

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

Code 510-22104

option Poissonnier

(C.A.P. Poissonnier)

EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

➤ BIEN PREPARER – BIEN TRANSFORMER

Durée : 3 h 30

Coef : CAP 10 BEP 6

➔ **Sujet n°1**

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de page composant le sujet : 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 2002	Sujet n°1
SPECIALITE : B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	EPREUVE :EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué : 3h45 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 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 dorade de 500 g
- * 1 sole de 500 g
- * 2 rougets grondin de 250 g
- * 1 merlan de 350 g
- * 1 truite de 250 g

Travaux à réaliser	Cabillaud	Dorade	Sole	Rougets grondin	Merlan	Truite
Habillage						
ébarber	*	*	*	*	*	
écailler		*				
éviscérer	*	*		*	*	*
Couper						
darne (1 pièce)	*					
Lever en filets	*		*			*
Dépouiller	*		*			
Forme particulière						
galinette				*		
porte feuille		*				
tête de bélier					*	
rôti	*					

Examen : C.A.P. - B.E.P.	SESSION 2002	SUJET N°1
SPECIALITE B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier		EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Temps alloué:3h45 Coefficient:C.A.P.:10 B.E.P.: 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)
- * 4 amandes (crues)
- * 6 huîtres (crues) creuses et 3 huîtres plates
- * 4 moules d'Espagne (crues)
- * 1 vernis ou 1 clams
- * 6 crevettes roses(cuites)
- * 1 tourteau (cuit) de 800 g
- * 4 langoustines (cuites)
- * 2 palourdes ou praires

- * 1 citron
- * persil
- * algues
- * glace pilée

Le candidat devra ouvrir l'ensemble des coquillages, les présenter pour deux personnes, à sa convenance (plateau,assiettes....).

Examen : C.A.P. - B.E.P.	SESSION 2002	SUJET N°1
<i>SPECIALITE</i> B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué : 3h45 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 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 :

Coquille de cabillaud Sauce mayonnaise

- * Quantité : 4 personnes
- * Présentation : sur plat

Rougets grondin en galinette au four

- * Quantité : 2 personnes
- * Présentation : sur plat

Fiches de fabrication jointes

Examen : C.A.P. / B.E.P.	SESSION 2002	SUJET N°1
SPECIALITE B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué : 3h45 Coefficient : C.A.P.:10 B.E.P.:6 Note éliminatoire : moyenne < 10	Document 4/6	

Fiche technique de fabrication

Nombre de portion : 4

Coquille de cabillaud Sauce mayonnaise

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Sauce	Décor	Total
	<u>Base</u>					
1) Mise en place du poste de travail.	coquille st jacques	p	4			4
	filet de cabillaud	kg	0,400			0,400
2) Pocher le cabillaud départ eau froide salée et le rafraîchir.	macédoine	kg	0,200			0,200
	gros sel	kg	p.m			p.m
	sel fin	kg	p.m			p.m
3) Monder les tomates.	poivre blanc moulu	kg	p.m			p.m
4) Préparer la salade.						
	<u>Sauce mayonnaise</u>					
5) Cuire les oeufs durs 10 minutes.	jaune d'oeuf	p		1		1
	moutarde	kg		0,020		0,020
6) Réaliser la sauce mayonnaise	sel fin	kg		p.m		p.m
	poivre blanc moulu	kg		p.m		p.m
7) Egoutter la macédoine. Saler, poivrer lier avec un peu de mayonnaise.	huile	l		0,25		0,25
8) Nettoyer, laver les coquilles saint jacques.	<u>Décor</u>					
	tomates	kg			0,100	0,100
9) Garnir le fond des coquilles avec la salade ajouter la macédoine liée le cabillaud émietté et désarêté. Napper de sauce mayonnaise. Décorer avec les d'œufs durs et tomates mondées.	laitue	p			1/8	1/8
	oeufs	p			2	2
	vinaigre	l			p.m	p.m
	gros sel	kg			p.m	p.m
10) Présentation des coquilles de cabillaud sur plat.						

Examen : C.A.P. - B.E.P.	SESSION 2002	SUJET N°1
SPECIALITE B.E.P. Alimentation option Poissonnier C.A.P. Poissonnier	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Temps alloué : 3h45 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10		Document 5/6

Fiche technique de fabrication

Nombre de portion : 2

Rougets grondin en galinette au four

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Garniture	Décor	Total
1) Mise en place du poste de travail.	Base					
	grondin	kg	0,500			0,500
2) Habiller les grondins en galinette.	beurre	kg	0,050			0,050
3) Les laver, les essuyer et les disposer dans un plat beurré.						
4) Ajouter ; *échalotes, oignons, ail hachés. *tomates mondées, épépinées et concassées. *champignons émincés et sautés.	Garniture					
	échalotes	kg		0,050		0,050
	oignons	kg		0,050		0,050
	ail	p		1		1
5) Mouiller avec le vin blanc et l'eau *saler, poivrer.	tomates	kg		0,200		0,200
	champignons	kg		0,150		0,150
	huile	l		0,03		0,03
6) Cuire au four.	vin blanc	l		0,125		0,125
	eau	l		0,125		0,125
7) Dresser dans le plat de cuisson ; *parsemer de persil haché.	sel fin	kg		p.m		p.m
	poivre blanc moulu	kg		p.m		p.m
	Décor					
	persil	kg			0,020	0,020

Examen : C.A.P. - B.E.P.	SESSION 2002	SUJET N°1
SPECIALITE	EPREUVE : EP1	
B.E.P. Alimentation option Poissonnier	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
C.A.P. Poissonnier		
Temps alloué : 3h45 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6 Note éliminatoire : moyenne < 10	Document 6/6	