



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.

EP2 – Transformation des produits

Cette épreuve qui comporte 3 phases distinctes, permet d'évaluer vos aptitudes à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des produits aquatiques en vue de leur commercialisation.

Vous disposez d'un temps global de 4 heures pour effectuer les travaux demandés.

Temps indicatifs :

- 2 h 15 pour la transformation des produits
- 1 h pour la réalisation du plat cuisiné et du plateau de fruits de mer
- 30 min pour la reconnaissance des produits
- 15 min en fin d'épreuve pour la remise en état des plans de travail et le nettoyage.

Le président du jury pourra donner des indications en début d'épreuve.

Tout questionnement sera à adresser au président de jury.

CRDP Nord Pas-de-Calais

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2009	
CAP POISSONNIER			
EP2 – Transformation des produits			
SUJET	Durée : 4 h 00	Coef : 6	Page : 1/5

EP2.1. TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES

A partir des produits mis à 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 lieu	En filets sans peau et sans arêtes
1 bar	En portefeuille dorsale
1 saumon	En filets sans peau et sans arêtes. Détailler 2 pavés de 150 g.
1 sole	Dépouillée et mise en filets
1 rôti pour 3 personnes	Utilisation du lieu et du saumon
1 merlan	En béliet
1 grondin	En galinette

Assiette de fruits de mer :

L'ouverture se fera sur un plateau de 30 cm de diamètre. Cette composition est destinée pour deux personnes. Les candidats devront ouvrir l'ensemble des coquillages.

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

Eléments de décor :

Algues, glace et citrons sont à la disposition des candidats.

Coquilles St Jacques vides et aluminium peuvent être éventuellement proposés.

CAP POISSONNIER	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Page 2/5

EP2.2 PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes « PAPILOTE DE SAUMON AU ROQUEFORT »

Ingrédients	Quantités
Pavés de saumon	2
Poire fraîche	1
Roquefort	50 g
Riz	80 g
Citron vert	1
Coriandre (feuilles)	PM
Persil	PM
Sel fin, poivre	PM
Beurre pour les feuilles	

TECHNIQUES DE REALISATION

Mode de préparation

- Découper deux morceaux de feuille d'aluminium de la même taille que le papier sulfurisé.
- Préparer les papillotes, beurrer les 2 feuilles de papier sulfurisé.
- Déposer les pavés de saumon sur chaque feuille puis ajouter une demi-poire en fines lamelles et 25 g de roquefort en cubes.
- Ajouter le jus de citron, saler, poivrer et saupoudrer de coriandre haché.
- Fermer hermétiquement les papillotes.
- Cuire le riz à l'eau bouillante salée (20 minutes).
- Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes.
- Vérifier la cuisson et l'assaisonnement, ouvrir et parsemer de persil frais haché.
- Egoutter le riz, le beurrer.
- Servir bien chaud avec le riz à part.

CAP POISSONNIER	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Page 3/5

EP2.3 – RECONNAISSANCE DE PRODUITS AQUATIQUES

Parmi les 50 espèces qui vous sont présentées, vous devez en reconnaître 30.
 Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, son appellation commerciale, sa classe et sa famille.

POISSONS :

N°	NOM (1 pt)	CLASSE (0,5 pt)		FAMILLE (0,5 pt)
		Osseux	Cartilagineux	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

CAP POISSONNIER	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Page 4/5

CRUSTACES :

N°	NOM (3 pts)	FAMILLE (3 pts)
21		
22		
23		

MOLLUSQUES :

N°	NOM (3 pts)	FAMILLE (3 pts)
24		
25		
26		

FILETS :

N°	NOM (4 pts)
27	
28	

AUTRES :

N°	NOM (2 pts)
29	

PRODUITS TRANSFORMES :

N°	NOM (2 pts)
30	

Note définitive 60
----------------------	-------

CAP POISSONNIER	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Page 5/5