



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

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
4 carrelets	Mettre en filets : - 2 en filets simples - 2 en filets doubles. Les filets de dessus seront pelés.
6 merlans	Mettre en filets, sans ventre et pelés.
1 merlu	Désosser pour une préparation de type charcutier.
1 julienne	Préparer pour faire un tronçon de 600 g.
4 ailes de raie	Préparer les ailes pelées des eux côtés.

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 2010	
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
« FILETS DE POISSON A LA DIEPPOISE »

INGREDIENTS	QUANTITE
Filets de poisson	2 x 200 g
Fumet	1/2 L
Beurre	65 g
Echalotes	30 g
Vin blanc	6 cL
Crevettes décortiquées	60 g
Moules Bouchot	300 g
Champignons émincés	20 g
Crème	15 cL
Poivre blanc	PM
Cayenne	PM
Sel fin	PM
Citrons	2
Persil	1 botte
Tomate	1

TECHNIQUES DE REALISATION

- Mettre le poste de travail en place.
- Préparer la garniture dieppoise (moules « façon marinière » - champignons pochés à blanc).
- Plaquer et marquer les filets de limandes en cuisson (pochée à court bouillon).
- Réaliser la sauce (par réduction liée à la crème).
- Dresser les filets et la garniture.
- Décorer à votre initiative.

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