



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.

**Vous devez réaliser les travaux suivants
DANS LA SALLE D'ÉTAL.**

Premier travail :

A partir de l'étal composé d'au minimum 50 espèces, vous devez sur l'annexe 1 :

- Reconnaître et identifier 30 espèces désignées
 - Indiquer l'appellation du produit et cocher la case correspondant à la catégorie à laquelle il appartient
- Durée : **45 mn**

Deuxième travail :

Vous devez indiquer les caractéristiques des deux produits choisis par le jury sur l'étal.

- Complétez la fiche de cotation ESPECE (annexe 2)
 - Complétez la fiche de cotation FILET (annexe 3)
- Durée : **30 mn**

**Vous devez réaliser les travaux suivants
DANS LA SALLE DE TRANSFORMATION.**

Troisième travail :

A partir des produits bruts, réalisez les transformations suivantes. Durée en mn : **120 mn**

1- Filetage de poisson avec emballage par espèce

Poissons bruts	Découpes demandées	Temps de réalisation
15 kg de lieu noir vidé	Filets sans peau, avec flanc	45 mn
10 kg de grenadier vidé	Filets sans peau, sans flanc	20 mn
3 pièces de flet entier	Filets sans peau	10 mn

2- Préparation de la saumonette

- écorchez 4 pièces de roussette **15 mn**

3- Étêtage de poissons

- étêtez 30 pièces de merlan entier **10 mn**

4- Mise en P.A.C. (Prêt à cuire)

- 5 pièces de carrelet entier **10 mn**

5- Eviscération

- 3 pièces de sole entière **10 mn**

CAP	Spécialité : MAREYAGE Code Spécialité	Durée : 3h30	Session 2011
Épreuve : EP1 – Pratique professionnelleN° Sujet : 11-133		Coefficient: 10	Folio 1/5

**Vous devez réaliser les travaux suivants
dans LA SALLE DE CONDITIONNEMENT.**

Quatrième travail : préparation de commande

15 mn

Vous êtes employé(e) dans l'entreprise « Fraîche Marée ». Vous devez préparer la commande de la poissonnerie « Le Marsouin » à BERCK.

Vous disposez d'un lot de 6 kg de filets mélangés.

- Regrouper les filets par espèce et conditionner chaque lot.
- Mettre en caisse suivant le bon de commande ci-dessous

FRAICHE MAREE			
BULLETIN DE COMMANDE			
Nom du client LE MARSOIN BERCK			
Date de la commande : 07/06/2011			
Code	Désignation	Quantité	Observations
0401	Filets de merlan	2 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0402	Filets de cabillaud	2 kg	Peser – glacer – fermer – identifier
0403	Filets de tacaud	2 kg	Peser – glacer – fermer – identifier

L'évaluation de la partie pratique tient compte :

- de l'hygiène générale et de l'attitude professionnelle,
- du respect des techniques demandées,
- du respect du rendement et des temps,
- de l'organisation du travail

CAP

Spécialité : **MAREYAGE**.....

Code Spécialité

Durée :
3h30

Session
2011

Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle

N° Sujet : 11-133

Coefficient:
10

Folio
2/5

Ne rien écrire

dans la partie barrée

4/5

ANNEXE 2 À RENDRE

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT NON TRANSFORMÉ

FICHE ESPÈCE Produit n°	
Appellation commerciale (officielle)	✓
Nom scientifique	✓
Critères spécifiques de fraîcheur (au moins 6)	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
Taille marchande	✓
Mode(s) de présentation courante	✓
	✓
	✓

Ne rien écrire

dans la partie barrée

5/5

ANNEXE 3 À RENDRE

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TRANSFORMÉ

FICHE FILET	
Produit n°	
Identification du filet (nom de l'espèce initiale)	✓
Nom scientifique	✓
Critères de fraîcheur du produit	✓
	✓
	✓
Rendement en %	✓