

**BEP Alimentation option Poissonnier  
et Double candidature**

Codes : 510-22104 / 500-31203

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

→ BIEN ACHETER

*Durée* : 4 h 30      *Coefficients* : BEP 6    CAP 10

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

# BIEN ACHETER

**Durée 30 minutes**

**CAP 80 points**

**BEP 48 points**

➤ En magasin

➤ Déroulement de l'épreuve

A partir d'un étalage de produits de poissonnerie, vous devez à la demande de l'examineur

1°) Reconnaître et donner le nom commercial de 25 poissons ou produits à base de poisson (reconnaissance réflexe)

- 20 de base
- 3 plus rares
- 2 rares

2°) Préciser ensuite pour 10 d'entre eux : leur(s) lieu(x) de pêche, le mode de pêche, leurs caractéristiques essentielles (différences éventuelles mâle femelle, les autres noms ou appellation locales, la taille marchande, les transformations éventuelles déjà subies).

<b>SUJET INTERACADEMIQUE</b>	<b>Examen : CAP/BEP</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>SUJET</b>
<b>Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier &amp; CAP Poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP.1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 4 h 30</b>	<b>Coefficient : CAP 10 / BEP 6</b>	<b>Document : 1 / 1</b>	

**BEP Alimentation option Poissonnier  
et Double candidature**

Codes : 510-22104 / 500-31203

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

→ BIEN VENDRE

*Durée* : 4 h 30

*Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

## BIEN VENDRE

Durée 15 minutes

CAP 40 Points

BEP 24 Points

☉ Au centre d'examen

À partir d'une situation de vente pratique que vous proposeront les examinateurs et en utilisant les produits mis à votre disposition sur un étal, vous devrez réaliser toutes les opérations de Vente Conseil suivantes :

- Accueillir le client
- Rechercher ses besoins et ses motivations
- Sélectionner les produits nécessaires à la satisfaction de la commande et calculer les quantités nécessaires.
- Argumenter votre proposition et traiter d'éventuelles objections.
- Proposer une vente additionnelle en particulier en valorisant une promotion sur un produit abondant sur l'étal
- Etablir une fiche de débit préparant la facturation

Vous devez aussi exécuter à la demande des examinateurs une série de pesées à la balance mécanique ou électronique

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet
Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier		Epreuve : EP.1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficient : CAP 10 / BEP 6	Note éliminatoire : < 10	Document : 1 / 1

**B.E.P. Alimentation option Poissonnier  
et double candidature**

Code 510-22104

**option Poissonnier**

**(C.A.P. Poissonnier)**

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

➤ BIEN PREPARER – BIEN TRANSFORMER

*Durée* : 3 heures 30    *Coefficients* : CAP 10    BEP 6

➔ Sujet n° 1

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 6

# C.A.P-B.E.P

Sous épreuve n°3

## BIEN PREPARER- BIEN TRANSFORMER

**Durée 3 h 30**

**CAP 80 POINTS  
BEP 48 POINTS**

**Deuxième demi-journée** : au centre d'examen

Cette épreuve se déroulera en **trois temps** et vous devez :

1°) réaliser les transformations à cru sur les produits mis à votre disposition et selon les indications données dans l'**annexe 1** : durée 1 heure

2°) procéder à l'ouverture et au dressage de fruits de mer **annexe 2** : durée 30 minutes.

3°) Exécuter deux préparations culinaires à base de poissons ou de crustacés **annexe 3** : durée 2 heures.

Une note de 15 points pour le C.A.P. et de 9 points pour le B.E.P. sera affectée par les quatre examinateurs qui observent pendant la durée complète de vos travaux :votre organisation, l'hygiène, la sécurité et la présentation générale de vos productions.

