

# NOTE D'INFORMATION

## CAP POISSONNIER

### BEP ALIMENTATION OPTION POISSONNIER

#### Épreuve EP1 du domaine professionnel : pratique professionnelle

a) Cette épreuve a pour but de vérifier trois domaines de Capacité du candidat :

#### **"Bien acheter, Bien préparer ou transformer, Bien vendre"**

La durée totale de l'épreuve est de 4h30 (durée identique pour les candidats au CAP et/ou au BEP).

Les points affectés à cette épreuve sont les suivants : 200 points pour le CAP  
120 points pour le BEP

Remarque : pour le seul BEP une moyenne inférieure à 10 (- de 60 points) à cette épreuve est éliminatoire pour l'ensemble du domaine professionnel.

Remarque : Pour des raisons pratiques les notations à cette épreuve seront réalisées pour les candidats au BEP à partir des barèmes du CAP, le total des points obtenus sera affecté du coefficient 0,6 pour obtenir la note du candidat au BEP.

#### **b) Définition des épreuves, Conditions de réalisation, Évaluation**

##### CONDITIONS DE REALISATION

###### "BIEN ACHETER"

- situer un produit dans sa catégorie, sa famille et lui donner l'appellation spécifique qui convient,
- Mesurer son état de fraîcheur ;
- Préciser son origine ou sa provenance.

###### "BIEN PREPARER OU TRANSFORMER"

- Effectuer, dans les meilleurs conditions d'exécutions techniques, d'hygiène et de sécurité, les opérations de : vidage, écaillage, dépeçage, filetage, ficelage, tronçonnage, préparation des différents poissons et crustacés,
- Ouvrir différents coquillages et mollusques,
- Présenter un plateau de frites de mer,
- Savoir effectuer quelques préparations culinaires simples à base de produits de la pêche.

###### "BIEN VENDRE"

- Être un bon vendeur,
- Bien connaître ses produits (rendement, conservation, conseils à la clientèle),
- savoir peser et déterminer le juste prix (à l'aide de balances mécaniques exclusivement).

##### DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

###### 1. Désignation – reconnaissance des produits

En présence d'un étalage de produits composé d'un échantillonnage le plus vaste et le plus diversifié possible, les candidats doivent préciser, pour un produit désigné, l'appellation et éventuellement, la catégorie, la famille, l'origine ou la provenance, les modes de pêche, la taille marchande, la transformation subie...

Etat de fraîcheur

###### 2. Présentation – transformation des produits

Un échantillonnage de produits à préparer ou à transformer, identique pour tous les candidats, est mis à leur disposition par le jury qui leur précise les conditions dans lesquelles les travaux doivent être effectués.

###### 3. Vente

A partir d'un étalage de produits, et face aux membres du jury agissant comme "clients", chaque candidat doit :

- Argumenter sur les produits en vente promotionnelle.
- Donner des informations et conseils (y compris culinaires) et répondre aux questions des clients.
- Servir effectivement le client (pesée-prix).

##### EVALUATION

###### 1. Désignation – reconnaissance des produits (80 points)

L'évaluation porte de façon privilégiée sur :

- La reconnaissance-reflexe du produit à partir de ses caractéristiques technologiques.
- La qualité des précisions demandées sur tel ou tel produit,
- La qualité de l'expression et de la communication.

###### 2. Préparation – transformation des produits (80 points)

L'évaluation porte d'avantage sur les méthodes, les conditions d'exécution technique que sur les résultats obtenus ; cela implique une (ou des) évaluations en cours d'épreuve.

Cette partie de l'épreuve permet d'évaluer :

- Les techniques de préparation et de transformation,
- L'organisation du travail.
- L'hygiène personnelle et professionnelle.
- Les conditions d'exécution et les résultats obtenus en matière culinaire (organisation du travail, présentation, dégustation de la préparation).

###### 3. Vente (40 points)

L'évaluation porte sur :

- Les qualités de "vendeur" du candidat (accueil du client, connaissance des produits, argumentation de vente, tenue et présentation),
- La précision des pesées effectuées (poids-prix).

