



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

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 et du plateau de fruits de mer
- 1 h pour la réalisation du plat cuisiné
- 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.

CAP POISSONNIER	Code :	Session 2016	SUJET 1
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 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
1 Merlan	En Béliér.
1 Aile de raie	Mettre en filet sans peau.
1 Lieu jaune	Préparer à la coupe deux tranches de 200/220 g chacune, le reste en filet sans peau.
1 Grondin rouge	En gallinette.
1 Maquereau	Colbert.
1 Carrelet	En deux filets dits «à l'anglaise».

Plateau 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 huitres creuses n°3
2 huitres plates
4 palourdes
200 g bulots
150 g de bigorneaux
100 g de crevettes grises
3 langoustines
1 araignée

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	Code :	Session 2016	SUJET1
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 2/5

EP2.2 PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes
«Ailes de raie pochée, pommes vapeur, vinaigrette aux herbes»

Ingrédients	Quantités
Ailes de raie (préparation EP 2.1)	1 pièce coupée en deux
Lait	0,5 L
Citron	1/2 pièce
Thym, laurier	pm
Pomme de terre	0,500 kg
Huile de tournesol	0,150 L
Vinaigre à l'estragon	0,05 L
Moutarde	pm
Cerfeuil	¼ botte
Estragon	¼ botte
Persil	¼ botte
Eau	1 L

TECHNIQUES DE REALISATION

Mode de préparation

- Laver et hacher les herbes aromatiques.
- Disposer le lait et l'eau dans une plaque à rôtir avec le thym et le laurier.
Couper en rondelle le citron.
- Laver, éplucher les pommes de terre. Cuire départ eau froide salée pendant 20 minutes environ.
- Mélanger une cuillère de vinaigre avec trois cuillères d'huile. Ajouter la moutarde, ensuite les herbes hachées. Assaisonner.
- Pocher les ailes de raie pendant environ 8 à 10 minutes. Vérifier la cuisson.
- Dresser sur assiettes les ailes de raies, les pommes de terre et la vinaigrette tiède sur la raie.

CAP POISSONNIER		Session 2016	SUJET 1
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 3/5

N° du candidat :

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		

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		Session 2016	SUJET 1
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 5/5