



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

EP2 – Transformation des produits

Cette épreuve qui comporte 3 phases distinctes, permet d'évaluer vos aptitudes à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des produits aquatiques en vue de leur commercialisation.

Vous disposez d'un temps global de 4 heures pour effectuer les travaux demandés.

Temps indicatifs :

- 2 h 15 pour la transformation des produits
- 1 h pour la réalisation du plat cuisiné et du plateau de fruits de mer
- 30 min pour la reconnaissance des produits
- 15 min en fin d'épreuve pour la remise en état des plans de travail et le nettoyage.

Le président du jury pourra donner des indications en début d'épreuve.

Tout questionnement sera à adresser au président de jury.

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2011	
CAP POISSONNIER			
EP2 – Transformation des produits			
SUJET	Durée : 4 h 00	Coef : 6	Page : 1/5

EP2.1- TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES

A partir des produits mis à 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 travaux, de l'outillage et des matériels, fait partie intégrante de l'épreuve et fait l'objet d'une évaluation.

Les produits	La préparation
2 merlans	Mettre en filets sans peau.
1 bar	Mettre en portefeuille dorsal.
1 daurade royale	Eviscérer par les ouïes.
1 seiche	Préparer en blanc.
1 carrelet	Préparer en deux filets sans peau.
1 truite 1 à 2 kg	Préparer en filets avec peau puis émincer un côté (carpaccio).
1 grondin	Faire en galinette.

Assiette de fruits de mer :

L'ouverture se fera sur un plateau de 30 cm de diamètre. Cette composition se destine à deux personnes. Les candidats devront ouvrir l'ensemble des coquillages.

Les produits
4 huîtres creuses n° 3
2 huîtres plates
2 amandes
2 clams ou vernis
200 g de crevettes roses
2 moules d'Espagne
200 g de bulots ou bigorneaux cuits
1 tourteau cuit (400 à 600 g en présentation)

Éléments de décor :

Algues, glace et citrons sont à la disposition des candidats.

Coquilles St Jacques vides et aluminium peuvent être éventuellement proposés.

CAP POISSONNIER	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Page 2/5

EP2.2 PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes
« BOUCHEES AU POISSON ET FRUITS DE MER »

Ingrédients	Quantités
Bouchées (croûtes toutes prêtes)	4
Dos de cabillaud	0,150 kg
Crevettes	0,080 kg
Moules cuites (fournies)	0,200 kg
Champignons	0,120 kg
Court bouillon (fourni)	1/2 L
Roux : beurre + farine	0,080 kg / 0,080 kg
Lait	1 L
Sel fin	PM
Poivre	PM
Persil haché	½ botte

TECHNIQUES DE REALISATION

Mode de préparation

- Cuire le poisson dans le court bouillon (7 à 8 min).
- Réaliser une béchamel (roux + lait).
- Cuire les champignons en tranches sautées au beurre.
- Décortiquer les crevettes puis les découper en fins morceaux.
- Assembler les ingrédients (béchamel, champignons, crevettes, moules, cabillaud).
- Assembler la sauce à la bouchée et passer les bouchées au four 5 à 10 min.
- Présenter les bouchées sur assiettes avec du persil haché.

EP2.3 – RECONNAISSANCE DE PRODUITS AQUATIQUES

Parmi les 50 espèces qui vous sont présentées, vous devez en reconnaître 30.
 Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, son appellation commerciale, sa classe et sa famille.

POISSONS :

N°	NOM (1 pt)	CLASSE (0,5 pt)		FAMILLE (0,5 pt)
		Osseux	Cartilagineux	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

CRUSTACES :

N°	NOM (3 pts)	FAMILLE (3 pts)
21		
22		
23		

MOLLUSQUES :

N°	NOM (3 pts)	FAMILLE (3 pts)
24		
25		
26		

FILETS :

N°	NOM (4 pts)
27	
28	

AUTRES :

N°	NOM (2 pts)
29	

PRODUITS TRANSFORMES :

N°	NOM (2 pts)
30	

Note 60
Note définitive 30

CAP POISSONNIER	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Page 5/5