**c) Déroulement pratique :**

Appel au Centre d'examen des candidats à 8h30 – remise aux candidats des numéros d'ordre

Matin : 9h00 – 13h00 : Bien acheter – Bien vendre

Après-midi : Appel au centre des candidats à 13h45

14h00 – 17h30 : Bien transformer (transformation à cru, productions culinaires)

Remarque : Les opérations de reconnaissance (Bien acheter) auront lieu dans un magasin mis à disposition par un professionnel leur durée est de 30 minutes.

Une navette entre le magasin et le centre d'examen sera organisée par le centre pour faciliter le déroulement des épreuves.

**d) Participation aux Jurys :** Les membres du Jury devront se présenter 30 minutes avant le début des épreuves. Ils devront prendre connaissance des contenus des épreuves et des documents d'évaluation et de notation qui leur sont destinés.

A la fin des opérations, ils procéderont à une harmonisation au Centre d'Examen des notes attribuées avec le responsable technique de l'examen désigné par Monsieur l'Inspecteur d'Académie.

L'ensemble des grilles devra être remis par le responsable technique au secrétariat de l'examen à la fin de chaque harmonisation.

## BIEN VENDRE

Lors de l'épreuve « **VENTE PESEE** », le jury tirera au sort une situation problème permettant d'évaluer chez le candidat :

- sa capacité à communiquer
- sa capacité à conseiller, à argumenter
- sa capacité à proposer l'article du jour en abondance
- sa capacité à répondre aux objections
- sa capacité à utiliser les instruments de pesée
- sa capacité à calculer

Chaque situation visera à mettre les candidats dans les mêmes conditions d'évaluation.

La notation de l'épreuve se fera par l'intermédiaire de la grille jointe.

Pour chaque candidat, le jury pénalisera le laisser aller vestimentaire, le désintérêt, l'impatience, la grossièreté, le refus de dialogue, ... ainsi que l'absence de termes spécifiques (professionnels) dans le vocabulaire.

A contrario, le jury sera sensible au dynamisme du candidat, l'attitude positive face à l'objection, la bonne relation, la politesse, le conseil ( temps de cuisson, recettes, idées ...) et l'utilisation judicieuse d'un vocabulaire professionnel.

Pour l'évaluation **PESEE**, le candidat effectuera 5 pesées de difficultés progressives. En cas d'échec, le jury expliquera le fonctionnement de la balance à ce niveau de difficulté afin de permettre au candidat d'appréhender la situation suivante.

Le jury appréciera l'assurance et la rapidité des réponses.

Documents à remettre au Jury  
de l'épreuve « Bien Vendre »

<p><b>Sujet N° 1</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Poisson(s) à cuire au four qui ne revienne(nt) pas trop cher</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Evaluer le poids et la quantité par personne et le prix de revient pour 6.</p> <p>♦ Principale Objection :</p> <p>Le prix.</p>	<p><b>Sujet N° 2</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Promotion du jour : saumon entier Justifier la différence de prix entre entier et en filets.</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Différence de prix pour 6 personnes entre 6 darnes et entier. Différence de quantité entre filets et entier.</p> <p>♦ Principale Objection :</p> <p>Poids trop important de la pièce entière.</p>
<p><b>Sujet N° 3</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Entrée de fruits de mer à préparer soi-même, d'un prix moyen. Conseil de préparation, de présentation, de temps de cuisson.</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Quantité pour 4 personnes. Prix de revient.</p> <p>♦ Principale objection :</p> <p>Le prix.</p>	<p><b>Sujet N° 4</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Conseil sur un choix d'huîtres pour une commande (taille, quantité, origine, goût). Conseil de présentation et de consommation.</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Quantité conseillée par personne pour une entrée et au total pour 5 personnes.</p> <p>♦ Principale objection :</p> <p>La fraîcheur.</p>
<p><b>Sujet N° 5</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Repas de bébé (pas d'arête)</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Sur un gros poisson quelle quantité faut-il compter par personne et pour 7 ? Faire évaluer les morceaux déjà coupés..</p> <p>♦ Principale objection :</p> <p>La fraîcheur.</p>	<p><b>Sujet N° 6</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>1 personne au régime voulant un poisson maigre. Citer différents poissons maigres.</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Commande d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes.</p> <p>♦ Principale objection :</p> <p>Le prix..</p>
<p><b>Sujet N° 7</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Choix d'une entrée de table bien garnie et offrant le choix pour 6 personnes lassées de la charcuterie.</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Quantités pour cette entrée.</p> <p>♦ Principale objection :</p> <p>La fraîcheur.</p>	<p><b>Sujet N° 8</b></p> <p>♦ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Barbecue prévu pour week-end : Que faire? (8 personnes)</p> <p>♦ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Evaluer le prix d'un poisson entier en regardant son poids sachant son prix au Kg.</p> <p>♦ Principale objection :</p> <p>Le prix ..</p>

