



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

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°
Mettre en portefeuille - 1 carrelet de 400 g	<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						
Habiller, mettre en 4 filets 1 carrelet de 400 g		5	3/4	2	1/0						
Habiller une truite de mer de 2 kg. Tailler 4 darnes, 4 pavés. Utiliser le reste pour la farce		5	3/4	2	1/0						
Mettre en prêt à cuire 1 merlu de 0,5 kg.		5	3/4	2	1/0						
Mettre en prêt à cuire 2 maquereaux - 1 étêté vidé - 1 éviscéré par les ouies		5	3/4	2	1/0						
Habiller – Fileter un merlan de 250 g.		5	3/4	2	1/0						
Tailler un filet de merlan en goujonnette		5	3/4	2	1/0						
Assiette de fruits de mer (2 pers)		<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