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 1</b>
<b>Spécialité :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30</b>	<b>Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>		<b>Document 1/6</b>

**bep alimentation option poissonnier**  
**cap poissonnier**  
**épreuve"préparation-transformation à cru"**  
**durée 1 h 00**  
**sujet n°1**

**liste des produits de la pêche:**

- \* 1 saumon de 1,5 kg
- \* 1 sole de 400 g
- \* 1 dorade de 350 g
- \* 1 truite de 250 g
- \* 1 merlan de 350 g
- \* 1 carrelet de 600 g

travaux à réaliser	saumon	sole	dorade	truite	merlan	carrelet
<b>habillage</b>						
éviscérer				*	*	
écailler			*			
ébarber					*	
<b>couper</b>						
darne (1 pièce)	*					
<b>dépouiller</b>	*	*				*
<b>lever en filets</b>	*	*				*
<b>forme particulière</b>						
portion				*		
porte feuille			*			
tête de béliet					*	
rôti	*					

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : C.A.P/B.E.P	Session 2000	<b>Sujet n° 1</b>
Spécialité : B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier		Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 h 30	Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 2/6

# **bep alimentation option poissonnier**

## **cap poissonnier**

### **épreuve "plateau de fruits de mer"**

**durée 30 minutes**

#### **sujet n°1**

**liste des produits mis à la disposition du candidat:**

- \* 50 g de vigneaux
- \* 12 bulots(cuits)
- \* 10 amandes(crues)
- \* 8 huîtres (crues)
- \* 8 moules d'Espagne (crues)
- \* 10 crevettes roses( bouquet)(cuites)
- \* 1 tourteau (cuit)800 g
- \* 4 langoustines(cuites)

- \* 1 citron
- \* persil
- \* algues
- \* glace pilée
- \* échalote
- \* vinaigre

**Le candidat devra ouvrir l'ensemble des coquillages, les présenter pour deux personnes, à sa convenance (plateau,assiettes....) et les accompagner d'une sauce vinaigre échalote.**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 1</b>
<b>Spécialité :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30</b>	<b>Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>		<b>Document 3/6</b>



**bep alimentation option poissonnier**

**cap poissonnier**

**épreuve" préparations culinaires"**

**durée 2 heures**

**sujet n°1**

**réaliser les préparations suivantes:**

**salade de crevettes sauce mayonnaise**

\* quantité : 4 personnes  
\* présentation : sur assiettes

**filets de saumon sauce champignons**

\* quantité : 4 personnes  
\* présentation : sur plat

**fiches de fabrication jointes**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 1</b>
<b>Spécialité :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30</b>	<b>Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>		<b>Document 4/6</b>

## fiche technique de fabrication

**nombre de portion:**

4

### salade de crevettes sauce mayonnaise

phases essentielles	denrées	unité	base	sauce	décor	total
1) mise en place du poste de travail.	<u>base</u> crevettes(cuites)	kg	0,500			0,500
2) cuire les pommes de terre .	potatoes	kg	0,400			0,400
3) laver les tomates.	tomates	kg	0,200			0,200
4) préparer la salade.	haricots verts	kg	0,200			0,200
5) cuire les oeufs durs.10 minutes.	laitue	p	p.m			p.m
6) cuire les haricots verts à l'anglaise.	oeufs	p	2			2
7) décortiquer les crevettes.	gros sel	kg	p.m			p.m
8) préparer les décors.	<u>sauce mayonnaise</u> jaune d'oeuf	p		1		1
9) assaisonner la salade de crevettes avec une sauce mayonnaise.	moutarde	kg		0,020		0,020
10) dresser les salades de crevettes sur assiettes	sel fin	kg		p.m		p.m
	poivre blanc moulu	kg		p.m		p.m
	huile	l		0,25		0,25
	<u>décor</u> persil	KG			0,020	0,020
	citron	p			2	2
	estragon	botte			p.m	p.m
	cerfeuil	botte			p.m	p.m

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : <b>C.A.P/B.E.P</b>	Session 2000	<b>Sujet n° 1</b>
Spécialité : <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		Epreuve : <b>EP 1 Pratique professionnelle</b>	
Temps alloué : <b>3 h 30</b> Coefficient : <b>C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> Note éliminatoire : <b>moyenne &lt; 10</b>			Document 5/6

