

DANS CE
CADRE

NE RIEN
ECRIRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	
NOM	
<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>
Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet interacadémique

Session 2003

C.A.P. POISSONNIER

EP 1 BIEN VENDRE

Durée

Coefficient :

<p style="text-align: center;">Sujet N°1</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Poisson(s) à cuire au four qui ne revienne(nt) pas trop cher.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer le poids et la quantité par personne et le prix de revient pour 6.</p> <p>* Principale Objection : Le prix</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°2</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Promotion du jour : Saumon entier Justifier la différence de prix entre entier et en filets</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Poids conseillé pour 6 darnes. Différence de quantité entre filets et entier.</p> <p>* Principale Objection : Poids trop important de la pièce entière.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°3</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Entrée de fruits de mer à préparer soi-même, d'un prix moyen. Produits à proposer. Conseils de préparation, de présentation, de temps de cuisson.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 4 personnes. Prix de revient</p> <p>* Principale Objection : Le prix</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°4</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choucroute de poisson pour 8 personnes. Conseils sur le choix des ingrédients et sur la présentation.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Proportion de chaque ingrédient pour 8 personnes. Calcul du prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Difficulté de préparation. Coût.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°5</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseil sur un choix d'huîtres pour une commande (taille, quantité, origine, goût). Conseils de présentation et de consommation.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité conseillée par personne pour une entrée et au total pour 5 personnes.</p> <p>* Principale Objection : La fraîcheur.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°6</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Poisson pour le repas d'un bébé (pas d'arête et quantité)</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Sur un gros poisson, quelle quantité faut-il compter par personne et pour 7 ? Faire évaluer des morceaux déjà coupés..</p> <p>* Principale Objection : La fraîcheur.</p>

Examen :		Session 2003	SUJET
Spécialité : POISSONNIER		Epreuve : EP1 Bien vendre	
Temps alloué :	Coefficient :	Page 1/5	

<p style="text-align: center;">Sujet N°7</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : 1 personne au régime voulant un poisson maigre. Citer différents poissons maigres.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Commande d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes.</p> <p>* Principale Objection : Le prix..</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°8</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix d'une entrée de table bien garnie et offrant du choix pour 6 personnes lassées de la charcuterie.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantités pour cette entrée.</p> <p>* Principale Objection : La fraîcheur.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°9</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Barbecue prévu pour le week-end : Que faire ? (8 personnes)</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer le prix d'un poisson entier en regardant son poids sachant son prix au Kg.</p> <p>* Principale Objection : Le prix..</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°10</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseil sur un assortiment de poissons pour réaliser une pierrade. Conseil sur le choix, la réalisation, la quantité.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 6 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : La fraîcheur.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°11</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseil sur un assortiment de poissons pour réaliser une fondue. Conseils sur le choix, la réalisation, la quantité.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 4 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : La fraîcheur.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°12</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation d'un rôti de poisson. Conseils sur le choix du poisson, le mode de cuisson. Possibilité de le farcir.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour réaliser un rôti de 6 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : La fraîcheur et le prix.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°13</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation d'un tartare de poisson. Conseils sur le choix des produits, La préparation.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 6 personnes Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : La fraîcheur et le prix de revient.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°14</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Poissons à proposer pour une préparation au beurre blanc (3 minimum)</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes et prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Difficultés de préparation, prix.</p>

Examen :		Session 2003	SUJET
Spécialité : POISSONNIER		Epreuve : EP1 Bien vendre	
Temps alloué :	Coefficient :	Page 2/5	

