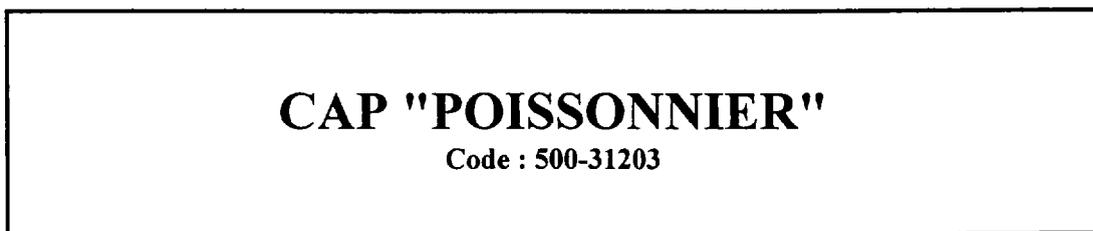


DANS CE CADRE	Académie :	Session :			
	Examen ou concours :	Série* :			
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :				
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)				
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>			
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure 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; vertical-align: middle;">20</td> </tr> <tr> <td></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

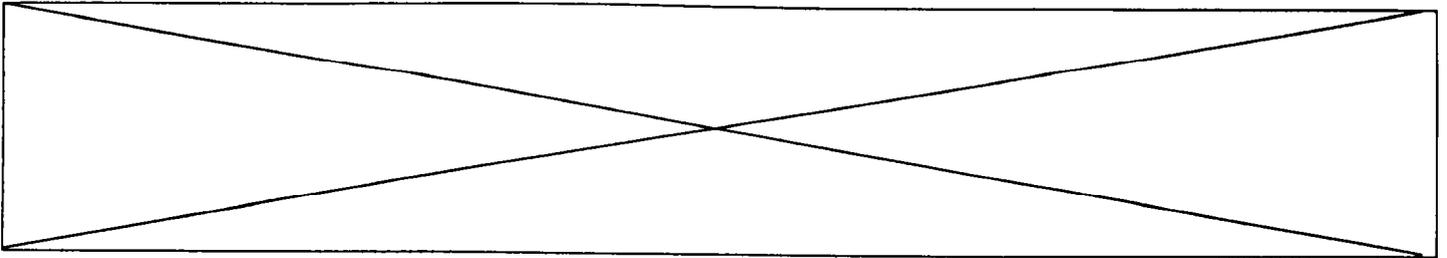


EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 h 00 Coefficient : 2

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) : **5**

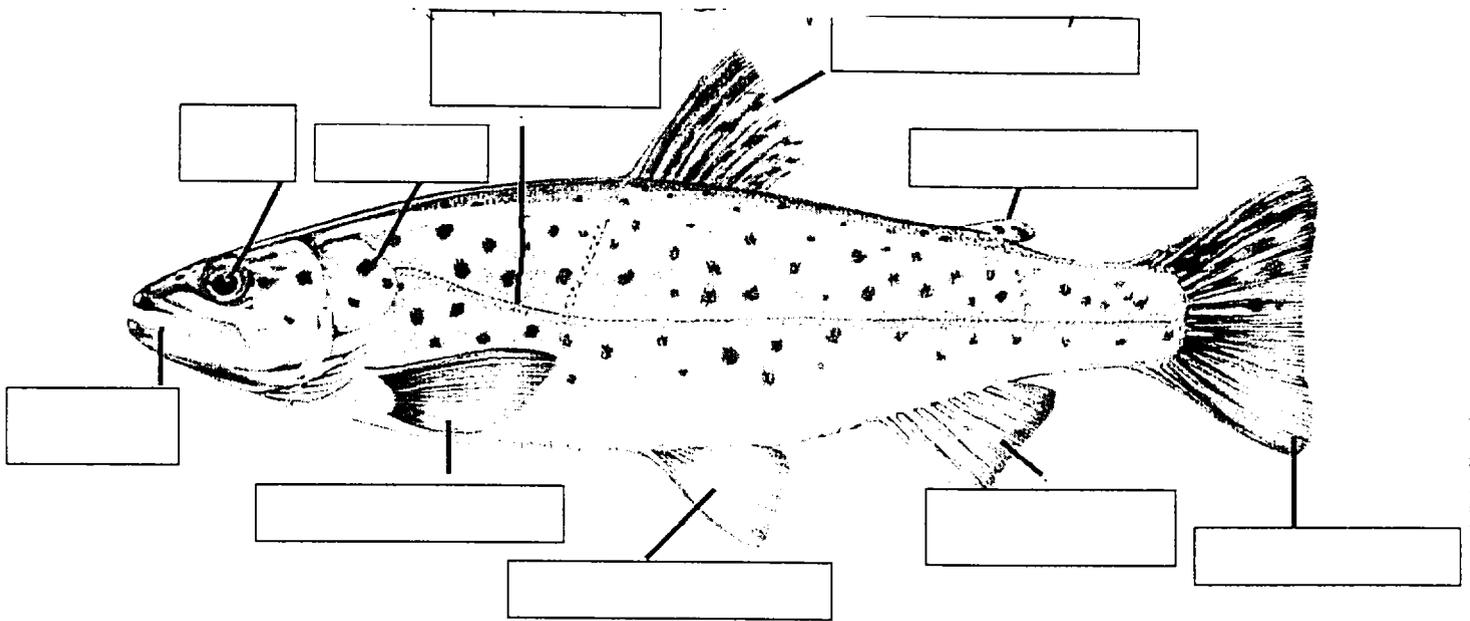


Question 1 :

13 points

1.1) Placer les légendes du schéma ci-dessous : (0,5 point par réponse) (5 points)

