

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	
	Examen ou concours :	Série* :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>		
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)		
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :	
	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
	<table border="1"> <tr> <td>Note :</td> <td>20</td> </tr> </table>	Note :	20
Note :	20		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet interacadémique

Session 2000

**BEP Alimentation et double candidature
option Poissonnier**

Codes : 510-22104 / 500-31203

**EP2 : SCIENCES APPLIQUEES
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
PREPARATION TRAITEUR**

Durée : BEP 3 h 30

Coefficient : BEP 5

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **18**

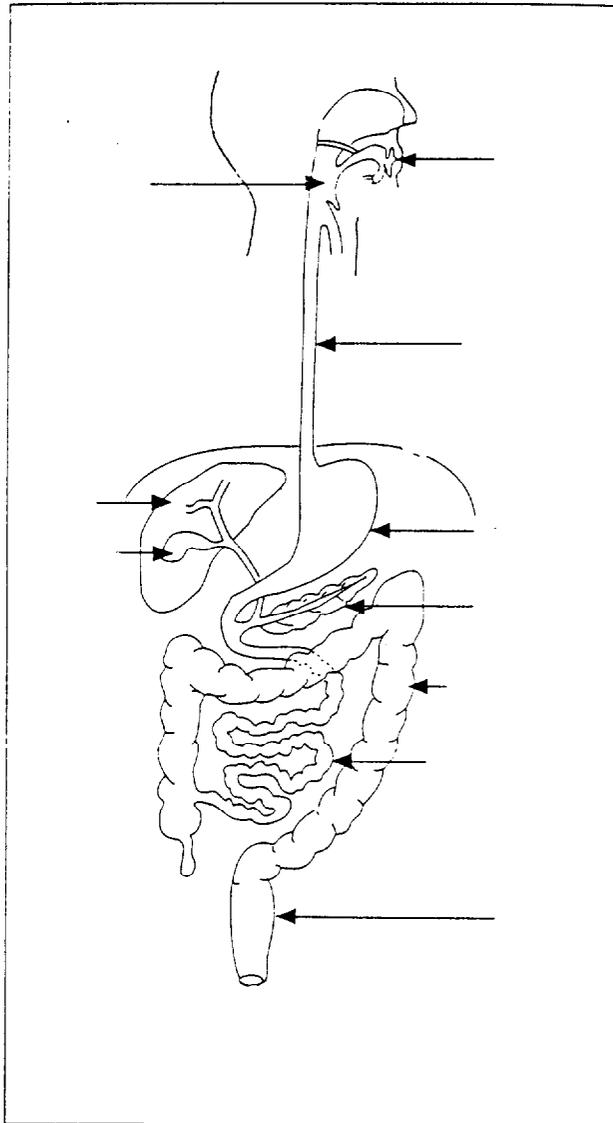
NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1 – Sciences Appliquées à l’Alimentation et à l’hygiène.

1.1 – Légender le schéma de l’appareil digestif.

CAP	BEP
20 pts	13 pts



L'APPAREIL DIGESTIF

SUJET INTERACADEMIQUE	Examens : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier		EP 2 Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'Alimentation à l'Hygiène et aux équipements	
CAP : 1H00 – BEP : 1H30	Coefficient : 2	Document : 1/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.5 – Quelle est l'utilité des rampes à ultra-violet au dessus des étals ?

.....
.....
.....

1.6 – La réfrigération est un des moyens de conservation utilisés pour le poisson.
Compléter le tableau suivant en citant 4 autres procédés de conservation spécifiques de la Poissonnerie et en justifiant leur action sur les micro-organismes.

Procédés de conservation	Action sur les micro-organismes

CAP	BEP

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier		EP 2 Sciences Appliquées EP 3 Sciences appliquées à l'Alimentation à l'Hygiène et aux équipements	
CAP : 1H00 – BEP : 1H30	Coefficient : 2	Document : 3/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

2 – Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels.

2.1 – Citer 3 dispositions de sécurité à respecter pour les installations de cuisson utilisant le gaz.

.....
.....
.....

2.2 – Quels sont les rôles principaux de ventilation dans un laboratoire professionnel ?

.....
.....
.....

2.3 – Quelles sont les 2 étapes principales de l'action d'un détergent ?

.....
.....