<p style="text-align: center;">Sujet N°15</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Une cliente, désirant des filets de cabillaud pour 6 personnes, demande conseil à propos de 4 modes de cuisson différents.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Prix de revient. Quantité pour 6 personnes.</p> <p>* Principale Objection : Le prix.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°16</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Commande d'un plateau de fruits de mer pour 5 personnes.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Composition et prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Le prix et la fraîcheur.</p>
<p>Sujet N°17</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix et la préparation de poissons pour un buffet froid.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 15 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Le prix et le temps de préparation.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°18</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix de fruits de mer pour une cliente ne les aimant pas crus.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 3 personnes et prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Le prix et la fraîcheur.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°19</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Poissons à proposer pour une préparation Farcie. Conseils pour la préparation et la farce.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : Le prix.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°20</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix d'un poisson maigre. Citer 3 modes de cuisson diététiques.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Faire évaluer le poids de 2 poissons déjà Découpés (sans les peser). Prix de revient pour 3 personnes.</p> <p>* Principale Objection : Le prix.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°21</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils pour la recette des moules marinières.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Définir la quantité par personne pour : Une entrée - un plat principal. Prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : La fraîcheur.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°22</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix et le mode de cuisson de poissons plats, pour 4 personnes.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer le poids, la quantité et le prix de revient Par personne.</p> <p>* Principales Objections : La fraîcheur et le prix de revient.</p>

Examen :		Session 2003	SUJET
Spécialité : POISSONNIER		Epreuve : EP1 Bien vendre	
Temps alloué :	Coefficient :	Page 3/5	

<p style="text-align: center;">Sujet N°23</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseil et choix d'une entrée chaude.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Nombre de coquilles ST Jacques par personne, Pour une entrée. Evaluer le poids et le prix de revient pour 6 personnes</p> <p>* Principales Objections La fraîcheur et le prix.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°24</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseil et choix d'un poisson pour la Préparation d'un carpaccio.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Poids et prix de revient par 4 personnes.</p> <p>* Principale Objection : Difficulté de préparation .</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°25</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix de produits pour une assiette nordique.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Poids conseillé par personne pour du caviar.</p> <p>* Principales objections : Origine et prix de revient.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°26</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix de poissons et conseils de préparation pour une terrine de la mer.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité conseillée et prix de revient pour 8 personnes</p> <p>* Principales Objections Difficulté de préparation et prix de revient.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°27</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix et conseils d'huîtres, des plus grasses Aux moins grasses et au goût plus ou moins iodé.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Pour une vente de 13 huîtres à la douzaine, Nombre d'huîtres pour 5 douzaines.</p> <p>* Principales Objections : L'origine, la fraîcheur, la conservation.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°28</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix des produits pour la Préparation d'un feuilleté de poisson.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes Prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : La préparation.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°29</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix de produits pour la préparation d'une Paëlla à base de poissons.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités et le prix de revient pour 4 personnes.</p> <p>* Objections : La préparation, le prix de revient.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°30</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Marmite de la mer : choix des produits, Préparation.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Variété des produits et le prix.</p>

Examen :		Session 2003	SUJET
Spécialité : POISSONNIER		Epreuve : EPI Bien vendre	
Temps alloué :	Coefficient :	Page 4/5	

<p style="text-align: center;">Sujet N°31</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation d'une soupe de poissons. Choix et origine des poissons.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 4 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Origine et rareté des poissons. Difficulté de préparation.</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°32</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Calamars farcis. Conseils de préparation, ingrédients Pour la farce.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Fermeté du produit, difficulté de préparation.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°33</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Poisson qui se prête bien pour une préparation «à l'américaine».</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient pour 8 personnes.</p> <p>* Principales Objections : Difficulté de préparation Prix</p>	<p style="text-align: center;">Sujet N°34</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix de crustacés pour une entrée. Préparation, ordre de cuisson. Justifier la différence de prix avec les Crustacés crus proposés à la vente.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 4 personnes.</p> <p>* Principales Objections : La fraîcheur, le temps de préparation.</p>
<p style="text-align: center;">Sujet N°35</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Brochettes de poisson Choix des produits</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient pour 8 brochettes.</p> <p>* Principales Objections : Le prix et la fraîcheur.</p>	

Examen :		Session 2003	SUJET
Spécialité : POISSONNIER		Epreuve : EP1 Bien vendre	
Temps alloué :	Coefficient :	Page 5/5	