bouche – nageoire adipeuse – nageoire dorsale – opercule – nageoire pectorale –
nageoire anale – nageoire pelvienne – œil – ligne latérale – nageoire caudale



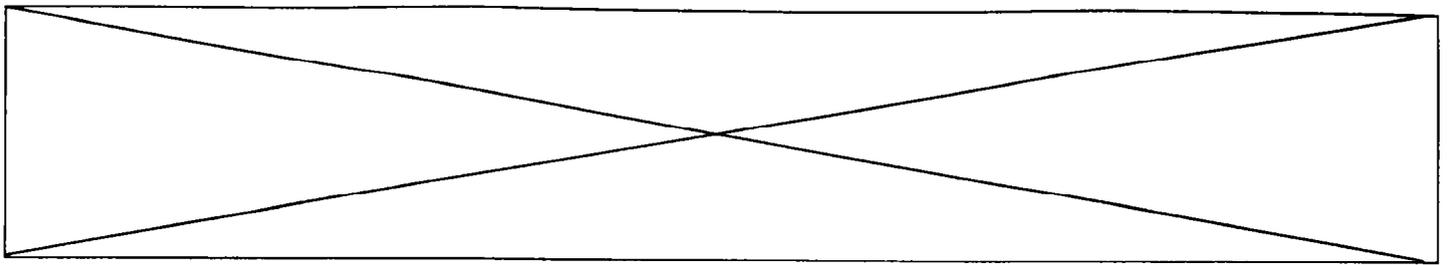
1.2) Est-ce un poisson osseux ou cartilagineux ? Pourquoi ? (4 points)

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

1.3) Pouvez-vous nommer la famille et l'espèce du poisson figuré en 1.1 ? (4 points)

.....

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'alimentation C.A.P. Poissonnier		ÉPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUÉ : 1 h 00		Coef. 2	1/5



Question 2 :

8 points

Classification

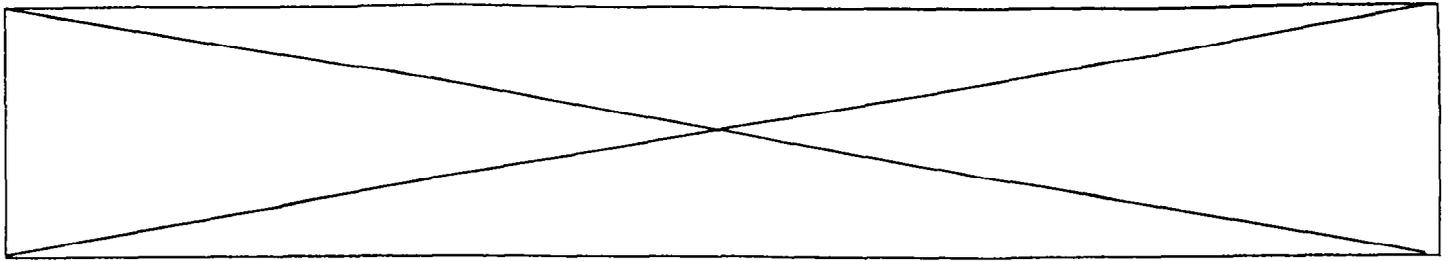
Complétez le tableau ci-dessous

2.1) Dans la première colonne, vous placerez les espèces suivantes dans la case correspondante : (4 points)
sole, moule, raie, ormeau, seiche, alose, étoile de mer, homard