2.4 – Citer les 4 qualités d'un détergent.

.....
.....
.....
.....

CAP	BEP
20 pts	13 pts

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier		EP 2 Sciences Appliquées EP3 Sciences appliquées à l'Alimentation à l'Hygiène et aux équipements	
CAP : 1H00 – BEP : 1H30	Coefficient : 2	Document : 4/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3. Question spécifique BEP

3.1 – Lire le document.

EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES ALIMENTS EN FRANCE

Les pommes de terre

Année	Poids en Kg/an
1810	21
1880	90
1925	178
1955	125
1975	91
1985	74
1990	61

La viande

Année	Poids en Kg/an
1840	20
1900	38
1934	47
1953	60
1966	82
1974	89
1980	90
1990	94.7

Le pain

Année	Poids en g/jour
1880	600
1910	500
1935	325
1965	236
1980	172
1987	144
1990	140

(Chiffres des tableaux de Dupin et du « Baromètre santé Nutrition 1996 »)

BEP

14 pts

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier		EP 2 Sciences Appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
CAP : 1H00 – BEP 1H30	Coefficient : 2	Document : 5/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

BEP

3.2 – Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France, pour les différents aliments cités dans le tableau page 5.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.3- Définir les termes « une alimentation hyperglucidique » et « une alimentation hyperlipidique ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier		EP2 Sciences Appliquées EP3 Sciences appliquées à l'Alimentation à l'Hygiène et aux équipements	
CAP : 1H00 – BEP 1H30	Coefficient : 2	Document : 6/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.4 – Donner 2 conséquences d’une alimentation hyperglucidique et 2 conséquences d’une alimentation hyperlipidique.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.5 – Citer 2 carences alimentaires que l’on peut rencontrer en France et donner une de ses conséquences.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BEP

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Poissonnier CAP Poissonnier		EP 2 Sciences Appliquées EP3 Sciences appliquées à l’Alimentation à l’Hygiène et aux équipements	
CAP : 1H00 – BEP : 1H30	Coefficient : 2	Document : 7/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

QUESTION N°1 :

CAP 8 points

1.1 D'après le schéma suivant : (0,5 points par bonne réponse)

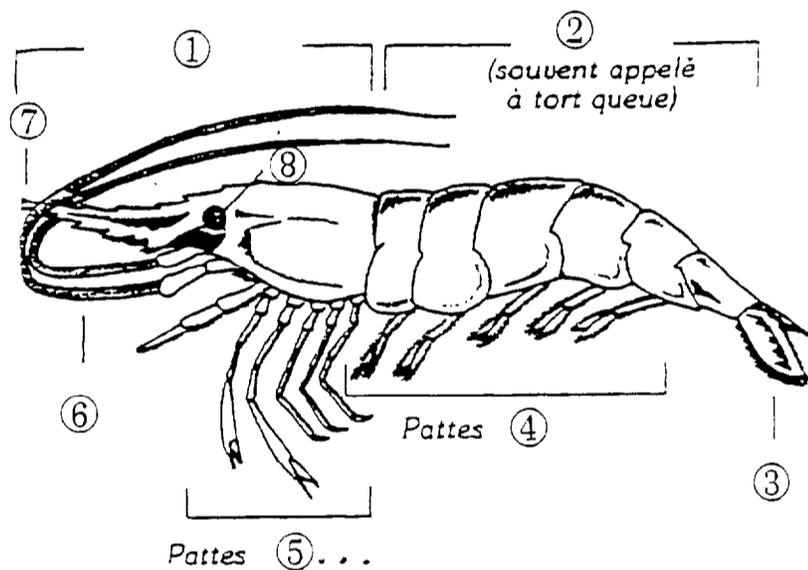
* Nommer les numéros :

- n°2 :
- n°5 :

* Citer le numéro du :

- rostre :
- céphalothorax :

Schéma d'un crustacé :



1.2 A quels organes correspond la partie comestible ? (0,5 points)

1.3 Comment les crustacés respirent-ils ? (0,5 points)

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2	Coefficient : CAP 2 BEP 5	Document : 1/8	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.4 Compléter le tableau suivant : (0,5 points par bonne réponse)