<p><b>Sujet N° 9</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Conseil sur un assortiment de poissons pour réaliser un pierrade. Conseil sur le choix, la réalisation, la quantité.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Evaluer les quantités pour 6 personnes. Prix de revient.</p> <p>◆ Principale Objection :</p> <p>La fraîcheur</p>	<p><b>Sujet N° 10</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Conseils sur un assortiment de poissons pour réaliser une fondue. Conseil sur le choix, la réalisation, la quantité.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Evaluer les quantités pour 4 personnes. Prix de revient</p> <p>◆ Principale Objection :</p> <p>La fraîcheur</p>
<p><b>Sujet N° 11</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Conseil pour faire un rôti de poisson. Conseil le mode de cuisson, le choix du poisson, possibilité de farcir.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Evaluer les quantités pour réaliser un rôti de 6 personnes. Prix de revient</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>La fraîcheur et le prix.</p>	<p><b>Sujet N° 12</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Poisson proposer pour une préparation au beurre blanc ( 3 minimums).</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Quantité pour 6 personnes et prix de revient.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Difficultés de préparation, prix.</p>
<p><b>Sujet N° 13</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Une cliente désirant des filets de cabillaud pour 6 personnes demande conseil à propos de 4 modes de cuisson différents.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Prix de revient. Quantité pour 6 personnes</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Le prix</p>	<p><b>Sujet N°14</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Commande</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Commande d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Le prix..</p>
<p><b>Sujet N° 15</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Conseil sur le choix et la préparation de poissons pour un buffet froid</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Quantités pour 15 personnes. Prix de revient</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Le prix et la quantité de travail.</p>	<p><b>Sujet N° 16</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Une cliente désirant des fruits de mer, mais qui ne les aime pas crus.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Quantité pour 3 personnes et prix de revient.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Le prix et la fraîcheur..</p>

<p><b>Sujet N° 17</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Poissons à proposer pour une préparation farcie.</p> <p>Conseils pour la préparation et la farce.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Le prix de revient par personne.</p> <p>◆ Principale Objection :</p> <p>Le prix.</p>	<p><b>Sujet N° 18</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Conseils et choix d'un poisson maigre.</p> <p>Préparation.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Faire évaluer de morceau déjà découper.</p> <p>Prix de revient pour 3 personnes.</p> <p>◆ Principale Objection :</p> <p>Le prix.</p>
<p><b>Sujet N° 19</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Pour préparer une entrée froide de poissons fumés, que choisir et comment les présenter.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Quantité conseillée par personnes et pour 5 personnes.</p> <p>Prix de revient.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Le prix et la fraîcheur.</p>	<p><b>Sujet N° 20</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Quelles huîtres choisir des plus grasses aux moins grasses.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Si on compte 13 huîtres à la douzaine, combien dans 5 douzaines?</p> <p>Calculer la quantité pour 6 personnes.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>La fraîcheur.</p>
<p><b>Sujet N° 21</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Que préparer comme garniture pour un plateau de fruits de mer et quel vin?</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Composition pour un plateau de fruits de mer et quel prix de revient pour 4 personnes.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>La fraîcheur et le prix.</p>	<p><b>Sujet N° 22</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Pour faire une soupe de poisson quel type de poissons est-il préférable d'acheter? Conseil de consommation.</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Prix de revient pour 4 personnes.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Le prix..</p>
<p><b>Sujet N° 23</b></p> <p>◆ Situation donnant lieu à un conseil :</p> <p>Pour 4 personnes, quels poissons plats me conseillez-vous?</p> <p>◆ Situation donnant lieu à un calcul :</p> <p>Evaluer le poids et la quantité par personne et le prix de revient.</p> <p>◆ Principale objection :</p> <p>Le prix, la fraîcheur.</p>	

# VENTE – PESEE

CAP POISSONNIER  
BEP ALIMENTATION option Poissonnier

Epreuve du .....