2.2) Dans la deuxième colonne, vous indiquerez une autre espèce de votre choix correspondant : (4 points)

	1 ^{ère} colonne	2 ^{ème} colonne
Céphalopode		
Crustacé		
Laméllibranche		
Gastéropode		
Échinoderme		
Cartilagineux		
Pleuronectifforme		
Clupéïdé		

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'alimentation C.A.P. Poissonnier		ÉPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUÉ : 1 h 00	Coef. 2		2/5



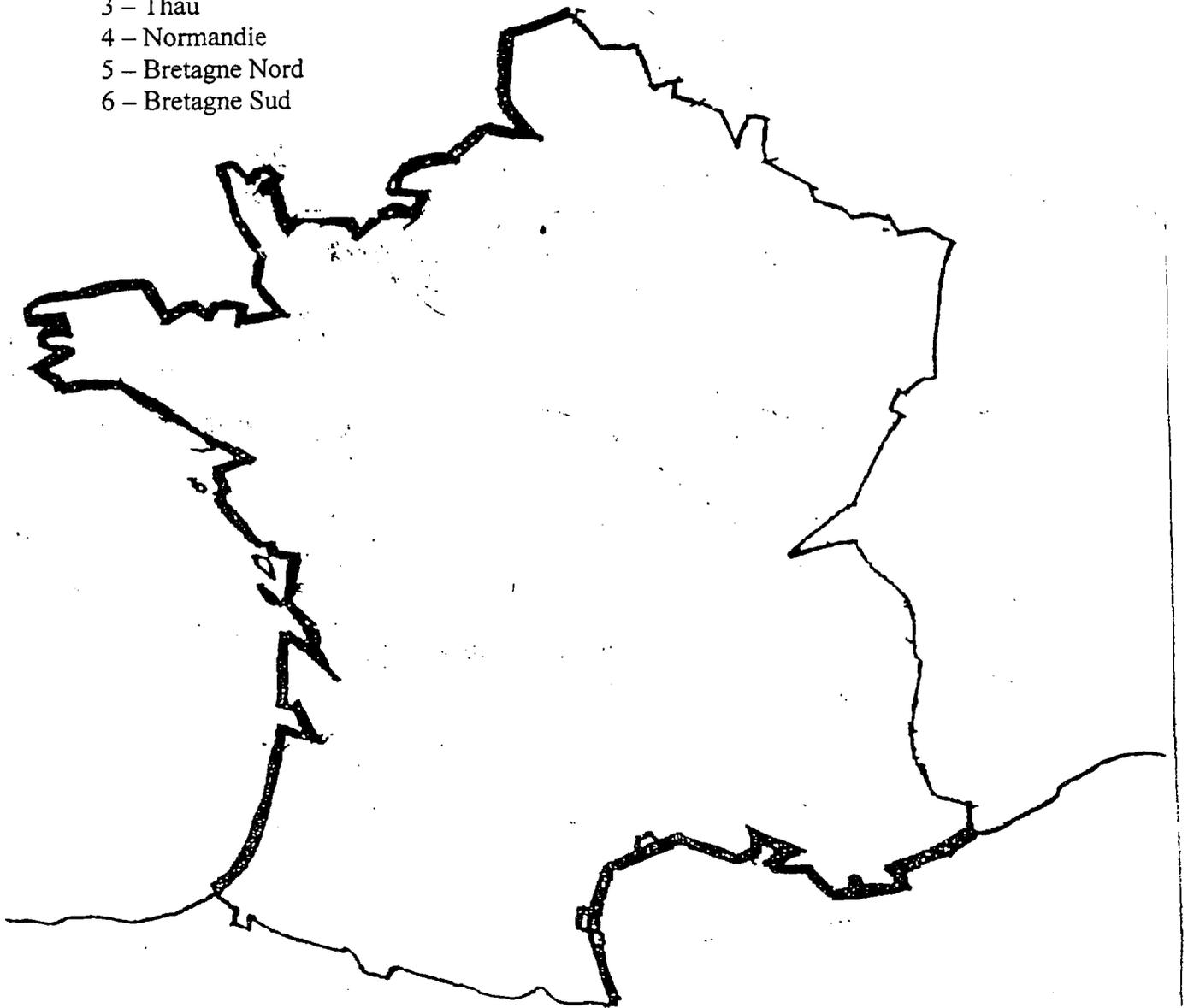
Question 3 :

