



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.

BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER – SESSION juin 2009
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

TS : très satisfaisant
 S : satisfaisant
 I : insuffisant
 TI : très insuffisant

		TS	S	I	TI	Candidat								
						N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
2 carrelets	Préparer 1 carrelet en filets à l'anglaise sans peau Préparer le second carrelet en 4 filets avec peau	5	4/3	2/1	0									
2 ailes de raie	Ecorcher les ailes de raie	5	4/3	2/1	0									
1 merlan	Préparer façon béliér	5	4/3	2/1	0									
2 encornets	Préparer « en blanc » ; tête et nageoires comprises	5	4/3	2/1	0									
1 daurade	Désarêter par le ventre	5	4/3	2/1	0									
1 Saint Pierre	Fileter, garder les joues et les parures pour la confection d'un fumet	5	4/3	2/1	0									
1 maquereau	Vider par les ouies	5	4/3	2/1	0									
1 grondin rouge	Préparer un grondin en filets	5	4/3	2/1	0									
1 grondin rouge	Préparer le second en galinette	5	4/3	2/1	0									
Hygiène	Propreté du poste et individuelle, remise en état du poste	5	4/3	2/1	0									
Organisation	Méthode, bon choix de matériel, sécurité des couteaux	5	4/3	2/1	0									
Présentation	Séparation produits déchets, mise en valeur à la 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 :