# fiche de fabrication

## filets de saumon sauce aux champignons

nombre de portions: 4

phases essentielles	denrées	unité	base	court bouillon	sauce champignons	total
1 préparer le court bouillon.	<b>poissonnerie</b> filets de saumon	kg	0,600			0,600
2 laisser cuire 20 minutes.	<b>économat</b> farine	kg			0,030	0,030
	sel fin	kg			p m	p m
3 le laisser refroidir.	gros sel	p		p m		p m
	b .g	kg		p m		p m
4 pocher les filets de saumon 3 minute. les retirer. Maintenir au chaud	poivre concassé	kg		p m		
	poivre blanc moulu	kg			p m	
	huile	l			0,04	0,04
	<b>crèmerie</b>					
5 couper les bouts terreux des champignons.	beurre	kg			0,030	0,030
	crème épaisse	l			0,08	0,08
6 laver les champignons.	<b>légumes</b>					
7 couper en lamelles fines les champignons	champignons	kg			0,200	0,200
	oignons	kg		0,100		0,100
8 faire sauter les champignons.	carottes	kg		0,100		0,100
	échalote	kg		0,050		0,050
	ail	p		1		1
9 réaliser la sauce; cuire le roux blanc. mouiller avec le court bouillon. lier avec la crème. ajouter les champignons.	<b>divers</b>					
	eau	l		0,50		0,50
10 napper les filets avec la sauce. dresser sur plat.	<b>cave</b> vin blanc	l		0,05		0,05

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : C.A.P/B.E.P	Session 2000	<b>Sujet n° 1</b>
Spécialité : B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier		Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 h 30		Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6	
Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 6/6	

**B.E.P. Alimentation option Poissonnier  
et double candidature**

Code 510-22104

**option Poissonnier**

**(C.A.P. Poissonnier)**

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

➤ BIEN PREPARER – BIEN TRANSFORMER

*Durée* : 3 heures 30    *Coefficients* : CAP 10    BEP 6

➔ Sujet n° 2

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 6

# C.A.P-B.E.P

Sous épreuve n°3

## BIEN PREPARER- BIEN TRANSFORMER

**Durée 3 h 30**

**CAP 80 POINTS  
BEP 48 POINTS**

**Deuxième demi-journée** : au centre d'examen

Cette épreuve se déroulera en **trois temps** et vous devez :

1°) réaliser les transformations à cru sur les produits mis à votre disposition et selon les indications données dans l'**annexe 1** : durée 1 heure

2°) procéder à l'ouverture et au dressage de fruits de mer **annexe 2** : durée 30 minutes.

3°) Exécuter deux préparations culinaires à base de poissons ou de crustacés **annexe 3** : durée 2 heures.

Une note de 15 points pour le C.A.P. et de 9 points pour le B.E.P. sera affectée par les quatre examinateurs qui observent pendant la durée complète de vos travaux : votre organisation, l'hygiène, la sécurité et la présentation générale de vos productions.

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 2</b>
<b>Spécialité :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30</b>	<b>Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>		<b>Document 1/6</b>

# bep alimentation option poissonnier

## cap poissonnier

### épreuve "préparation-transformation à cru"

durée 1h00

### sujet n°2

#### liste des produits de la pêche:

- \* 1 lieu noir de 1,5 kg
- \* 1 sole de 400 g
- \* 1 dorade de 350 g
- \* 4 maquereaux de 250 g
- \* 1 cabillaud de 0,800 kg
- \* 1 carrelet de 400 g

travaux à réaliser	lieu noir	sole	dorade	maquereaux	cabillaud	carrelet
<b>habillage</b> éviscérer écailler ébarber			*	*	*	*
<b>couper</b> dame ( 2 pièces ) tronçon					*	*
<b>dépouiller</b>	*	*				*
<b>lever en filets</b>	*	*				*
<b>forme particulière</b> portion porte feuille rôti	*		*	*		

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 2</b>
<b>Spécialité :</b> B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>			<b>Document 2/6</b>

# bep alimentation option poissonnier

## cap poissonnier

### épreuve "plateau de fruits de mer"

**durée 30 minutes**

### sujet n°2

liste des produits mis à la disposition du candidat:

- \* 50 g de vigneaux
- \* 12 bulots (cuits)
- \* 10 amandes (crues)
- \* 8 huîtres (crues)
- \* 8 moules d'Espagne (crues)
- \* 10 crevettes roses (bouquet) (cuites)
- \* 1 tourteau (cuit) 800 g
- \* 4 langoustines (cuites)
  
- \* 1 citron
- \* persil
- \* algues
- \* glace pilée
- \* échalote
- \* vinaigre

Le candidat devra ouvrir l'ensemble des coquillages, les présenter pour deux personnes, à sa convenance (plateau, assiettes....) et les accompagner d'une sauce vinaigre échalote.