Classe	super-ordre	sous-ordre	famille	espèce	
Crustacés	Pécarides		 ; crevette d'eau douce	
	Eucarides		Crevette rose Crevette grise	
			Homard ; langouste ; langoustine
		 ; araignée de mer ; étrille et autres crabes

1.5 Qu'est-ce que la mue ? Quel est son rôle ? (1 point)

1.6 Pourquoi est-il nécessaire de respecter les tailles marchandes ? (1 point)

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2	Coefficient : CAP 2 BEP 5	Document : 2/8	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

QUESTION N°2 :

TRANSFORMATION

Compléter le tableau en y inscrivant :

- dans la 1^{ère} colonne les poissons permettant la production du produit fini.
- dans la 2^{ème} colonne les méthodes de transformation ou de conservation utilisées pour la préparation.

POISSON D'ORIGINE	METHODE DE TRANSFORMATION OU DE CONSERVATION	PRODUIT FINI
		MORUE
		HADDOCK
		SAVATTE
	ETETAGE	LOTTE
		PILCHARD
		ROLL MOPS
	PRODUIT TEXTURE	SURIMI
		TARAMA
		CAVIAR

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2		Coefficient : CAP 2 BEP 5	
Document : 3/8			

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

LES POISSONS

QUESTION N°3 :

3.1 Classification :

Relier chaque espèce de poisson à la famille à laquelle elle appartient.

ESPECE	FAMILLE
saint pierre	sérannidé
bar	pleuronectidé
turbot	zéidé
thon	gadidé
hareng	clupéidé
cabillaud	sparidé
dorade	scombridé
maquereau	

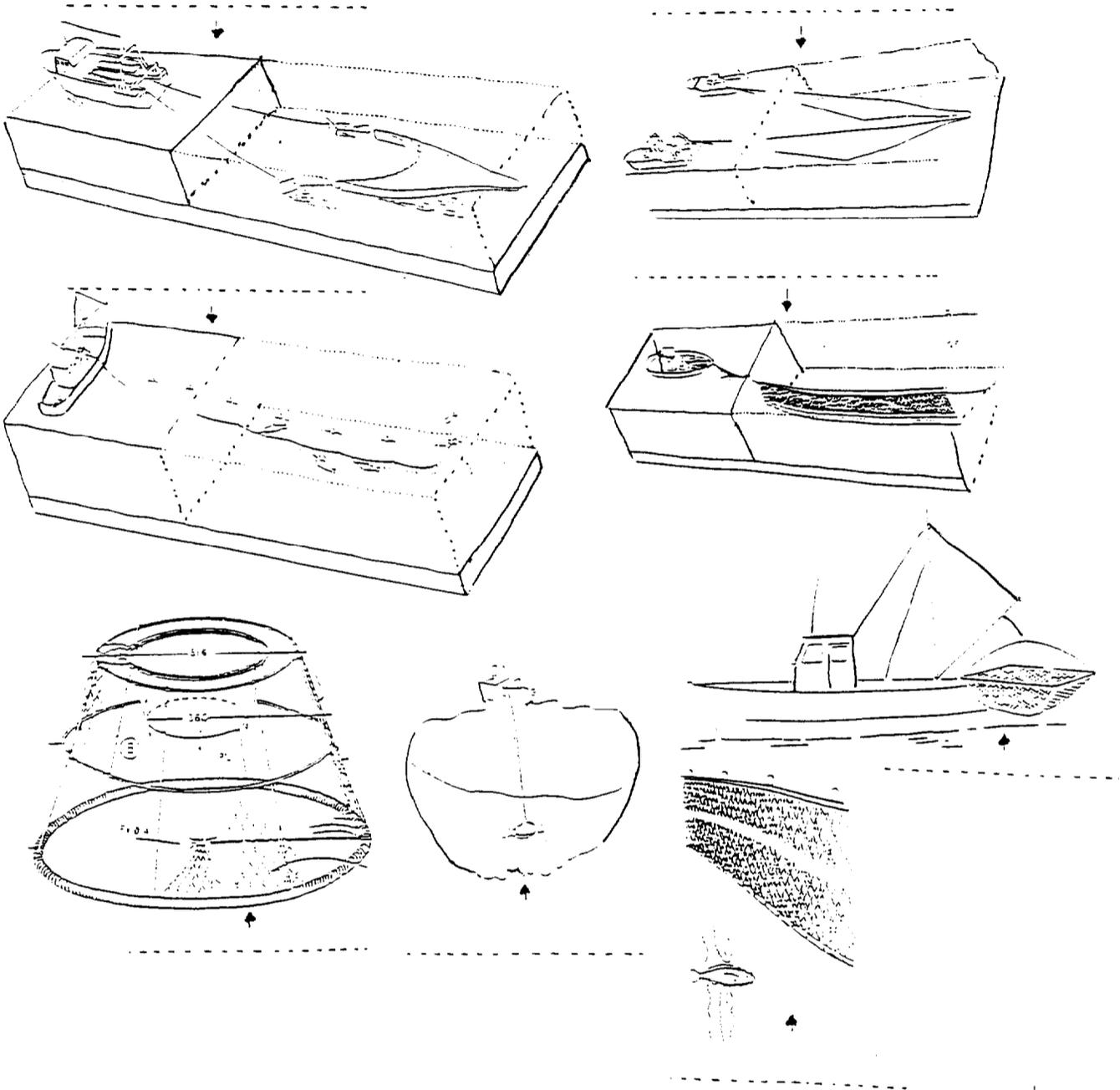
SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2	Coefficient : CAP 2 BEP 5	Document : 4/8	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.2 La pêche :

