Présenter des produits commercialisables / Pénaliser les pertes excessives
TS = Très satisfaisant / S = Satisfaisant / I = Insuffisant / TI Très insuffisant

CAP POISSONNIER - GRILLE D'EVALUATION EP2 - PARTIE TRAITEUR

Préparation culinaire	Critères d'exigences	TS	T	I	TI	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
Préparations préliminaires	• Respect de la fiche technique, du temps imparti	5	4/3	2	1/0						
	• Utilisation rationnelle du matériel	5	4/3	2	1/0						
Réalisation des appareils, farces, sauces, garnitures	• Choix des modes de cuisson adaptés au produit	5	4/3	2	1/0						
Réalisation des cuissons	• Respect des temps de cuisson	5	4/3	2	1/0						
Hygiène et prévention en milieu professionnel	• Hygiène personnelle • Maintenance des lieux • Prévention des risques professionnels	5	4/3	2	1/0						
Organisation du travail	• Organisation du poste • Enchaînement des techniques	5	4/3	2	1/0						
Présentation du plat	• Présentation commerciale	5	4/3	2	1/0						
Dégustation du plat	• Respect de l'assaisonnement	5	4/3	2	1/0						
TOTAL / 40											
TOTAL / 20											

EXIGENCES : Respecter les techniques professionnelles / Présenter des produits commercialisables / Pénaliser les pertes excessives
TS = Très satisfaisant / S = Satisfaisant / I = Insuffisant / TI Très insuffisant

CAP POISSONNIER – FICHE RECAPITULATIVE EP2 - Coef. 6

EPREUVE EP2 : TRANSFORMATION DES PRODUITS	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
PARTIE 1 – Transformation des produits / 70						
PARTIE 2 – Préparation culinaire / 20						
PARTIE 3 – Reconnaissance des produits / 30						
TOTAL / 120						
TOTAL / 20						