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : C.A.P/B.E.P	Session 2000	<b>Sujet n° 2</b>
Spécialité : B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier		Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 h 30 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10			Document 3/6

**bep alimentation option poissonnier**

**cap poissonnier**

**épreuve "préparations culinaires"**

**durée 2 heures**

**sujet n°2**

**réaliser les préparations suivantes:**

**coquille de cabillaud sauce mayonnaise**

- \* quantité : 4 personnes
- \* présentation : sur plat

**maquereaux marinés au vin blanc**

- \* quantité : 4 personnes
- \* présentation : sur plat

**fiches de fabrication jointes**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 2</b>
<b>Spécialité :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30</b> <b>Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>			<b>Document 4/6</b>



## fiche technique de fabrication

**nombre de portion:**

4

### coquille de cabillaud sauce mayonnaise

phases essentielles	denrées	unité	base	sauce	décor	total
1) mise en place du poste de travail. 2) pocher le cabillaud départ eau froide salée et le rafraîchir. 3) préparer les tomates. 4) préparer la salade. 5) cuire les oeufs durs.10 minutes. 6) réaliser la sauce mayonnaise 7) égoutter la macédoine.saler, poivrer lier avec un peu de mayonnaise. 8) laver les coques de coquille saint jacques. 9) garnir le fond des coquilles avec la salade ajouter la macédoine liée le cabillaud émietté et désarêté. napper de sauce mayonnaise . décorer avec les d'œufs durs et tomates . 10) présentation des coquilles de cabillaud sur plat.	<b><u>base</u></b>					
	coquille st jacques	p	4			4
	cabillaud	kg	0,400			0,400
	macédoine	kg	0,200			0,200
	gros sel	kg	p.m			p.m
	sel fin	kg	p.m			p.m
	poivre blanc moulu	kg	p.m			p.m
	<b><u>sauce mayonnaise</u></b>					
	jaune d'oeuf	p		1		1
	moutarde	kg		0,020		0,020
sel fin	kg		p.m		p.m	
poivre blanc moulu	kg		p.m		p.m	
huile	l		0,25		0,25	
<b><u>décor</u></b>						
tomates	kg			0,100	0,100	
laitue	p			1/8	1/8	
oeufs	p			2	2	
vinaigre	l			p .m	p .m	
gros sel	kg			p .m	p .m	

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : C.A.P/B.E.P	Session 2000	<b>Sujet n° 2</b>
Spécialité : B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier		Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 h 30		Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6	
Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 5/6	

# fiche de fabrication

## maquereaux marinés au vin blanc

nombre de portions: 4

phases essentielles	denrées	unité	base	marinade vin blanc	finition	total
1 mise en place du poste de travail.	<b>éléments de base</b>					
2 préparer la marinade nettoyer les carottes (laver, éplucher) couper en fines rondelles. peler les oignons, couper en rondelles. marquer en cuisson dans une casserole ; ajouter le vinaigre, le vin blanc, le sel, le poivre et la feuille de laurier.	maquereaux	kg	1,000			1,000
3 habiller et nettoyer les maquereaux	<b>marinade vin blanc</b>					
	carottes	kg		0,080		0,080
	oignons	kg		0,080		0,080
	vinaigre	l		0,40		0,40
	vin blanc	l		0,40		0,40
	gros sel	kg		p m		p m
	poivre mignonnette	kg		p m		p m
4 ranger les maquereaux dans un plat creux allant au four.	laurier	p		1		1
	poivre blanc moulu	kg		p m		p m
5 verser sur les poissons la marinade bouillante.						
6 cuire sur petit feu. A petits frissons, pendant deux minutes.	<b> finition</b>					
	citrons	p			1	1
	persil	kg			p m	p m
7 laisser refroidir.						
8 présenter sur plat.						
9 décorer avec rondelles de citron et persil haché.						