Sur chaque croquis nommer les engins ou techniques de pêche. (documents IFREMER)



SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2	Coefficient : CAP 2 BEP 5	Document : 5/8	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

QUESTION N°4 :

4.1 Qu'est-ce que la vénériculture ? (1 point)

4.2 Qu'est-ce que la mytiliculture ? (1 point)

4.3 Comment se nomme l'élevage de tous les coquillages ? (1 point)

4.4 Comment se nomme l'élevage des huîtres ? (1 point)

4.5 Relier chaque caractéristique anatomique à la classe qui lui correspond : (0,5 points par bonne réponse)

- | | |
|--------------------|----------------------------------|
| Lammellibranches • | • tentacules |
| | • coquille spiralée |
| Gastéropodes • | • branchies en forme de lamelles |
| | • squelette interne |
| Céphalopodes • | • bivalves |
| | • opercule |

4.6 Comment la coquille grandit-elle ? (1 point)

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2	Coefficient : CAP 2 BEP 5	Document : 6/8	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

MATERIEL ET AMENAGEMENT

QUESTION N°5 :

5.1 Technique de travail et matériel :

Vous avez des saumons entiers à présenter en dames à l'étal :

1) quelles opérations successives allez vous effectuer ? (6 opérations)

2) quels sont les matériels utilisés à chaque opération ?

OPERATIONS	MATERIEL
*	*
*	*
*	*
*	*
*	*
*	*

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2	Coefficient : CAP 2 BEP 5	Document : 7/8	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

5.2 Aménagement de la boutique :

Sur le croquis d'une boutique, replacer avec les lettres les différents types de produits et les postes de travail.

