



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

CONSIGNES D'ORGANISATION

EPREUVE EP2.1 : TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES Fiche d'organisation

Organisation :

- Un laboratoire aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Une personne responsable de la logistique de l'épreuve.

Matériel par candidat à fournir par le centre d'examen :

- Un plan de travail.
- Calots, gant jetable.
- Deux caisses pour la distribution des produits à travailler.
- Une pochette plastique pour protéger le sujet.
- Un numéro par candidat.
- Un plateau pour fruits de mer (2 personnes) ou assiettes Ø 30 cm.
- Les espèces prévues dans l'épreuve.
- Une poubelle pour déchets.
- Le matériel de nettoyage nécessaire.

Matériel fourni par le candidat* :

- Des bottes blanches, une blouse blanche sans signe distinctif.
- Une mallette contenant les ustensiles nécessaires à l'épreuve.

* En cas d'impossibilité, le centre d'examen mettra à disposition des candidats l'équipement minimal nécessaire (ciseaux, couteau, pinces, tenailles, grattoir, couteau d'office, couteau à huîtres, cannelure).

Déroulement :

- 2 à 3 correcteurs notent l'activité de 8 candidats à partir des grilles d'évaluation (la comparaison et la synthèse se font en fin d'épreuve).
- Le responsable du jury présente l'épreuve et donne le temps imparti à chaque sous-épreuve.

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE			Session 2010
CAP POISSONNIER			
EP2 – Transformation des produits			
ORGANISATION	Durée : 4 h 00	Coef. : 6	Page : 1/4

EPREUVE EP2.2 : PREPARATION CULINAIRE

Fiche d'organisation

Locaux :

- Cuisine équipée aux normes d'hygiène et de sécurité
- Equipements et matériels en quantité et qualité suffisante

Moyens humains :

- 1 responsable de la logistique (coordonnateur)

Matériel fourni par le centre (par candidat) :

- Casseroles
- Rondeaux
- Cul de poule
- Plaques de cuisson
- Moules ou terrines de cuisson
- Plaques à débarrasser
- Planches à découper
- Ustensiles de cuisine (couteaux, fouets, économes, spatules, etc.)
- Papier sulfurisé et/ou aluminium

Matériel fourni par le candidat :

- 1 tenue professionnelle
- 1 mallette d'ustensiles et matériels professionnels de cuisine

Le centre d'examen prévoira de mettre à disposition des candidats le matériel et ustensiles nécessaires en cas d'oubli de ce dernier.

Déroulement :

L'épreuve a pour objectif d'évaluer :

- les techniques de préparation et de transformation
- l'organisation du travail
- l'hygiène personnelle et professionnelle
- les conditions d'exécution

L'évaluation porte davantage sur les méthodes, les conditions d'exécution technique que sur le résultat obtenu en raison de la technicité limitée des candidats non-spécialistes des arts culinaires.

Deux à trois correcteurs notent individuellement chaque candidat. La synthèse et l'arrêt de la note définitive pour chaque candidat se fait à la fin de l'épreuve en concertation entre les membres du jury.

Le report des notes se fait sur les grilles de notation fournies avec le sujet d'examen.

CAP POISSONNIER	ORGANISATION
EP2 – Transformation des produits	Page : 2/4

EPREUVE EP2.3 : Reconnaissance des produits aquatiques

Fiche d'organisation

Matériel :

- 1 table de présentation de 50 produits choisis, selon les achats possibles, parmi la liste de référence des espèces.
- 1 étiquette par produit portant un numéro. La table sera composée de :
 - Poissons : 30 espèces numérotées de 1 à 30.
 - Crustacés : 5 espèces numérotées de 31 à 35.
 - Mollusques : 5 espèces numérotées de 36 à 40.
 - Filets : 5 espèces numérotées de 41 à 45.
 - Autres : 2 espèces de 46 à 47.
 - Produits transformés : 3 espèces de 48 à 50.
- 1 support (format 21 x 29,7) pour fixer les feuilles de chaque candidat.

Déroulement :

- deux examinateurs surveillent le travail individuel des candidats et assurent leur passage selon l'ordre défini par le centre d'examen.
- deux candidats peuvent travailler simultanément.

Correction :

Elle est assurée par un professionnel et un formateur qui auront établi avant l'épreuve une liste de correspondance entre numéros et espèces.

CAP POISSONNIER	ORGANISATION
EP2 – Transformation des produits	Page : 3/4

EPREUVE EP3 : VENTE - COMMERCIALISATION

Fiche d'organisation

Matériel :

- 1 étal de vente de type commercialisation.
- Des étiquettes de prix et de promotion de produits.
- Balance(s)
- Emballages nécessaires à la remise des produits au client.
- Un fond de caisse pour le rendu monnaie.
- Eventuellement supports publicitaires, carte des zones F.A.O., etc. pour placer les candidats dans des conditions optimales de simulation de vente.

Produits :

A titre indicatif :

- Quatre différentes sortes de filets.
- Deux poissons coupés.
- Deux poissons entre un et deux kilos
- Un poisson de plus de deux kilos.
- Deux types de poisson plat (moins d'un kilo) et au minimum 5 pièces par type.
- Deux types de poisson rond (moins d'un kilo) et au minimum 5 pièces par type
- Quelques céphalopodes.
- Coquillages, moules, huîtres, crevettes, etc.
- Produits traiteur (soupe, sauce, etc.)

Déroulement de l'épreuve :

Le jury est composé d'un formateur et d'un professionnel. L'un des membres du jury joue le rôle du client.

Le scénario de vente comprend une interrogation sur les caractères organoleptiques d'un produit et de plusieurs achats distinct et effectifs qui doivent permettre évaluer le candidat sur les points suivants :

- Accueillir le client.
- Rechercher ses besoins et ses motivations.
- Sélectionner les produits nécessaires à la satisfaction de la commande et calculer les quantités.
- Argumenter votre proposition et traiter les éventuelles objections.
- Peser les produits à l'aide de la balance électrique.
- Proposer (sans exécuter) la préparation correspondant aux produits et à leurs recettes.
- Proposer une vente additionnelle en particulier en valorisant une promotion.
- Etablir une fiche de débit préparant l'encaissement
- Encaissement et prise de congé du client.

Durée de l'épreuve : Maximum par candidat 30 minutes

CAP POISSONNIER	ORGANISATION
EP2 – Transformation des produits	Page : 4/4