

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°2
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° 2

liste des produits de la pêche:

- * 1 truite de mer de 1 kg
- * 1 rascasse de 500 g
- * 1 rouget grondin de 250 g
- * 1 maquereau de 400gr
- * 1 merlan de 350 g
- * 1carrelet de 400 gr

travaux à réaliser	truite de mer	rascasse	rouget grondin	maquereau	merlan	carrelet
habillage						
ébarber	x	x	x	x	x	
écailler		x				
éviscérer	x	x		x	x	x
couper						
darne (1 pièce)	x					
lever en filets	x	x				x
dépouiller	x					x
forme particulière						
galinette			x			
porte feuille				x		
tête de bélier					x	
paupiette	x					

examen: C.A.P.-B.E.P.	2003	SUJET N°2
SPECIALITE		EPREUVE : EP1
B.E.P. Alimentation option poissonnier		
C.A.P. Poissonnier		PRATIQUE PROFESSIONNELLE
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

épreuve "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 (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° 3
<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° 2

réaliser les préparations suivantes:

moules à la bretonne

* quantité :2 personnes
* présentation :sur assiette

filet de rascasse sauce aux champignons

* quantité :2 personnes
* présentation :sur plat

fiches de fabrication jointes

examen: C.A.P.-B.E.P.	SESSION 2003	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 de fabrication

nombre de portion: 2

moules à la bretonne

phases essentielles	denrées	unité	base	garniture	total
1 éplucher, gratter et laver les moules	<u>poissonnerie</u> moules	kg	1		1
2 cuire les moules dans une marmite basse sur le fourneaux avec le vin blanc et la moitié des échalotes hachées et à couvert.	<u>économat</u> huile	l		0,05	0,05
	sel fin	kg		p.m	p.m
	poivre moulu	kg	p.m	p.m	p.m
3 décortiquer la moitié de la coquille des moules.	<u>boulangerie</u> pain de mie	kg		0,050	0,050
4 ranger celles-ci en étoile sur un plat allant au four	<u>cave</u> vin blanc	l	0,10		0,10
5 faire revenir l'autre moitié des échalotes hachées avec de l'huile dans une petite casserole. ajouter l'ail hachée, le persil haché puis la chapelure et le jus de cuisson des moules. assaisonner.	<u>légumes</u> échalotes	kg	0,025	0,025	0,050
	ail	gousse		0,5	1
	persil	kg		0,010	0,010
6 verser cette garniture sur les moules et mettre à gratiner au four.					

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

fiche de fabrication

filets de rascasse sauce aux champignons

nombre de portions: 2

phases essentielles	denrées	unité	base	court bouillon	sauce champignons	total
1 préparer le court bouillon.	<u>poissonnerie</u> filets de rascasse	kg	0,300			0,300
2 laisser cuire 20 minutes.	<u>économat</u> farine	kg			0,015	0,015
	sel fin	kg			p m	p m
3 le laisser refroidir.	gros sel	p		p m		p m
	b .g	kg		p m		p m
4 pocher les filets de rascasse 3 minutes. les retirer.maintenir . au chaud	poivre concassé	kg		p m		
	poivre blanc moulu	kg			p m	
	huile	l			0,02	0,02
	<u>crèmerie</u>					
5 couper les bouts terreux des champignons.	beurre	kg			0,015	0,015
	crème épaisse	l			0,04	0,04
	<u>légumes</u>					
7 couper en lamelles fines les champignons	champignons	kg			0,100	0,100
	oignons	kg		0,050		0,050
	carottes	kg		0,050		0,050
	échalote	kg		0,025		0,025
	ail	p		0,5		0,5
	<u>divers</u>					
9 réaliser la sauce; cuire le roux blanc. mouiller avec le court bouillon. ajouter les champignons. lier avec la crème.	eau	l		0,25		0,25
	<u>cave</u>					
10 napper les filets avec la sauce.	vin blanc	l		0,03		0,03

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