	Supérieur	conforme	insuffisant	CANDIDAT														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
PRESENTATION (coiffure, tenue, sourire)	2	1	0															
HYGIENE (mains, ongles)	2	1	0															
ACCUEIL DU CLIENT	3	2/1	0															
RECHERCHE DES BESOINS ET MOTIVATIONS	4/3	2	1/0															
SELECTION PRODUITS ET CALCUL DES QUANTITES	4/3	2	1/0															
ARGUMENTATION ET TRAITEMENT DES OBJECTIONS	4/3	2	1/0															
ANNONCE DU PRIX	2	1	0															
DECISION D'ACHAT	3	2/1	0															
VENTE COMPLEMENTAIRE OU ADDITIONNELLE	4/3	2	1/0															
DEPART DU CLIENT (prise de congé)	1	1	0															
FICHE DE DEBIT	3	2/1	0															
VOCABULAIRE (formules de politesse, relations civiques)	3	2/1	0															
PESEE mécanique	1	0,5	0															
lecture plus d'1 kg avec poids	1	0,5	0															
prix indiqué	1	0,5	0															
prix donnant calcul	1	0,5	0															
PESEE électronique	1	0,5	0															
principe de la tare	1	0,5	0															
<b>TOTAL sur 40 points</b>																		

Membres du JURY

Signatures

Session 2001

Candidat n°

RECONNAISSANCE-REFLEXE : 50 points

POISSONS DE BASE											
Dénomination	2	1	0	Dénomination	2	1	0	Dénomination	2	1	0
AMANDE DES MERS				FILET DE GRENADIER				MOULES D'ESPAGNE			
BAR				FILET DE LIEU NOIR				MOULES DE BOUCHOT			
BARBUE				FILETS DE MERLAN				MULET			
BAUDROIE=LOTTE				FILETS DE SABRE				RAIE BOUCLEE			
BIGORNEAUX				FILETS DE MORUETTE				RAIE (Aile) PETITE			
BLANC DE SEICHE				FILETS DE RASCASSE				RASCASSE			
BULOT				FINES DE CLAIRES N°3				ROUGET BARBET			
CABILLAUD				FLETAN				ROUGET GRONDIN			
CARRELET				HADDOCK				ROUSETTE			
LIEU NOIR				HARENG				SAINT PIERRE			
COLINOT				JULIENNE				SARDINES			
CONGRE				KIPPERS				SAUMON			
COQUES				LANGOUSTINES CUITES				SAUMONETTE			
COQUILLE ST JACQUES				LANGOUSTINES FRAICHES				SEICHE			
CRABES				LIEU JAUNE				SOLE			
CREVETTES GRISES				LIEU NOIR				TACAUD			
CREVETTES ROSES				LIMANDE				THON ROUGE			
DAURADE GRISE				LIMANDE DE SOLE				TOMBE			
DAURADE ROSE				LISSETTE				TOURTEAUX			
DAURADE ROYALE				QUEUE DE LOTTE				TRUITE			
ENCORNET				MAQUEREAU				TURBOT			
EPERLAN				MERLAN BRILLANT				VIVE			
EQUILLE				MERLU				ANCHOIS			
ETRILLE				MERLUCHON PORTION				GRENADIER ENTIER			
FILETS DE LINGUE				MORUE SALEE				HOPLORTETE ENTIER			
FILETS DE CABILLAUD				MORUETTE				SIKI OU CHIMERE ENTIER			

- 2 reconnu directement  
 1 hésitation ou confusion avec espèce proche  
 0 erreur ou pas de réponse