A : Les coquillages

E : Le plan de travail

B : Les crustacés

F : La caisse

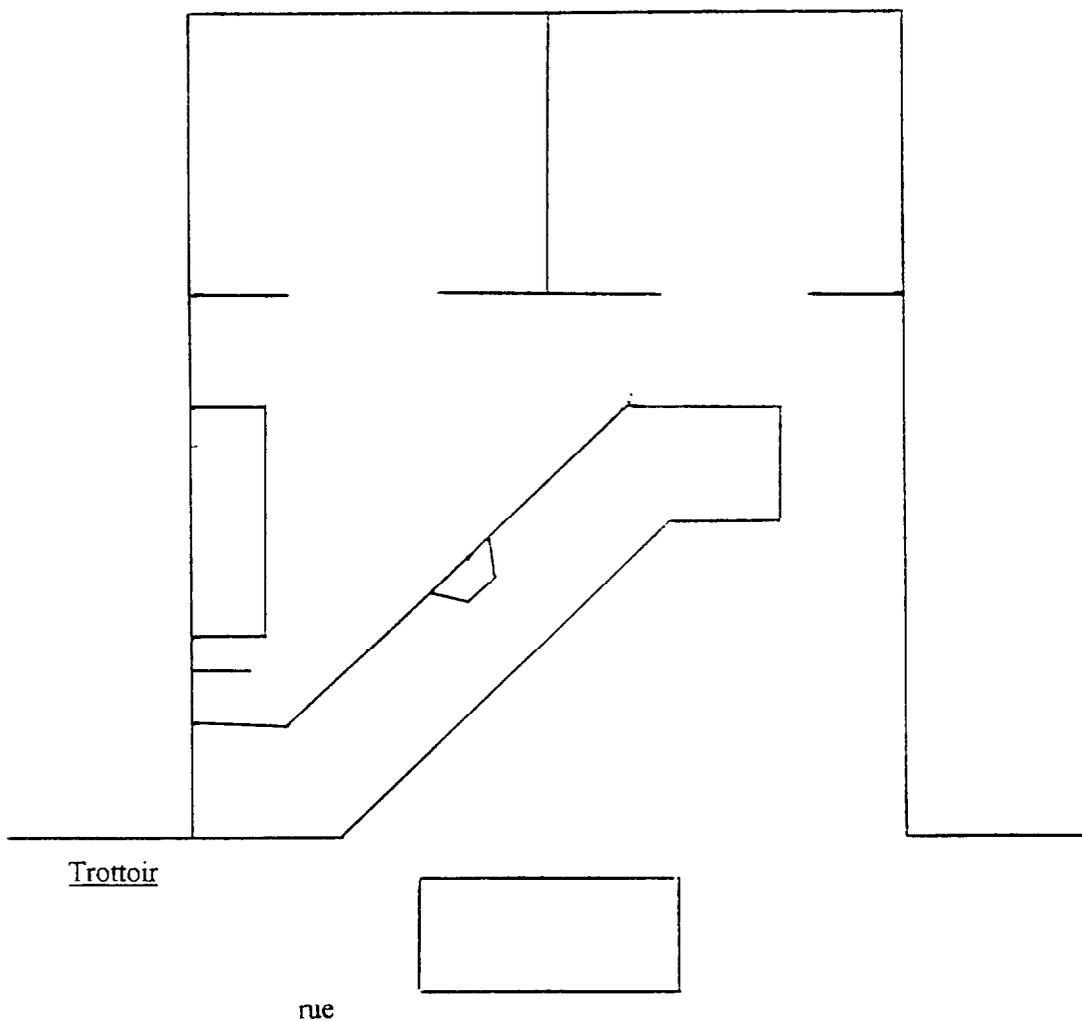
C : Les poissons entiers

G : La balance

D : Les produits d'achat spontané
(sauces, croutons, rince doigts etc)

H : L'arrière boutique

I : La chambre froide



SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option poissonnier & CAP Poissonnier		Epreuve : EP2 Technologie	
Temps alloué : CAP 1h00 BEP 3h30 tout EP2	Coefficient : CAP 2 BEP 5	Document : 8/8	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSON

Indiquez, pour chacun des modes de cuisson, le type correspondant : concentration, mixte, expansion.

Donnez un produit pour lequel ce mode de cuisson peut être appliqué.

Modes	Types	Produits
Rôtir		
Sauter en sauce		
Frيره		
Braiser		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 1 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

2. LES FONDS ET FUMETS

Donnez 2 utilisations du court bouillon et du fumet de poisson.

	utilisations
court bouillon
fumet de poisson

Quels sont les éléments essentiels d'un court-bouillon ?

3. LA PATISSERIE CHARCUTIERE

Quelle pâte est utilisée pour l'élaboration des produits suivants ?

- Friands :
- Appareil à gnocchis :
- Quiches :
- Saucisson brioché :

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 2 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

4. LES PATES

Complétez la fiche technique de la pâte à choux.

ingrédients	quantités	progression de travail
eau	0,250 litre	- Peser les ingrédients
.....	- Chauffer l'eau et le dans une casserole
sel	PM	- Ajouter la
.....	- Faire sécher
.....	- Incorporer leshors du

5. LES HORS D'OEUVRE

Attribuez à chaque hors d'œuvre l'élément d'assaisonnement correspondant : vinaigrette, mayonnaise, huile d'olive, jus de citron. Citez l'élément principal de ces hors d'œuvre.

Hors d'œuvre	Elément d'assaisonnement	Elément principal
Salade piémontaise		
Taboulé		
Salade mexicaine		
Salade mimosa		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 3 sur 3	