

<p><u>Sujet N°1</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> poisson(s) au four qui ne revient(nent) pas trop cher</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Evaluer le poids et la quantité par personne et le prix de revient pour 6.</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix</p>	<p><u>Sujet N°2</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Promotion du jour : saumon entier Justifier la différence de prix entre entier et en filets.</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Différence de prix pour 6 personnes entre 6 darnes et entier</p> <p>Différence de quantité entre filets et entier</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Poids trop important de la pièce entière</p>
<p><u>Sujet N°3</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Entrée de fruits de mer à préparer soi-même, d'un prix moyen Conseils de préparation, de présentation, de temps de cuisson</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Quantité pour 4 personnes Prix de revient</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Difficulté et temps de préparation</p>	<p><u>Sujet N°4</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Conseil sur un choix d'huîtres pour une commande (taille, quantité, origine, goût) Conseil de présentation et de consommation</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Quantité conseillée par personne pour une entrée et au total pour 5 personnes</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> La fraîcheur</p>
<p><u>Sujet N°5</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Repas de bébé (pas d'arête et poisson maigre)</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Sur un gros poisson quelle quantité faut-il compter par personne et pour 7 ? Faire évaluer les morceaux déjà coupés.</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> La fraîcheur</p>	<p><u>Sujet N°6</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Une personne au régime voulant un poisson maigre. Conseils de cuisson.</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Commande d'un plateau de fruits de mer pour 4, 6 et 18 personnes</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix</p>
<p><u>Sujet N°7</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Choix d'une entrée de table bien garnie et offrant le choix pour 6 personnes lassées de la charcuterie</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Quantités pour cette entrée</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> La fraîcheur</p>	<p><u>Sujet N°8</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Barbecue prévu pour le week-end : que faire pour 8 personnes ?</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Evaluer le prix d'un poisson entier en regardant son poids et sachant son prix au kilo</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix</p>

<b>EXAMENS : BEP/CAP</b>		<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET / JURY</b>
<b>SPECIALITES :</b> B.E.P. Alimentation, option " Poissonnier " C.A.P. Poissonnier		<b>EPREUVE :</b> EP1 Pratique Professionnelle Bien Vendre	
<b>TEMPS ALLOUE : 4 h 30</b>	<b>Coef. : C.A.P. 10 B.E.P. 6</b>	<b>DOCUMENT 1/4</b>	

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

<b>EXAMENS : BEP/CAP</b>		<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET / JURY</b>
<b>SPECIALITES :</b> B.E.P. Alimentation, option " Poissonnier " C.A.P. Poissonnier		<b>EPREUVE :</b> EPI Pratique Professionnelle Bien Vendre	
<b>TEMPS ALLOUE : 4 h 30</b>	<b>Coef. : C.A.P. 10 B.E.P. 6</b>	<b>DOCUMENT 2/4</b>	

<p><u>Sujet N°17</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Poissons à proposer pour une préparation farcie Conseils pour la préparation et la farce</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Le prix de revient par personne</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix</p>	<p><u>Sujet N°18</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Conseil et choix d'un poisson maigre. Préparation. Citer différents poissons maigres</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Faire évaluer des morceaux déjà coupés. Prix de revient pour 3,6 et 18 personnes</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix</p>
<p><u>Sujet N°19</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Pour préparer une entrée froide de poissons fumés, que choisir et comment les présenter</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Quantité conseillée par personne et pour 5 personnes. Prix de revient</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix et la fraîcheur</p>	<p><u>Sujet N°20</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Quelles huîtres choisir des plus grasses aux moins grasses ?</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Si on compte 13 huîtres à la douzaine. Nombre d'huîtres dans 5 douzaines ? Calculer la quantité pour 6 personnes</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> La fraîcheur</p>
<p><u>Sujet N°21</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Comment réaliser des paupiettes de poisson ? Conseil pour le mode de cuisson et le choix du poisson.</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Evaluer les quantités pour réaliser 6 paupiettes. Prix de revient.</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> La fraîcheur et le prix</p>	<p><u>Sujet N°22</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Pour faire une soupe de poisson, quel type de poissons est-il préférable d'acheter ? Conseil de consommation.</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Prix de revient pour 4 personnes</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix</p>
<p><u>Sujet N°23</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Pour 4 personnes, quels poissons plats me conseillez-vous ?</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Evaluer le poids et la quantité par personne et le prix de revient.</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix, la fraîcheur</p>	<p><u>Sujet N°24</u></p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Poissons à proposer pour une choucroute de la mer. Conseils de préparation pour 4 personnes</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Evaluer le poids et la quantité par personne et le prix de revient</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Le prix</p>

<b>EXAMENS : BEP/CAP</b>		<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET / JURY</b>
<b>SPECIALITES :</b> B.E.P. Alimentation, option "Poissonnier" C.A.P. Poissonnier		<b>EPREUVE :</b> EP1 Pratique Professionnelle Bien Vendre	
<b>TEMPS ALLOUE : 4 h 30</b>	<b>Coef. : C.A.P. H.E.P. 6</b>	<b>DOCUMENT 3/4</b>	

<u>Sujet N°25</u>	<u>Sujet N°26</u>
<p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Poissons à proposer pour une préparation d'un cassoulet de la mer. Conseils pour sa réalisation (2 personnes)</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Evaluer le poids par personne et le prix de revient</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Difficulté de réalisation</p>	<p>◆ <b>Situation donnant lieu à un conseil :</b> Poissons à conseiller pour la réalisation d'une terrine de poisson pour 6 personnes</p> <p>◆ <b>Situation donnant lieu à un calcul :</b> Evaluer les quantités et le prix</p> <p>◆ <b>Principale objection :</b> Difficulté de réalisation</p>

EXAMENS : BEP/CAP		SESSION 2002	SUJET / JURY
<b>SPECIALITES :</b> B.E.P. Alimentation, option " Poissonnier " C.A.P. Poissonnier		<b>EPREUVE :</b> EP1 Pratique Professionnelle Bien Vendre	
TEMPS ALLOUE : 4 h 30	Coef. : C.A.P. 10 B.E.P. 6	DOCUMENT 4/4	