SUJET INTERACADEMIQUE		EXAMEN ET SPECIALITE : CAP Poissonnier - BEP Alimentation	
TEMPS ALLOUE : 4h30 tout EP1	COEFFICIENT : (tout EP1) CAP: 10 BEP: 6	EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle Bien acheter 1ère partie : reconnaissance -réflexe	



POISSONS MOINS VENDUS			POISSONS RAREMENT VENDUS				
Dénomination	2	1	0	Dénomination	2	1	0
ANGUILLE				ALOSE			
ANON				ESPADON			
BONITE				LANGOUSTE VIVANTE			
BOUFFIS				ORPHIES			
BROCHET				POULPE			
CHINCHARD				SANDRE			
CLAMS				CARPE			
HOMARD VIVANT				MEROU			
JOUE DE RAIE				POISSONS EXOTIQUES			
OURSINS				COQ ROUGE			
PALOURDES				CAPITAINE			
PRAIRES				BARACOUDA			
SPARTS				BOURGEOIS			
TAUPE DE MER							
VERNIS							

Nombre de croix à 2 points	x 2 =	
Nombre de croix à 1 point	x 1 =	
Nombre de croix à 0 point	x 0 =	0
TOTAL sur 50 points		

Membres de jury

Signatures

POISSONS DE BASE							
Dénomination	Lieux de pêche	Modes de pêche	Caractéristiques	Dénomination	Lieux de pêche	Modes de pêche	Caractéristiques
	1 0.5 0	1 0.5 0	1 0.5 0		1 0.5 0	1 0.5 0	1 0.5 0
AMANDE DES MERS				FILET DE JULIENNE			
BAR				FILET DE LIEU NOIR			
BARBUE				FILETS DE MERLAN			
BAUDROIE=LOTTE				FILETS DE MORUE			
BIGORNEAUX				FILETS DE MORUETTE			
BLANC DE SEICHE				FILETS DE RASCASSE			
BULOT				FINES DE CLAIRES N°3			
CABILLAUD				FLETAN			
CARRELET				HADDOCK			
LIEU NOIR				HARENG			
COLINOT				JULIENNE			
CONGRE				KIPPERS			
COQUES				LANGOUSTINES CUITES			
COUILLE ST JACQUES				LANGOUSTINES FRAICHES			
CRABES				LIEU JAUNE			
CREVETTES GRISES				LIEU NOIR			
CREVETTES ROSES				LIMANDE			
DAURADE GRISE				LIMANDE DE SOLE			
DAURADE ROSE				LISSETTE			
DAURADE ROYALE				QUEUE DE LOTTE			
ENCORNET				MAQUEREAU			
EPERLAN				MERLAN BRILLANT			
EQUILLE				MERLU			
ETRILLE				MERLUCHON PORTION			
FILETS DE LINGUE				MORUE SALEE			
FILETS DE CABILLAUD				MORUETTE			

SUJET INTERACADEMIQUE		EXAMEN ET SPECIALITE : CAP Poissonnier - BEP Alimentation	
TEMPS ALLOUE : 4h30 tout EP1	COEFFICIENT : (tout EP1) <b>CAP: 10 BEP: 6</b>	EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle Bien acheter 2ème partie : approfondissement	

POISSONS MOINS VENDUS				POISSONS RAREMENT VENDUS			
Dénomination	Lieux de pêche	Modes de pêche	Caractéristiques	Dénomination	Lieux de pêche	Modes de pêche	Caractéristiques
	1 0.5 0	1 0.5 0	1 0.5 0		1 0.5 0	1 0.5 0	1 0.5 0
ANGUILLE				ALOSE			
ANON				ESPADON			
BONITE				LANGOUSTE VIVANTE			
BOUFFIS				ORPHIES			
BROCHET				POULPE			
CHINCHARD				SANDRE			
CLAMS				CARPE			
HOMARD VIVANT				MEROU			
JOUE DE RAIE				POISSONS EXOTIQUES			
OURSINS				COQ ROUGE			
PALOURDES				CAPITAINE			
PRAIRES				BARACOUDA			
SPARTS				BOURGEOIS			
TAUPE DE MER							
VERNIS							