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : C.A.P/B.E.P	Session 2000	<b>Sujet n° 2</b>
Spécialité : <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 h 30		Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6	
Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 6/6	

**B.E.P. Alimentation option Poissonnier  
et double candidature**

Code 510-22104

**option Poissonnier**

**(C.A.P. Poissonnier)**

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

➤ BIEN PREPARER – BIEN TRANSFORMER

*Durée* : 3 heures 30      *Coefficients* : CAP 10      BEP 6

➔ Sujet n° 3

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 6

# C.A.P-B.E.P

Sous épreuve n°3

## BIEN PREPARER- BIEN TRANSFORMER

**Durée 3 h 30**

**CAP 80 POINTS  
BEP 48 POINTS**

**Deuxième demi-journée** : au centre d'examen

Cette épreuve se déroulera en **trois temps** et vous devez :

1°) réaliser les transformations à cru sur les produits mis à votre disposition et selon les indications données dans l'**annexe 1** : durée 1 heure

2°) procéder à l'ouverture et au dressage de fruits de mer **annexe 2** : durée 30 minutes.

3°) Exécuter deux préparations culinaires à base de poissons ou de crustacés **annexe 3** : durée 2 heures.

Une note de 15 points pour le C.A.P. et de 9 points pour le B.E.P. sera affectée par les quatre examinateurs qui observent pendant la durée complète de vos travaux :votre organisation, l'hygiène, la sécurité et la présentation générale de vos productions.

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 3</b>
Spécialité : <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		Epreuve : EP 1 <b>Pratique professionnelle</b>	
Temps alloué : <b>3 h 30</b> Coefficient : <b>C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> Note éliminatoire : <b>moyenne &lt; 10</b>			Document 1/6

**bep alimentation option poissonnier  
cap poissonnier**

**épreuve "préparation-transformation à cru"**

**durée 1 h 00**

**sujet n° 3**

**liste des produits de la pêche:**

- \* 1 saumon de 1,5 kg
- \* 1 sole de 250 g
- \* 2 rascasse de 500 g
- \* 1 grondin de 250 g
- \* 1 limande de 300 g
- \* 1 merlan de 250 g

travaux à réaliser	saumon	sole	rascasse	grondin	limande	merlan
<b>habillage</b>						
éviscérer		*	*	*	*	
écailler			*			
ébarber		*	*	*	*	*
<b>couper</b>						
darnes ( 2 pièces )	*					
<b>dépouiller</b>		*				
<b>lever en filets</b>	*				*	
<b>forme particulière</b>						
portion		*				
porte feuille			*			
rôti	*					
galinette				*		
tête de bœuf						*

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P./B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 3</b>
<b>Spécialité :</b> B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30</b>	<b>Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> Note éliminatoire : moyenne < 10		<b>Document 2/6</b>

# **bep alimentation option poissonnier**

## **cap poissonnier**

### **épreuve "plateau de fruits de mer"**

**durée 30 minutes**

#### **sujet n° 3**

**liste des produits mis à la disposition du candidat:**

- \* 50 g de vigneaux
- \* 12 bulots(cuits)
- \* 10 amandes(crues)
- \* 8 huîtres (crues)
- \* 8 moules d'Espagne (crues)
- \* 10 crevettes roses( bouquet)(cuites)
- \* 1 tourteau (cuit)800 g
- \* 4 langoustines(cuites)
  
- \* 1 citron
- \* persil
- \* algues
- \* glace pilée
- \* échalote
- \* vinaigre

**le candidat devra ouvrir l'ensemble des coquillages,les présenter pour deux personnes,à sa convenance (plateau,assiettes....) et les accompagner d'une sauce vinaigre échalote.**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 3</b>
<b>Spécialité :</b> <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30</b>	<b>Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>		<b>Document 3/6</b>