10 points

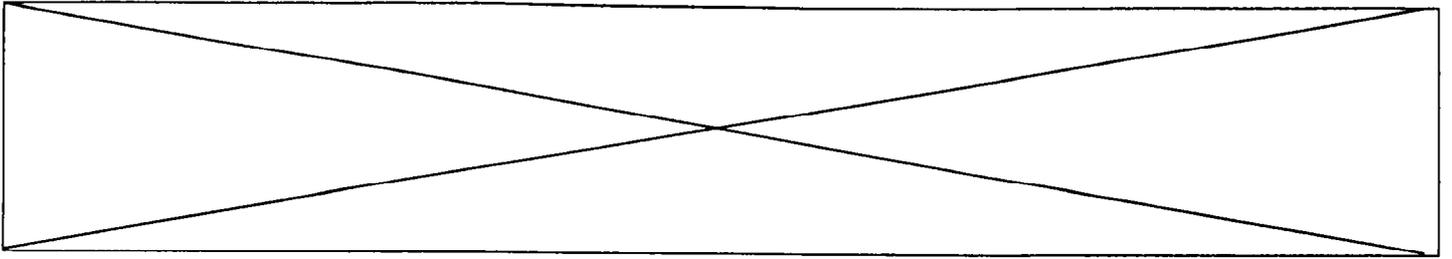
3.1) Sur la carte ci-dessous placer les bassins de culture des huîtres :

3 points

- 1 – Ré-centre Ouest
- 2 – Marennes d'Oléron
- 3 – Thau
- 4 – Normandie
- 5 – Bretagne Nord
- 6 – Bretagne Sud



Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'alimentation C.A.P. Poissonnier		ÉPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUÉ : 1 h 00	Coef. 2		3/5



3.2) A quel groupe ou embranchement appartiennent-elles ? 1 point

.....

3.3) Quelles classe et famille ? 2 points

.....

Comment appelle-t-on l'élevage des huîtres ? 1 point

.....

3.4) Les huîtres de Marennes sont différentes des autres huîtres. Pourquoi ? 3 points
(Expliquer en quelques lignes)

.....

.....

.....

.....

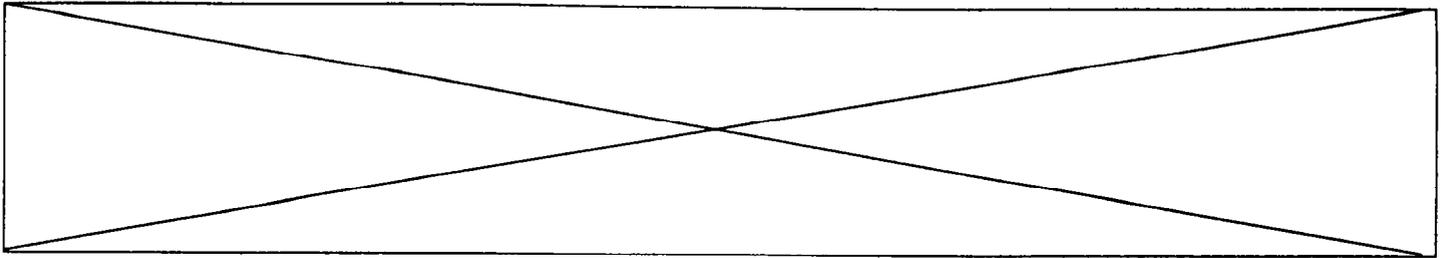
.....

.....

.....

.....

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'alimentation C.A.P. Poissonnier		ÉPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUÉ : 1 h 00	Coef. 2		4/5



Question 4 :

9 points

4.1) Critères de qualité et de fraîcheur

Complétez les 2 tableaux suivants

Donnez les critères de fraîcheur et de qualité pour les différents produits

5 points

Produit	Fraîcheur	Qualité
Hareng de canot (de ligne)		
Bigorneau		
Tourteau		
Coquille Saint Jacques		
Oursin		

4.2) La pêche

Nommer les espèces pêchées ou la méthode de pêche suivant le cas :

4 points

MÉTHODE DE PECHE	ESPECES PECHEES
Senne tournante	
	Saumonette (roussette)
Trémail	
	Bar
Casier	
	Coquille Saint Jacques
Chalut de fond	

Sujet interacadémique	EXAMENS : CAP	SESSION 2001	SUJET
SPÉCIALITÉS : Domaine de l'alimentation C.A.P. Poissonnier		ÉPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUÉ : 1 h 00		Coef. 2	5/5