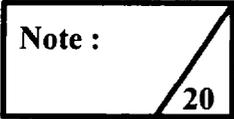


DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)	
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Note :  </div> Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :	
<small>Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.</small>		

Sujet interacadémique

Session 2001

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

Code 510-22104

C.A.P. Poissonnier

Code : 500-31203

EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

➤ BIEN PREPARER - BIEN TRANSFORMER

Durée : 3 h 30 Coefficient : CAP : 10 BEP : 6

→ Sujet n°1

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

C.A.P-B.E.P

Sous épreuve n°3

BIEN PREPARER- BIEN TRANSFORMER

Durée 3 h 45

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'annexe1 : durée 1 heure 15 minutes.

2°) procéder à l'ouverture et au dressage de fruits de mer annexe2 : durée 30 minutes.

3°) Exécuter deux préparations culinaires à base de poissons ou de crustacés annexe3 : 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.

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 1
<i>SPECIALITE</i> : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 1/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Préparation-Transformation à cru"

Durée 1h15

Sujet n°1

Liste des produits de la pêche:

- * 1 cabillaud 1,5 kg
- * 1 sébaste de 500 g
- * 1 limande de 450 g
- * 1 maquereau de 250 g
- * 1 merlan de 350 g
- * 1 truite de 250 g

Travaux à réaliser	Cabillaud	Sébaste	Limande	Maquereau	Merlan	Truite
Habillage éviscérer écailler ébarber		*		*	*	*
Couper darne (1 pièce)	*					
Dépouiller	*	*	*			
Lever en filets	*	*	*			
Forme particulière portion porte feuille tête de béliet rôti	*			*	*	*

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 1
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 2/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Plateau de fruits de mer"

Durée 30 minutes

Sujet n°1

Liste des produits mis à la disposition du candidat :

- *150 g de vigneaux
 - * 12 bulots (cuits)
 - * 8 amandes (crues)
 - * 6 huîtres (crues) creuses et 3 huîtres plates
 - * 6 moules d'Espagne (crues)
 - * 1 vernis ou 1 clams
 - * 10 crevettes roses(cuites)
 - * 1 tourteau (cuit) de 800 g
 - * 4 langoustines (cuites) ou 2 oursins
-
- * 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.

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 1
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 3/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Préparations culinaires"

Durée 2 heures

Sujet n°1

Réaliser les préparations suivantes :

Salade de crevettes sauce mayonnaise

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

Rôti de cabillaud à la provençale

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

fiches de fabrication jointes

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 1
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 4/6

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.	Base					
	crevettes (cuites)	kg	0,500			0,500
2) cuire les pommes de terre .	pommes de terre	kg	0,400			0,400
	tomates	kg	0,200			0,200
3) laver les tomates.	haricots verts	kg	0,200			0,200
	laitue	p	p.m			p.m
4) préparer la salade.	oeufs	p	2			2
	gros sel	kg	p.m			p.m
5) cuire les oeufs durs.10 minutes.						
6) cuire les haricots verts à l'anglaise.	Sauce mayonnaise					
	jaune d'oeuf	p		1		1
	moutarde	kg		0,020		0,020
7) décortiquer les crevettes.	sel fin	kg		p.m		p.m
	poivre blanc moulu	kg		p.m		p.m
8) préparer les décors.	huile	l		0,25		0,25
9) assaisonner la salade de crevettes avec une sauce mayonnaise.	Décor					
	persil	KG			0,020	0,020
	citron	p			2	2
	estragon	botte			p.m	p.m
10) dresser les salades de crevettes sur assiettes	cerfeuil	botte			p.m	p.m

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 1
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EPI Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 5/6