# **bep alimentation option poissonnier**

## **cap poissonnier**

### **épreuve "préparations culinaires"**

**durée 2 heures**

#### **sujet n° 3**

**réaliser les préparations suivantes:**

##### **bouchées de fruits de mer**

##### **feuilletage fourni**

**\* quantité : 4 personnes**

**\* présentation : sur assiette**

##### **filets de rascasse à la provençale**

**\* quantité : 4 personnes**

**\* présentation : sur plat**

**fiches de fabrication jointes**

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : C.A.P/B.E.P</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 3</b>
<b>Spécialité : B.E.P. Alimentation option poissonnier C.A.P. poissonnier</b>		<b>Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle</b>	
<b>Temps alloué : 3 h 30 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>			<b>Document 4/6</b>

# fiche de fabrication

## bouchées de fruits de mer

### feuilletage fourni

nombre de portions: **4**

phases essentielles	denrées	unité	éléments de la garniture	éléments des bouchées	éléments de la sauce	total
<b>mise en place du poste de travail</b>						
<b>éléments de la garniture</b>						
2 préparer la garniture ; plucher, gratter, laver les moules cuire à la marinière. décortiquer les crevettes.	moules	kg	0,500			0,500
	beurre	kg	0,050			0,050
	échalote	kg	0,050			0,050
	poivre	kg	p.m			p.m
	persil	kg	p.m			p.m
3 réaliser les bouchées.	vin blanc	l	0,10			0,10
	crevettes	kg	0,250			0,250
<b>4 préparer la sauce ; cuire le roux blanc mouiller avec le jus des moules ajouter la crème assaisonner, réserver au chaud.</b>						
<b>éléments des bouchées</b>						
	feuilletage	kg		0,400		0,400
5 finir la garniture ; éplucher les moules couper en dés les crevettes	farine	kg		0,050		0,050
	œuf (dorure)	p		1		1
<b>6 cuire les bouchées</b>						
<b>éléments de la sauce</b>						
7 garnir les bouchées; ajouter les moules et les crevette la sauce et remplir les bouchées	roux					
	beurre	kg			0,050	0,050
	farine	kg			0,050	0,050
	crème épaisse	l			0,10	0,10
<b>8 dresser sur assiette</b>						

Sujet interacadémique	Examens : C.A.P/B.E.P	Session 2000	Sujet n° 3
Spécialité : <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 h 30		Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6	
Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 5/6	



# fiche de fabrication

## filets de rascasse à la provençale

nombre de portions: **4**

phases essentielles	denrées	unité	base	sauce provençale	finition	total
1 mise en place du poste de travail.	<b><u>éléments de base</u></b>					
2 habiller les rascasses.	rascasses	kg	1,000			1,000
	sel	kg	p m			p m
3 fileter les rascasses, réserver au frais .	poivre blanc moulu	kg	p m			p m
	farine	kg	0,080			0,080
	huile	l	0,04			0,04
4 saler , poivrer , fariner les filets de rascasse .						
5 les faire dorer dans une poêle avec de l'huile .	<b><u>sauce provençale</u></b>					
	oignons	kg		0,200		0,200
	ail	kg		0,010		0,010
6 retirer les filets de rascasse de la poêle, faire revenir les oignons coupés en tranches fines et les gousses d'ail hachées.	tomate	kg		0,400		0,400
	vinaigre	l		0,02		0,02
	sel fin			p m		p m
7 ajouter les tomates mondées, épépinées et concassées.	poivre blanc moulu			p m		p m
	sucre semoule	kg		p m		p m
8 laisser cuire cinq minutes, avant de servir ajouter le vinaigre.	<b><u>finition</u></b>					
9 dresser les filets de rascasse dans un plat, napper passer au four quelques minutes.	persil	kg			p m	p m
10 parsemer de persil haché. servir sans attendre.						

Sujet interacadémique	Examens : C.A.P/B.E.P	Session 2000	Sujet n° 3
Spécialité : <b>B.E.P. Alimentation option poissonnier</b> <b>C.A.P. poissonnier</b>		Epreuve : EP 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 h 30 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10			Document 6/6