Nombre de croix à 1 point	x 1 =
Nombre de croix à 0,5 point	x 0,5 =
Nombre de croix à 0 point	x 0 = 0
TOTAL sur 30 points	

Membres de jury

Signatures

## EPREUVE PREPARATION TRANSFORMATION 30 POINTS

### sujet n° 1

**CAP " POISSONNIER "**

**BEP" ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER**

**EXIGENCES:**

\* respect des techniques professionnelles

\* produit commercialisable

\* pénaliser les pertes

		c	m c	i	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°
<b>habillage 8</b>	éviscération écaillage ébarbage	8/6	6/4	3/0													
<b>coupe 4</b>	darne : cabillaud	4/3	2	1/0													
<b>dépouillage 2</b>	cabillaud, sébaste, limande	2	1	0													
<b>filetage 6</b>	cabillaud sébaste limande	6/5	4/3	2/0													
<b>porte feuille tête de bœuf rôti portion 10</b>	truite merlan cabillaud maquereau	3 3 2 2	2 2 1 1	1/0 1/0 0 0													
<b>sous total/30</b>																	
<b>hygiène 2</b>	propreté du poste et individuelle remise en état du poste	2	1	0													
<b>organisation 2</b>	méthode bon choix de matériel sécurité des couteaux	2	1	0													
<b>présentation 2</b>	séparation produits déchets mise en valeur à la présentation	2	1	0													

c : conforme  
mc : moyennement conforme  
i : insuffisant

jury:correcteur

le:

## EPREUVE PREPARATION CULINAIRE 20 POINTS

### sujet n°1

CAP " POISSONNIER "

BEP" ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER

	SUJET N°1	c	mc	i	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	
<b>TECHNIQUES DE PREPARATIONS PRELIMINAIRES</b> 2	*éplucher les oignons et des gousses d'ail. *décortiquer des crevettes	2	1	0															
<b>APPAREILS SAUCE/PÂTES</b> 6	*sauce provençale *sauce mayonnaise	6/5	4/3	2/0															
<b>CUISSONS</b> 2	*cuisson du poisson *cuisson de la provençale	2	1	0															
<b>FINITION DRESSAGE</b> 4	*salade de crevettes *rôti de cabillaud	4/3	2	0/1															
<b>DEGUSTATION</b> 6	*salade de crevettes  *rôti de cabillaud	6/5	4/3	2/0															
<b>HYGIENE 2 ORGANISATION 2 PRESENTATION 2 SERVICE</b>	*idem autres épreuves *idem *esthétique du service sur plat, bordures propres	2 2 2	1 1 1	0 0 0															

c : conforme

mc : moyennement conforme

i : insuffisant

jury: correcteur

le:

**Epreuve de transformation plateau de fruits de mer 15 points**  
**Sujet n° 1**

**C.A.P. "POISSONNIER"**  
**B.E.P. "ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER**

	exigences	<b>c</b>	<b>mc</b>	<b>i</b>	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°
<b>Ouverture</b> <b>6</b>	* technique adaptée à chaque coquillage * outils adaptés * aspect ouvert intégrité du produit restes ou déchets * pénaliser les morceaux de coquilles	6/5	4/3	2/0											
<b>Cislage</b> <b>Echalote</b> <b>1</b>	* taille régulière * fine	1	0.5	0											
<b>Dressage</b> <b>8</b>	* Répartition des produits (stabilité) *équilibre bord /centre * facilité d'accès au choix *utilisation de l'espace *volume *esthétique, harmonie des couleurs (utilisation des produits ; finesse :taille des éléments de décor)	8/7	6/4	3/0											
<b>Sous total /15</b>															
<b>Hygiène</b> <b>1</b>	* propreté du poste individuelle	1	0.5	0											
<b>organisation</b> <b>1</b>	* remise en état du poste	1	0.5	0											
<b>sécurité</b> <b>1</b>	* ordonnancement logique, montage ouverture sécurité des outils	1	0.5	0											

jury correcteur

le :

**c** : conforme  
**mc** : moyennement conforme  
**i** : insuffisant

## EPREUVE PREPARATION TRANSFORMATION 30 POINTS

### Sujet n° 2

CAP " POISSONNIER "

