



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

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

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.

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2010	
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 carrelet ou plie	En portefeuille.
1 carrelet ou plie – 500 g	En 4 filets.
1 truite de mer – 2 kg	Tailler 4 darnes. Utiliser le reste pour la farce.
1 merlu de 500 g	Prêt à cuire.
2 maquereaux	Eviscérer, étêter, prêt à cuire.
1 merlan	Eviscérer par les ouies, fileter sans peau.
Filets de merlan	Détailler en goujonnette.

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 praires ou palourdes
30 g de crevettes grises cuites
4 langoustines cuites
4 crevettes roses cuites
50 g de bigorneaux cuits
2 moules d'Espagne

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
« PAUPIETTE DE PLIE ET TRUITE DE MER SAUCE VIN BLANC »

Ingrédients	Quantités
Filet de carrelet ou de plie	4
Chair de truite de mer	0,200 kg
Beurre	0,100 kg
Echalotes	0,100 kg
Champignons de Paris frais	0,100 kg
Persil	½ botte
Vin blanc	1 dL
Crème épaisse	0,100 kg
Crème double	0,100 kg
Fumet de poisson PAI	0,020 kg
Blanc d'œuf	1
Pique en bois	4

TECHNIQUES DE REALISATION
Mode de préparation
➤ Réaliser un fumet de poisson (PAI).
➤ Réaliser une farce Mousseline : chair de truite + blanc d'œuf + crème épaisse + sel au cutter.
➤ Préparer les paupiettes de plies avec la farce Mousseline.
➤ Plaquer et cuire les paupiettes : plat à sabot beurré + persil haché + échalotes ciselées + champignons émincés, vin blanc et fumet de poisson (15 min).
➤ Réaliser la sauce : réduire le jus de cuisson, ajouter la crème double, réduire jusqu'à consistance nappante.
➤ Napper les paupiettes.

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
----------------------	-------