



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.

**EP1.1 – DESIGNATION ET RECONNAISSANCE DES ESPECES
FICHE DE RECONNAISSANCE**

Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, son appellation commerciale, sa classe et sa famille.

POISSONS :

N°	NOM (1,5 pt)	CLASSE (0,25 pt)		FAMILLE (0,50 pt)
		Osseux	Cartilagineux	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

CRUSTACES :

N°	NOM (1,5 pt)	FAMILLE (0,25 pt)
31		
32		
33		
34		
35		

MOLLUSQUES :

N°	NOM (1,5 pt)	FAMILLE (0,25 pt)
36		
37		
38		
39		
40		

FILETS :

N°	NOM (1,5 pt)
41	
42	
43	
44	
45	

AUTRES :

N°	NOM (1,5 pt)
46	
47	

PRODUITS TRANSFORMES :

N°	NOM (1,5 pt)
48	
49	
50	

TOTAL sur 100 : A
Note définitive 80 : $\frac{A \times 4}{5} =$

TOTAL DES POINTS : 100

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
2 carrelets	Préparer 1 carrelet en filets à l'anglaise sans peau Préparer le second carrelet en 4 filets avec peau
2 ailes de raie	Ecorcher les ailes de raie
1 merlan	Préparer façon béliet
2 encornets	Préparer « en blanc » (tête et nageoires comprises)
1 daurade	Désarêter par le ventre
1 Saint Pierre	Fileter, garder les joues et les parures pour la confection d'un fumet
1 maquereau	Vider par les ouies
1 grondin rouge	Préparer le grondin en filets
1 grondin rouge	Préparer le grondin en galinette

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 2009	
BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER			
EP1 – Pratique professionnelle			
SUJET	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page 3 / 4

EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EP1 2.2 PRODUCTION CULINAIRE

Durée : 1 h 15

REALISER POUR 2 PERSONNES

« RAIE SAUCE AUX CAPRES POMMES A L'ANGLAISE »

INGREDIENTS	QUANTITE
Ailes de raies de 300/350 g	2
Cours bouillon à disposition	1 L
Crème fraîche	2 dL
Echalotes	20 g
Farine	40 g
Persil haché	4 c. à soupe
Câpres	30 g
Ciboulette ciselée finement	½ botte
Sel fin	PM
Poivre blanc	PM
Cayenne	PM
Pommes de terre Charlotte	0,500 kg
Citrons	2
Persil	1 botte

TECHNIQUES DE REALISATION

- Mettre le poste de travail en place
- Cuire les ailes de raie au court bouillon
- Cuire les pommes de terre à l'anglaise
- Confectionner la sauce aux câpres
 - faire revenir les échalotes dans le beurre sans coloration
 - ajouter la crème, réduire, assaisonner
 - ajouter les câpres et la ciboulette coupée finement
- Dresser et décorer avec le citron et le persil la raie et les pommes de terre sur un plat ovale

BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP1 – Pratique professionnelle	Page 4 / 4