

**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
<b>Habillage</b>						
ébarber			*			
écailler	*		*			
éviscérer	*		*	*	*	*
<b>Couper</b>						
escalope fines (4)	*					
<b>Dépouiller</b>	*	*		*		
<b>Lever en filets</b>	*	*		*		
<b>Forme particulière</b>						
paupiettes (2)	*					
porte feuille			*			
tête de bœlief						*
galinette					*	

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 2/6

# 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**

<b>Examen : C.A.P. - B.E.P.</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>Sujet n°2</b>
<b>SPECIALITE</b> <b>B.E.P. Alimentation option Poissonnier</b> <b>C.A.P. Poissonnier</b>	<b>EPREUVE : EPI</b> <b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
<b>Temps alloué : 3h45 Coefficient : C.A.P. : 10 B.E.P. : 6</b> <b>Note éliminatoire : moyenne &lt; 10</b>		<b>Document 4/6</b>

## 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.	<b>Base</b> saumon	kg	0,400				0,400
2) Désarêter le filet de saumon.							
3) Escaloper finement le saumon.	<b>Marinade</b> 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
	<b>Sauce tartare</b> 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
	<b>Décor</b> 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
<p>1) Mise en place du poste de travail.</p> <p>2) Cuire des pommes de terre en robe des champs à l'anglaise.</p> <p>3) Découper des morceaux carrés dans les filets de carrelet.</p> <p>4) Les faire pocher pendant 5 minutes dans de l'eau salée.</p> <p>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.</p> <p>6) Eplucher et découper en rondelles les pommes de terre. Les ranger dans un plat creux, beurré.</p> <p>7) Egoutter et placer les morceaux de carrelet épluchés sur les pommes de terre.</p> <p>8) Napper avec la sauce.</p> <p>9) Laisser mijoter au four dix minutes.</p> <p>10) Envoyer le plat de carrelet à la ménagère.</p>	<u>Eléments de base</u>					
	filet de carrelet	kg	0,600			0,600
	<u>Garniture</u>					
	pommes de terre	kg		0,800		0,800
	Beurre	kg		0,050		0,050
	<u>Sauce</u>					
	beurre	kg			0,070	0,070
	oignons	kg			0,125	0,125
	farine	kg			0,070	0,070
	lait	l			1,00	1,00
gros sel	kg			p m	p m	
poivre blanc moulu	kg			p m	p m	
sel fin	kg			p m	p m	
muscade	kg			p m	p m	

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 6/6