Fiche de fabrication

Rôti de cabillaud sauce provençale

Nombre de portions: 4

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Sauce provençale	Finition	Total
1 mise en place du poste de travail.	<u>éléments de base</u>					
2 habiller le cabillaud .	cabillaud	kg	1,000			1,000
	sel	kg	p m			p m
3 réaliser le rôti de cabillaud, 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 , le rôti de cabillaud .						
5 le faire dorer dans une poêle avec de l'huile,cuire au four 10 minutes .	<u>sauce provençale</u>					
6 retirer le rôti de cabillaud de la poêle,faire revenir les oignons coupés en tranches fines et les gousses d'ail hachées.	oignons	kg		0,200		0,200
	ail	kg		0,010		0,010
	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 20 minutes,avant de servir ajouter le vinaigre .	<u> finition</u>					
9 dresser le rôti de cabillaud dans un plat,napper passer au four quelques minutes.	persil	kg			p m	p m
10 parsemer de persil haché . servir sans attendre.						

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 1
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier		Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 6/6

DANS CE CADRE	Académie :	Session :		
	Examen ou concours :	Série* :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM			
	<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>			
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>		
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>			
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :		
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	<table border="1"> <tr> <td>Note :</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">20</td> </tr> </table>	Note :	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :	20
Note :	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :			
20				
<small>Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.</small>				

Sujet interacadémique

Session 2001

<p>B.E.P. Alimentation option Poissonnier et double candidature Code 510-22104</p> <p>C.A.P. Poissonnier Code : 500-31203</p>

EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

➤ BIEN PREPARER - BIEN TRANSFORMER

Durée : 3 h 30 Coefficient : CAP : 10 BEP : 6

➔ Sujet n°2

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

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

Sous épreuve n°3

BIEN PREPARER- BIEN TRANSFORMER

Durée 3 h 45

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'**annexe1** : durée 1 heure 15 minutes.

2°) procéder à l'ouverture et au dressage de fruits de mer **annexe2** : durée 30 minutes.

3°) Exécuter deux préparations culinaires à base de poissons ou de crustacés **annexe3** : 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.

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 2
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EPI Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 1/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Préparation-transformation à cru"

Durée 1h15

Sujet n°2

Liste des produits de la pêche :

- * 1 lieu noir de 2, 5 kg
- * 1 rouget grondin de 400 g
- * 1 dorade de 350 g
- * 1 merlan de 350 g
- * 1 sole de 300 g
- * 1 limande sole de 400 g

Travaux à réaliser	Lieu noir	Rouget grondin	Dorade	Merlan	Sole	Limande sole
Habillage éviscérer écailler ébarber			*	*		*
Couper danne (2 pièces) tronçon	*					
Dépouiller	*			*	*	*
Lever en filets	*			*	*	*
Forme particulière porte feuille rôti galinette	*	*	*			

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 2
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 2/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Plateau de fruits de mer"

Durée 30 minutes

Sujet n° 2

Liste des produits mis à la disposition du candidat :

- * 150 g de vigneaux
- * 12 bulots (cuits)
- * 8 amandes (crués)
- * 6 huîtres (crués) creuses et 3 huîtres plates
- * 6 moules d'Espagne (crués)
- * 1 vernis ou 1 clams
- * 10 crevettes roses(cuities)
- * 1 tourteau (cuit) de 800 g
- * 4 langoustines (cuities) ou 2 oursins

- * 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.

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 2
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EPI Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 3/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Préparations culinaires"

Durée 2 heures

Sujet n° 2

Réaliser les préparations suivantes :

Gratin de moules à la julienne de légumes

* Quantité : 4 personnes

* Présentation : sur plat

Lieu Parmentier

* Quantité : 4 personnes

* Présentation : sur plat

fiches de fabrication jointes

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 2
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 4/6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions: 4

