



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

CAP POISSONNIER - GRILLE D'EVALUATION EP2 -TRANSFORMATION DES PRODUITS

Opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés, mollusques et garnitures	TS	T	I	TI	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
2 merlans : - Mettre en filets sans peau	5	3/4	2	1/0					
1 bar : - Mettre en portefeuille dorsal.	5	3/4	2	1/0					
1 daurade royale : - Eviscérer par les ouïes.	5	3/4	2	1/0					
1 seiche : - Préparer en blanc.	5	3/4	2	1/0					
1 carrelet : - Fileter sans peau.	5	3/4	2	1/0					
1 truite 1 à 2 kg : - Fileter et émincer.	5	3/4	2	1/0					
1 grondin : - Préparer en galinette.	5	3/4	2	1/0					
Assiette de fruits de mer (2 pers)	10/8	7/5	4/3	2/0					
Hygiène et prévention en milieu professionnel	10/8	7/5	4/3	2/0					
Organisation du travail	10/8	7/5	4/3	2/0					
Présentation des produits transformés	5	3/4	2	1/0					
TOTAL / 70									

EXIGENCES : Respecter les techniques professionnelles / Présenter des produits commercialisables / Pénaliser les pertes excessives
 TS = Très satisfaisant / S = Satisfaisant / I = Insuffisant / TI Très insuffisant