



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.

1 – Hygiène – 4 points

Vérifier la marchandise à son arrivée dans votre poissonnerie, signifie pour vous plusieurs mesures de contrôle. Citer en 4 (poisons, mollusques, crustacés confondus).

---

---

---

---

2 – La filière pêche – 4 points

Donner la définition du trémail et d'une senne.

---

---

---

3 – Commercialisation – 3 points

Donner la définition d'un M.I.R. et d'un M.I.N.

---

---

---

---

4 - Les produits aquatiques – 7 points

4.1 – Citer un poisson gras et un poisson maigre.

---

4.2 – Les oméga 3 contenus dans le poisson aident à se protéger contre :  
(cocher la bonne réponse)

- Les maladies cardio-vasculaires
- La décalcification
- L'obésité

4.3 – Le merlan poutassou est pêché pour la fabrication de quel produit :  
(cocher la bonne réponse)

- Le poisson pané
- Les saucisses de la mer
- Le surimi

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2009	
B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER			
EP2 – Technologie professionnelle			
SUJET	Durée : 1 h 00	Coef. : 2	Page : 1/3

5 – La commercialisation – 8 points

5.1 – Quelles sont les mentions obligatoires qui doivent figurer sur une étiquette de vente d'un produit de la mer au consommateur ?

---

---

---

---

5.2 – Préciser la taille marchande des produits suivants :

Bar : \_\_\_\_\_

Lieu jaune : \_\_\_\_\_

Coquille St Jacques : \_\_\_\_\_

Homard Européen (céphalothorax) : \_\_\_\_\_

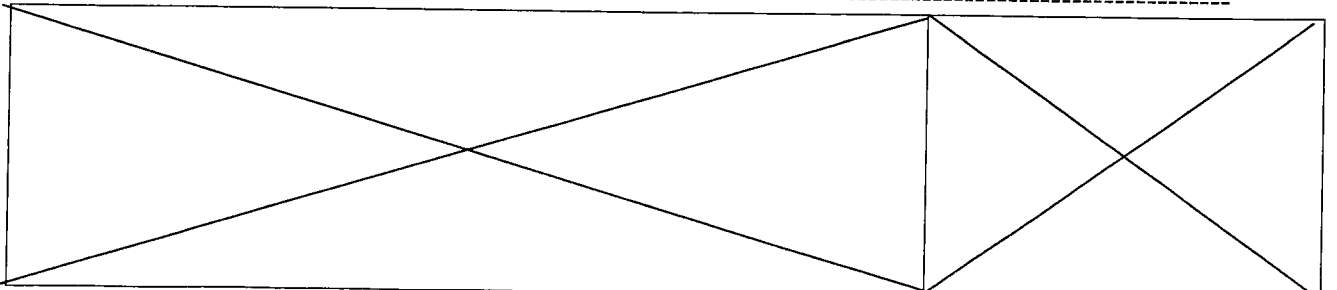
6 – Connaissances générales – 14 points

6.1 - Donner le mot qui correspond à la définition :

Culture des moules	
Culture des huîtres	
Organe du poisson servant à réguler sa position dans les fonds marins	
Famille de la dorade	
Technique de pêche employée pour le thon	
Autre nom de la lotte	
Filet rectangulaire métallique qui sert à racler le fond marin	
Lieu où le poisson pond	

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/3

✂



6.2 – Placer ces crustacés dans le tableau ci-dessous :

- Tourteau - Langoustines - Gambas - Etrilles - Ecrevisses - Araignée

Brachyoures		Macroures	
Nageurs	Marcheurs	Nageurs	Marcheurs

CRDP Nord Pas-de-Calais

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 3/3

✂