Gratin de moules à la julienne de légumes

Phases essentielles	Denrées	Unité	Quantités	Prix unitaire H.T	Prix total H.T	
<p>1) Mise en place du poste de travail.</p> <p>2) Préparer les moules.</p> <p>3) Eplucher , ciseler les échalotes. éplucher , équeuter et hacher le persil.</p> <p>4) Cuire les moules à la marinière.décortiquer, réserver le jus.</p> <p>5) Réaliser le velouté avec le jus des moules et le fumet de poisson.</p> <p>6) Remplir les plats à gratin de moules et de julienne de légumes.Napper de sauce velouté et glacer à la salamandre.</p> <p>7) Dresser sur plat ovale muni d'un papier dentelle.</p>	<u>Base</u>					
	moules	kg	1,200			
	beurre	kg	0,040			
	échalotes	kg	0,040			
	vin blanc	l	0,04			
	persil	kg	0,010			
	poivre blanc moulu	kg	pm			
	<u>Velouté</u>					
	beurre	kg	0,020			
	farine	kg	0,020			
	fumet de poisson	l	0,20			
	jus des moules	l	0,20			
	crème	l	0,20			
	beurre	kg	0,070			
	sel fin	kg	pm			
	poivre blanc moulu		pm			
	<u>Julienne de légumes</u>					
julienne de légumes cuite	kg	0,200				

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 2
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier		Epreuve : EPI Pratique Professionnelle
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 5/6

Fiche de fabrication

Lieu Parmentier

nombre de portions: 4

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Garniture	Sauce	Total
1) Mise en place du poste de travail.	<u>Eléments de base</u>					
2) Cuire des pommes de terre en robe des champs à l'anglaise .	filet de lieu	kg	0,600			0,600
3) Découper des morceaux carrés dans les filets de lieu.	<u>Garniture</u>					
4) Les faire pocher pendant 5 minutes dans de l'eau salée .	pommes de terre	kg		0,800		0,800
5) Réaliser la sauce: suer dans le beurre les oignons hachés . Saupoudrer de farine, puis mouiller avec le lait bouillant. Laisser cuire doucement pendant 10 minutes .	beurre	kg		0,050		0,050
6) Eplucher et découper en rondelles les pommes de terre . Les ranger dans un plat creux ,beurré.	beurre	kg			0,070	0,070
	oignons	kg			0,125	0,125
	farine	kg			0,070	0,070
7) Egoutter et placer les morceaux de lieu épluchés sur les pommes de terre.	lait	l			1,00	1,00
	gros sel	kg		p m	p m	p m
	poivre blanc moulu	kg			p m	p m
	sel fin	kg			p m	p m
8) Napper avec la sauce .	muscade	kg			p m	p m
9) Laisser mijoter au four dix minutes						
10) Envoyer le plat de lieu Parmentier						

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 2
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier		Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 6/6

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 rowspan="2" style="text-align: center;">/</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> </table>	Note :	/	20	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
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 2001

<p>B.E.P. Alimentation option Poissonnier et double candidature Code 510-22104</p> <p>C.A.P. Poissonnier Code : 500-31203</p>

EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

➤ BIEN PREPARER - BIEN TRANSFORMER

Durée : 3 h 30 Coefficient : CAP : 10 BEP : 6

➔ Sujet n°3

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

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

Sous épreuve n°3

BIEN PREPARER- BIEN TRANSFORMER

Durée 3 h 45

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 15 minutes.

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.

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 3
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 1/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Préparation-transformation à cru"

Durée 1h15

Sujet n° 3

Liste des produits de la pêche :

- * 1 saumon de 2, 5 kg
- * 1 sole ou cardine de 250 g
- * 1 maquereau de 300 g
- * 1 moruette de 1,5 kg
- * 1 sandre de de 350 g
- * 1 merlan de 250 g

Travaux à réaliser	Saumon	Sole	Maquereau	Moruette	Sandre	Merlan
Habillage éviscérer écailler ébarber		*	*		*	*
Couper darnes (2 pièces)	*					
Dépouiller	*	*		*		
Lever en filets	*	*		*		
Forme particulière portion porte feuille rôti tête de bœuf	*		*		*	*

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 3
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EPI Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 2/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Plateau de fruits de mer"

Durée 30 minutes

Sujet n° 3

Liste des produits mis à la disposition du candidat :

- * 150 g de vigneaux
 - * 12 bulots (cuits)
 - * 8 amandes (cruées)
 - * 6 huîtres (cruées) creuses et 3 huîtres plates
 - * 6 moules d'Espagne (cruées)
 - * 1 vernis ou 1 clams
 - * 10 crevettes roses(cuities)
 - * 1 tourteau (cuit) de 800 g
 - * 4 langoustines (cuities) ou 2 oursins
-
- * 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.

