

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 2003	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 saumon de 1,5 kg
- * 1 dorade de 500 g
- * 1 limande de 500 g
- * 1 rouget grondin de 250 g
- * 1 merlan de 350 g
- * 1 truite de 250 g

travaux à réaliser	saumon	dorade	limande	rouget grondin	merlan	truite
habillage						
ébarber	x	x	x	x	x	
écailler	x	x				
éviscérer	x			x	x	x
couper						
darne (1 pièce)	x					
lever en filets	x		x		x	
dépouiller	x		x		x	
forme particulière						
galinette				x		
porte feuille		x				
portion						
rôti	x					x

examen: C.A.P.-B.E.P.	2003	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

épreuve "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 (cruées)
- * 6 huîtres (cruées) creuses
- * 4 moules d'Espagne (cruées)
- * 1 clams
- * 6 crevettes roses(cuities)
- * 1 tourteau (cuit) de 800 g
- * 4 langoustines (cuities)
- * 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 2003	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

épreuve "préparations culinaires"

durée 2 heures

sujet n°1

réaliser les préparations suivantes:

salade de crevettes sauce mayonnaise

* quantité :2 personnes
* présentation :sur assiette

quiche au saumon et à l'oseille

* quantité :2 personnes
* présentation :sur plat

fiches de fabrication jointes

examen: C.A.P.-B.E.P.	SESSION 2003	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 4/6	
note éliminatoire: moyenne < 10		

fiche de fabrication

quiches au saumon et à l'oseille individuelle

pâte fournie

nombre de portions: 2

phases essentielles	denrées	unité	pâte brisée	garniture	appareil à crème prise	décor	total
1 Mise en place du poste de travail.	<u>économat</u> farine	kg	0,075				0,075
	sel fin	kg	0,002		p m		0,002
2 Réaliser la pâte brisée. laisser reposer 15 minutes.	poivre de cayenne	kg			p m		p m
	noix de muscade	kg			p m		p m
3 Abaisser la pâte et fonder le moule.	<u>crèmerie</u> lait	l			0,06		0,06
4 Oter la peau et escaloper le filet de saumon.	crème épaisse	l			0,06		0,06
	oeufs entiers	p			1		1
	jaune d'oeufs	p	0,25		1		1
5 Eplucher,laver et tailler en chiffonnade l'oseille.	gruyère râpé	kg				0,020	0,020
	beurre	kg	0,038				0,038
6 Confectionner l'appareil à quiche.							
7 Garnir et cuire la quiche.	<u>poissonnerie</u> saumon	kg		0,100			0,100
8 Dresser sur plat rond.	<u>légumerie</u> oseille	feuille		2			2
	<u>divers</u> eau	l	0,02				0,02

Examen : C.A.P.-B.E.P	SESSION 2003	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 5/6

fiche technique de fabrication

nombre de portion: 2

salade de crevettes sauce mayonnaise

phases essentielles	denrées	unité	base	sauce	décor	total
1) mise en place du poste de travail.	base					
	crevettes(cuites)	kg	0,250			0,250
2) cuire les oeufs durs.10 minutes.	p d t cuites	kg	0,200			0,200
	tomates	kg	0,100			0,100
3) monder les tomates.	haricots verts cuits	kg	0,100			0,100
	laitue	p	p.m			p.m
4) préparer la salade.	oeufs	p	1			1
	gros sel	kg	p.m			p.m
5) éplucher et couper les pommes de terre.						
	sauce mayonnaise					
6) couper en dés les haricots verts.	jaune d'oeuf	p		1		1
	moutarde	kg		0,010		0,010
7) décortiquer les crevettes.	sel fin	kg		p.m		p.m
	poivre blanc moulu	kg		p.m		p.m
8) préparer les décors.	huile	l		0,25		0,25
9) assaisonner les salades de crevettes avec une sauce mayonnaise.	décor					
	persil	KG			0,010	0,010
	citron	p			1	1
	estragon	botte			p.m	p.m
10) dresser les salades de crevettes sur assiettes	cerfeuil	botte			p.m	p.m

Examen : C.A.P-B.E.P	SESSION 2003	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 6/6