

**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°2**

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° 2
<i>SPECIALITE</i> : 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°2

Liste des produits de la pêche :

- * 1 saumon de 1,5 kg
- * 1 sole de 300 g
- * 1 rascasse de 350 g
- * 1 carrelet de 1,2 kg
- * 1 tombe de 400 g
- * 1 merlan de 350 g

Travaux à réaliser	Saumon	Sole	Rascasse	Carrelet	Tombe	Merlan
Habillage						
ébarber			*			
écailler	*		*			
éviscérer	*		*	*	*	*
Couper						
escalope fines (4)	*					
Dépouiller	*	*		*		
Lever en filets	*	*		*		
Forme particulière						
paupiettes (2)	*					
porte feuille			*			
tête de béliet						*
galinette					*	

Examen : C.A.P. - B.E.P.		SESSION 2002	Sujet n°2
SPECIALITE		EPREUVE : EPI	
B.E.P. Alimentation option Poissonnier		PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
C.A.P. Poissonnier			
Temps alloué : 3h45 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6			Document 2/6
Note éliminatoire : moyenne < 10			

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)
- * 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°2
<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° 2

Réaliser les préparations suivantes :

Escalopes de saumon marinées à l'aneth. Sauce tartare

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

Carrelet à la ménagère

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

Fiches de fabrication jointes

Examen : C.A.P. - B.E.P.	SESSION 2002	Sujet n°2
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 personne : 4

Escalopes de saumon marinées à l'aneth. Sauce tartare

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Marinade	Sauce tartare	Décor	Total
1) Mise en place du poste.	Base saumon	kg	0,400				0,400
2) Désarêter le filet de saumon.							
3) Escaloper finement le saumon.	Marinade citron	p		l			l
4) Réaliser la marinade.	sel fin	kg		p.m			p.m
	poivre moulu	kg		p.m			p.m
	sucre semoule	kg		p.m			p.m
5) Elaborer la sauce tartare ; * monter une sauce mayonnaise. * ajouter; câpres, oignons, cornichons, persil hachés.	huile d'olive	l		0,10			0,10
	aneth	b		p.m			p.m
	Sauce tartare jaune d'oeuf	p			l		l
	sel fin	kg			p.m		p.m
6) Préparer les éléments de décors.	poivre moulu	kg			p.m		p.m
	moutarde	kg			0,020		0,020
	câpres	kg			0,010		0,010
	oignons	kg			0,050		0,050
	cornichons	kg			0,010		0,010
	persil	kg			0,010		0,010
	huile	l			0,25		0,25
	Décor citron	p				1	1
	tomates cerises	p				8	8
	laitue	p				1/8	1/8

Examen : C.A.P. - B.E.P.	SESSION 2002	Sujet n°2
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 5/6

Fiche de fabrication

Carrelet à la ménagère

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 carrelet	kg	0,600			0,600
3) Découper des morceaux carrés dans les filets de carrelet.						
4) Les faire pocher pendant 5 minutes dans de l'eau salée.	<u>Garniture</u>					
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.	pommes de terre	kg		0,800		0,800
	Beurre	kg		0,050		0,050
6) Eplucher et découper en rondelles les pommes de terre. Les ranger dans un plat creux, beurré.	<u>Sauce</u>					
	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 carrelet 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 carrelet à la ménagère.						

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		Document 6/6
Note éliminatoire : moyenne < 10		