



**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 disposer 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
- 1 h pour la réalisation du plat cuisiné
- 30 minutes pour la reconnaissance des produits
- 15 minutes 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 du jury.

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2015	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 merlan	En portefeuille.
2 bars	1 bar en P.A.C. 1 bar en filet simple sans peau et sans arête.
1 sole	4 filets roulés.
1 truite saumonée	2 filets avec peau.
1 raie	Découpe en aile sans peau colorée.

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.

Les produits
4 huitres creuses n° 3
2 huitres plates
6 amandes
50 g de crevettes grises
100 g de crevettes roses
100 g de bulots cuits
2 langoustines cuites

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 2015	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 2/5

EP2.2 - PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes

« Roulade de soles sur une julienne de légumes et son beurre blanc »

Ingrédients	Quantités
Roulade de soles (préparation EP2.1)	4 pièces
Carottes	0,1 kg
Céleri rave	0,1 kg
Poireaux	0,1 kg
Echalotes	2 pièces
Vin blanc	0,1 L
Beurre	0,150 kg (beurre blanc) 0,050 kg (cuisson de la julienne)
Crème fraîche	0,1 L
Persil	Quelques branches
Sel /poivre	PM
Citron	1 pièce
Huile d'olive	0,05 L
Fumet de poisson	0,1 L

TECHNIQUES DE REALISATION

Mode de préparation

- Eplucher les échalotes, les ciseler.
- Eplucher les différents légumes, les laver et les tailler en julienne de 6 à 7 cm de long sur 2 mm de large.
- Cuire la julienne dans une sauteuse avec un peu d'eau et de beurre.
- Garder au chaud.
- Faire colorer les roulades de soles avec l'huile d'olive, ajouter le fumet de poisson et finir la cuisson au four à couvert pendant environ 10 minutes à 180°.
- Faire réduire les échalotes avec le vin blanc.
- Ajouter la crème et faire bouillir.
- Préparer le beurre, qui doit être très froid, le couper en petits cubes.
- Incorporer le beurre dans la réduction de vin blanc et monter celui-ci.
- Rectifier l'assaisonnement..
- Dresser sur assiettes, décorer avec le citron et présenter au jury.

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2015	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 2015	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 2015	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 5/5