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 3
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 3/6

BEP Alimentation option Poissonnier

CAP Poissonnier

Epreuve "Préparations culinaires"

Durée 2 heures

Sujet n°3

Réaliser les préparations suivantes :

Rillettes de saumon

* Quantité : 4 personnes

* Présentation : sur assiette ou en terrine

Filets de poisson pané sauce tomate

* Quantité : 4 personnes

* Présentation : sur plat

fiches de fabrication jointes

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 3
<i>SPECIALITE :</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EPI Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 4/6

Fiche technique de fabrication

Nombre de portions: 4

Filets de poisson panés sauce tomate

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Sauce tomate	Eléments de l'anglaise	Eléments de décor	Total
	<u>Base</u>						
1) Mise en place du poste de travail.	filet de poisson	kg	0,400				0,400
2) Réaliser la sauce tomate : éplucher et émincer les carottes, les oignons et l'ail. Faire revenir à l'huile les légumes ajouter la farine et le concentré de tomate. Mouiller avec l'eau. Saler, poivrer. Cuire doucement. Passer la sauce tomate réserver au chaud dans un bain marie.	huiles	l	0,04				0,04
	<u>Sauce tomate</u>						
	huile	l		0,04			0,04
	carottes	pièce		0,080			0,080
	oignons	pièce		0,080			0,080
	ail	gousse		1			1
	farine	kg		0,040			0,040
	concentré de tomate	kg		0,050			0,050
	eau	l		0,40			0,40
	bouquet garni	pièce		1			1
3) Paner les filets de poisson à l'anglaise: les fariner trempers les filets de poisson dans l'anglaise puis dans la chapelure.	gros sel	kg		p.m			p.m
	poivre concassé	kg		p.m			p.m
	<u>Eléments de l'anglaise</u>						
4) Faire sauter à l'huile les filets de poisson.	farine	kg			0,025		0,025
	œufs entiers	pièce			2		2
	huile	l			0,02		0,02
5) Présenter les filets de poisson sur un plat décoré de citron et de persil. Sauce à part.	chapelure	kg			0,200		0,200
	<u>Eléments de décor</u>						
	citron	pièce				1	1
	persil	p m				p m	p m

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 3
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EPI Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 5/6

Fiche de fabrication

Rilette de saumon

Nombre de portions : 4

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Court bouillon	Décors	Total
1) Mise en place du poste de travail.	<u>Eléments de base</u>					
2) Pocher le saumon dans un court bouillon simple.	filet de saumon	kg	0,200			0,200
3) Egoutter, émietter et réserver au frais le saumon.	<u>Court bouillon</u>					
4) Ramollir le beurre.	eau	l	pm			pm
	gros sel	kg	pm			pm
5) Préparer la ciboulette :	poivre concassé	kg	pm			pm
laver	vin blanc	l	0,04			0,04
hacher	bouquet garni	pièce	1			1
et réserver.						
6) Couper en dés le saumon fumé.	<u>Eléments de la rilette</u>					
7) Réaliser les rillettes :	beurre	kg	0,200			0,200
mélanger au beurre ramolli le saumon en miette	ciboulette	botte	1/8			1/8
saler, poivrer.	saumon fumé	kg	0,100			0,100
Ajouter la ciboulette.	sel fin	kg	pm			pm
Les dés de saumon fumé.	poivre blanc moulu	kg	pm			pm
8) Présenter les rillettes de saumon en petite terrine	<u>Décors</u>					
ou sur assiettes	cerfeuil	botte	1/8			1/8
décorer avec cerfeuil et demi tranches de citrons.	citrons	pièce	1			1

Examen : C.A.P. / B.E.P.	Session : 2001	Sujet n° 3
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	
Temps allouée : 3 h 45	Coef. : CAP : 10 BEP : 6 Note éliminatoire : moyenne <10	Document 6/6