BEP " ALIMENTATION " \* OPTION POISSONNIER

**EXIGENCES:**

- \* Respect des techniques professionnelles
- \* Produit commercialisable
- \* Pénaliser les pertes

		c	m c	i	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	
<b>Habillage 8</b>	Eviscération Ecaillage Ebarbage	8 / 6	6 / 4	3 / 0														
<b>Coupe 4</b>	Darne : lieu noir Tronçon : lieu noir	4 / 3	2	1 / 0														
<b>Dépouillage 2</b>	Sole	2	1	0														
<b>Filetage 6</b>	Sole Limande sole, merlan Lieu noir	6 / 5	4 / 3	2 / 0														
<b>Porte feuille Galinette Rôti 10</b>	Dorade Rouget grondin Lieu noir	4 / 3 3 3	2 2 2	1 / 0 1 / 0 1 / 0														
<b>Sous total/30</b>																		
<b>Hygiène 2</b>	Propreté du poste et individuelle Remise en état du poste	2	1	0														
<b>Organisation 2</b>	Méthode bon choix de matériel Sécurité des couteaux	2	1	0														
<b>Présentation 2</b>	Séparation produits déchets Mise en valeur à la présentation	2	1	0														

c : conforme aux exigences  
mc : moyennement conforme  
i : insuffisant

jury : correcteur

le :

# EPREUVE PREPARATION CULINAIRE 20 POINTS

## Sujet n° 2

**CAP " POISSONNIER "**  
**BEP " ALIMENTATION " \* OPTION POISSONNIER**

	SUJET N° 2	c	m c	i	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°
<b>TECHNIQUES DE PREPARATIONS PRELIMINAIRES</b> 2	* Eplucher et taillage des légumes	2	1	0										
	* Emietter et désarêter le lieu													
<b>APPAREILS SAUCE/PÂTES</b> 6	* Sauce du lieu	6/5	4/3	2/0										
	* Sauce velouté des moules													
<b>CUISSONS</b> 2	* Cuisson du lieu	2	1	0										
	* Cuisson des moules													
<b>FINITION DRESSAGE</b> 4	* Gratin de moules à la julienne de légumes	4/3	2	0/1										
	* Lieu Parmentier													
<b>DEGUSTATION</b> 6	* Gratin de moules à la julienne de légumes	6/5	4/3	2/0										
	* Lieu Parmentier													
<b>HYGIENE 2 ORGANISATION 2 PRESENTATION 2 SERVICE</b>	* Idem autres épreuves	2	1	0										
	* Idem	2	1	0										
	* Esthétique du service sur plat, bordures propres	2	1	0										

jury : correcteur

le:

c : conforme  
 mc : moyennement conforme  
 i : insuffisant



Epreuve de transformation "Plateau de fruits de mer" 15 points  
Sujet n° 2

C.A.P. "POISSONNIER"  
B.E.P. "ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER

	exigences	c	mc	i	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°
<b>Ouverture</b> 6	* Technique adaptée à chaque coquillage * Outils adaptés * Aspect ouvert intégrité du produit restes ou déchets * Pénaliser les morceaux de coquilles	6/5	4/3	2/0											
<b>Ciselage</b> <b>Echalote</b> 1	* Taille régulière * Fine	1	0.5	0											
<b>Dressage</b> 8	* Répartition des différents produits (stabilité) * Equilibre bord /centre * Facilité d'accès au choix * Utilisation de l'espace * Volume * Esthétique , harmonie des couleurs (utilisation des produits ; finesse :taille des éléments de décor)	8/7	6/4	3/0											
<b>Sous total /15</b>															
<b>Hygiène</b> 1	* Propreté du poste individuelle	1	0.5	0											
<b>Organisation</b> 1	* Remise en état du poste	1	0.5	0											
<b>Sécurité</b> 1	* Ordonnement logique, montage ouverture sécurité des outils	1	0.5	0											

c : conforme  
mc : moyennement conforme  
i : insuffisant

jury correcteur  
le :

