

NOTE D'INFORMATION

CAP POISSONNIER

BEP ALIMENTATION OPTION POISSONNIER

Épreuve EP 1 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, Evaluation

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 meilleures 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 fruits 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...

État 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-réflexe 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 davantage 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. Celle de vente directement au Centre d'examen pour une durée de 15 minutes.

Une navette entre le magasin et le C.F.A. sera organisé par le Centre pour faciliter le déroulement des épreuves.

D) Participation aux Jury : 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 techniques 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.

EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

BEP ALIMENTATION POISSONNIER
CAP POISSONNIER

					Sujet	Déroulement	Documents d'évaluation
BIEN ACHETER	- Reconnaissance	50			<ul style="list-style-type: none"> - Réflexe : 25 produits (20 de base (3 + rares (2 rares - Approfondissement : 10 produits (par les (7 de base (3 + rares (25 reconnus) - Lieux de pêche - Mode de pêche - Caractéristiques (éléments de reconnaissance) <ul style="list-style-type: none"> • mâle/femelle • autres noms - taille marchande • transformations subies 2 si jets 	<ul style="list-style-type: none"> - Jury d'interrogation (1 professionnel) • désignation d'un produit (25) → reconnaissance réflexe d'abord • désignation de 10 produits parmi les 25 pour approfondissement 	<ul style="list-style-type: none"> 1 jeu reconnaissance réflexe 1 jeu approfondissement
	- Précisions	20	8	80			
	- Communication	10					
BIEN PREPARER	- Préparation à cru (Habillage, découpage, reconstitution, ...)	30			<ul style="list-style-type: none"> - Habillage / 8 points - Coupes / 4 points - Dépouillage / 2 points - F. letage / 6 points - Mise en forme / 10 points 2 si jets 	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratoire cuisine pédagogique - durée 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> 1 jeu grille d'observation et notation
	- Crustacés/Fruits de mer (ouverture)	15	8	80			
	- Préparations culinaires	20					
BIEN TRANSFORMER	- Organisation, Hygiène, Présentation	15			<ul style="list-style-type: none"> - M. se en forme / 10 points 2 si jets - Ouverture / 5 points - Coix / 2 points - Dressage / 10 points 2 si jets 1er jour : 4 coquilles saumon mayonnaise Quiche aux moules - Hygiène 5 2 1 2 - Organisation 6 2 2 2 - Présentation 4 2 0 2 1ème étal pour les deux jours - 2 interrogateurs : 1 professionnel 1 enseignant - 5 situations ventes - Mécanique : lecture (- d'un kilo (+ d'un kilo (+ prix figurant sur 2 points (1 aiguille ou pas pesées (- tare/balance (électronique 	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratoire cuisine pédagogique - durée 2 heures (remise en ordre du poste y compris) - notation en continu sur les 3 postes 	<ul style="list-style-type: none"> 1 jeu grille d'observation et notation 1 jeu grille d'observation et notation
	- Vendre, argumenter (Calculs, cas concrets)	30	4	40			
	- Pesée Mécanique et électronique	10					
BIEN VENDRE							