



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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.

EP 2 - 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 h15 pour la transformation des produits et l'élaboration d'un plateau de fruits de mer
- 1 h pour la réalisation du plat cuisiné
- 30 minutes pour la reconnaissance des produits
- 15 minutes en fin d'épreuves 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 du jury.

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2014	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 1/5

EP2.1 - TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES

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
1 bar de 400 g	En portefeuille par le dos.
1 daurade	Eviscérer, fileter sans peau et sans arêtes.
1 sole	En 4 filets.
1 truite	Prête à cuire.
1 merlan	En béliet.

Assiette de fruits de mer :

L'ouverture se fera sur un plateau de 30 cm de diamètre.

Cette composition se destine à 2 personnes.

Les candidats devront ouvrir l'ensemble des coquillages.

Ingrédients
6 huitres creuses n° 3
2 amandes
8 palourdes
2 langoustines
200 g de bulots cuits
4 moules d'Espagne
1 tourteau cuit (500 g)

Éléments de décoration :

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

Coquilles St Jacques et aluminium peuvent être éventuellement proposés.

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2014	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 2/5

EP2 - PREPARATION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes
Daurade braisée au cidre

Ingrédients	Quantité
Filets de daurade	2
Cidre doux	0,1 L
Fumet de poisson	0,2 L
Echalote	1 pièce
Crème double	0,1 kg
Blanc de poireaux	0,3 kg
Beurre	0,05 kg
Sel et poivre	PM

Technique de réalisation
Mode de réalisation
<ul style="list-style-type: none">• Emincer et laver les blancs de poireaux.• Peler et ciseler les échalotes. Assaisonner les filets de daurade.• Cuire à couvert les poireaux émincés avec un peu de beurre et d'eau dans un sautoir.• Dans un plat à gratin beurré, disposer les échalotes ciselées, les filets de daurades et verser le fumet de poisson et le cidre à mi-hauteur.• Cuire au four à 180 °C pendant environ 10 minutes.• Débarrasser les filets de daurades sur un plat, recouvrir d'une feuille d'aluminium pour les maintenir au chaud.• Verser le liquide de cuisson dans une russe et réduire au 2/3. Crémier, faire réduire jusqu'à onctuosité et rectifier l'assaisonnement.• Dresser sur assiette les poireaux égouttés, poser dessus les filets de daurades et napper de sauce.

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2014	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 3/5

EP2.3 – RECONNAISSANCE DE PRODUITS AQUATIQUES

Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, son appellation commerciale et sa famille.

POISSONS :

N°	NOM (1 pt)	FAMILLE (1 pt)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

CRUSTACES :

N°	NOM (1 pt)	FAMILLE (1 pt)
11		
12		
13		
14		
15		

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2014	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 4/5

MOLLUSQUES :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)	FAMILLE (1 pt)
16		
17		
18		
19		
20		

FILETS :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)
21	
22	
23	
24	
25	

AUTRES :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)
26	
27	
28	

PRODUITS TRANSFORMES :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)
21	
22	

TOTAL DES POINTS SUR 50 :

NOTE SUR 20

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2014	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 5/5