



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.

Question 1 – 2 points

Donner la procédure pour le glaçage de votre étal et donner des procédés pour assurer la tenue de la glace.

Question 2 – 1 point

Donner la différence entre un maquereau de ligne et un maquereau de chalut.

Question 3 – 1 point

Donner la définition de la traçabilité et justifier son utilité.

Question 4 – 4 points

4.1 – Placer les ports de pêche sur la carte de France donnée en annexe 1.
Boulogne sur Mer – Le Guilvinec – Sète – Saint Gilles Croix de Vie
Les ports seront soulignés.

4.2 – Placer les bassins de production d'huîtres sur la carte de France de l'annexe 1.
Thau – Marennes d'Oléron – Saint Vaast la Hougue – Belon
Les bassins d'huîtres seront encadrés.

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	
EP2 – Technologie professionnelle	



METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE	Session juin 2010		
B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER			
EP2 – Technologie professionnelle			
SUJET	Durée : 1 h 00	Coef. : 2	Page : 1/4

Question 5 – 2 points

Quelles parties de l'anatomie d'un poisson, autre que la chair des filets, peut-on commercialiser et avec quelle(s) méthode(s) de conservation ?
Donner 4 exemples.

Question 6 – 2 points

Nommer les différentes techniques de préparation.

Le désarêtage d'un poisson par le dos.	
Le désarêtage d'un poisson par le ventre.	
Un poisson désarêté totalement et dont les deux filets toujours reliés à la tête sont roulés de chaque côté de cette dernière.	
Un maquereau désarêté par le dos et dont la queue est passée à travers la tête part la bouche.	

Question 7 – 2 points

Dans la norme CEE que signifie, au niveau de la fraîcheur, un poisson de qualité :

E : _____

A : _____

B : _____

C : _____

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/4

Question 8 – 1,5 point

Quelle est la taille marchande des produits sauvages suivants et quelle en est la raison ?

- Le bar : _____
- Le merlan : _____
- La coquille Saint Jacques : _____

Question 9 – 2 points

Citer deux poissons « gras » et deux poissons « maigres ».
A quoi correspondent ces deux appellations ?

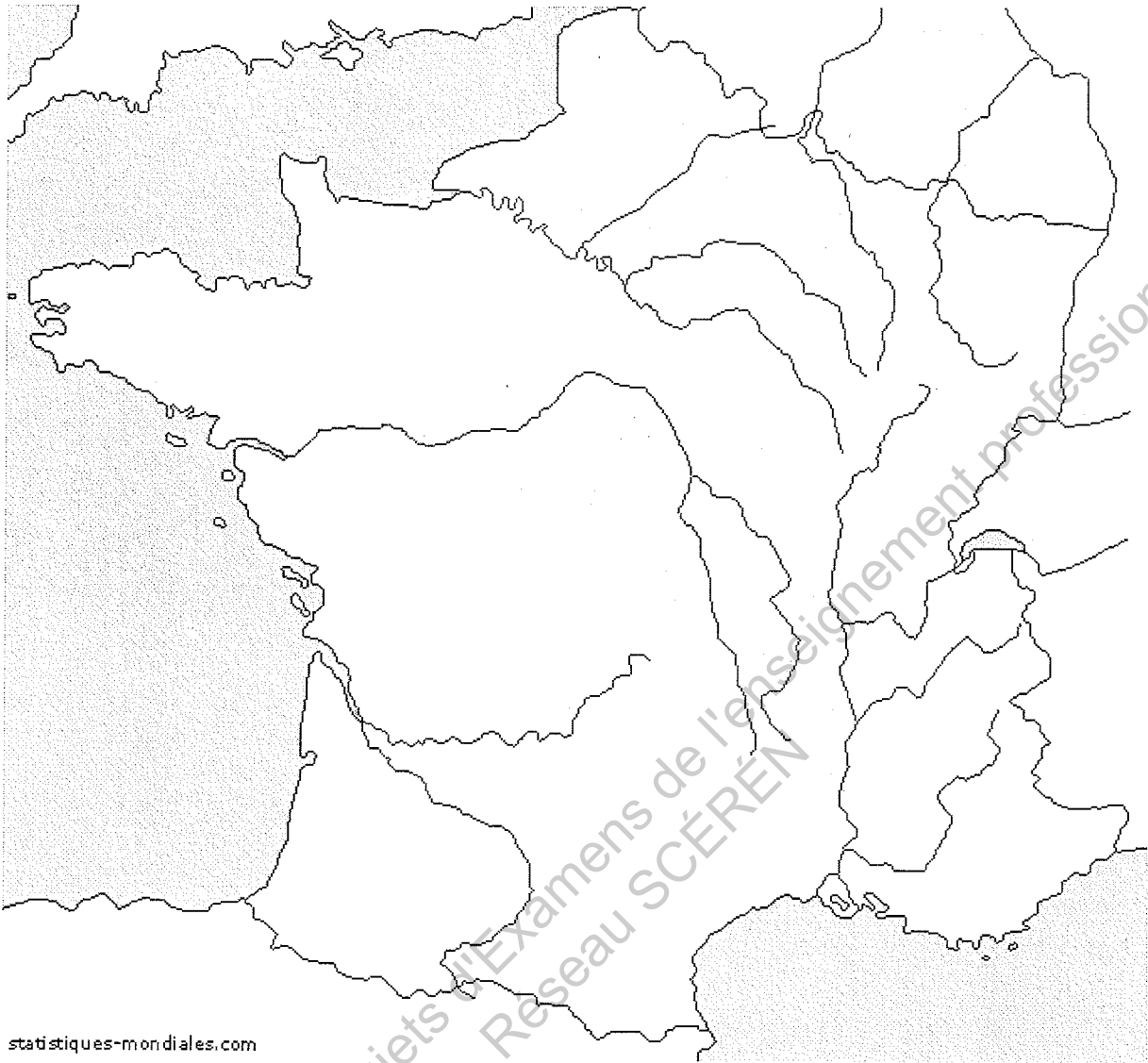
Question 10 – 2,5 points

Repérer les produits aquatiques et placer les dans l'espèce correspondante de la liste ci-dessous :

Maquereau – Silure – Ecrevisse – Seiche – Hoplostète rouge – Brochet – Praire – Espadon – Grenadier – Ormeau – Oursin – Langouste – Sole.

2 poissons d'eau douce.	
2 poissons pélagiques marins.	
2 poissons de « grands fonds » (au delà de – 500 m)	
1 crustacé d'eau douce.	
1 mollusque gastéropode	

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 3/4



statistiques-mondiales.com

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	SUJET
EP2 – Technologie professionnelle	Page 4/4