# EPREUVE PREPARATION TRANSFORMATION 30 POINTS

## Sujet n° 3

**CAP " POISSONNIER "**

**BEP " ALIMENTATION " \* OPTION POISSONNIER**

**EXIGENCES:**

- \* Respect des techniques professionnelles
- \* Produit commercialisable
- \* Pénaliser les pertes

		c	m c	i	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°	candidat n°
<b>Habillage</b> 8	Éviscération Ecaillage Ebarbage	8/6	6/4	3/0													
<b>Coupe</b> 4	Darne : saumon	4/3	2	1/0													
<b>Dépouillage</b> 2	Sole ou cardine	2	1	0													
<b>Filetage</b> 6	Saumon, sole Moruette	6/5	4/3	2/0													
<b>Porte feuille</b> <b>Portion</b> <b>Rôti</b> <b>Tête de bœuf</b> 10	Maquereau Sandre Saumon Merlan	3 2 2 3	2 1 1 2	1/0 0 0 1/0													
<b>Sous total/30</b>																	
<b>Hygiène</b> 2	Propreté du poste et individuelle Remise en état du poste	2	1	0													
<b>Organisation</b> 2	Méthode bon choix de matériel Sécurité des couteaux	2	1	0													
<b>Présentation</b> 2	Séparation produits déchets Mise en valeur à la présentation	2	1	0													

c : conforme aux exigences  
 mc : moyennement conforme  
 i : insuffisant

jury:correcteur

le:

# EPREUVE PREPARATION CULINAIRE 20 POINTS

## Sujet n° 3

CAP " POISSONNIER"  
BEP" ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER

	SUJET N° 3	c	m	i	candidate n°	candidate n°	candidate n°	candidate n°	candidate n°	candidate n°	candidate n°	candidate n°	candidate n°	candidate n°
<b>TECHNIQUES DE PREPARATIONS PRELIMINAIRES</b> 2	* Eplucher des légumes * Paner des filets de poissons à l'anglaise	2	1	0										
<b>APPAREILS SAUCE/PÂTES</b> 6	* Rilletes de saumon * Sauce tomate	6/5	4/3	2/0										
<b>CUISSONS</b> 2	* Cuisson du saumon * Filets de poisson	2	1	0										
<b>FINITION DRESSAGE</b> 4	* Rilletes de saumon * Filets de poisson sauce tomate	4/3	2	0/1										
<b>DEGUSTATION</b> 6	* Rilletes de saumon * Filets de poisson sauce tomate	6/5	4/3	2/0										
<b>HYGIENE 2 ORGANISATION 2 PRESENTATION 2 SERVICE</b>	* Idem autres épreuves * Idem * Esthétique du service sur plat, bordures propres	2	1	0										
		2	1	0										
		2	1	0										

c : conforme aux exigences  
mc : moyennement conforme  
i : insuffisant

jury : correcteur  
le :

Epreuve de transformation "Plateau de fruits de mer" 15 points  
Sujet n° 3

C.A.P. "POISSONNIER"  
B.E.P. "ALIMENTATION" \* OPTION POISSONNIER

	Exigences	c	m c	i	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	Candi N°	
<b>Ouverture</b> 6	* Technique adaptée à chaque coquillage * Outils adaptés * Aspect ouvert intégrité du produit restes ou déchets * Pénaliser les morceaux de coquilles	6/5	4/3	2/0												
<b>Ciselage</b> <b>Echalote</b> 1	* Taille régulière * Fine	1	0.5	0												
<b>Dressage</b> 8	* Répartition des produits différents * Equilibre bord /centre * Facilité d'accès au choix * Utilisation de l'espace * Volume * Esthétique , harmonie des couleurs (utilisation des produits ; finesse ;taille des éléments de décor)	8/7	6/4	3/0												
<b>Sous total /15</b>																
<b>Hygiène</b> 1	* Propreté du poste individuelle	1	0.5	0												
<b>organisation</b> 1	* Remise en état du poste	1	0.5	0												
<b>sécurité</b> 1	* Ordonnement logique, montage ouverture sécurité des outils	1	0.5	0												
jury correcteur																

c : conforme  
m c : moyennement conforme  
i : insuffisant

le :