

1. CONNAISSANCES

1.1. Conservation :

Indiquer, pour chaque produit, les températures d'entreposage :

Produits	Température(s)
Filet de cabillaud surgelé	
Conserve de thon	
Rollmops	
Soupe lyophilisée	
Bourriche d'huîtres	
Filets de merlan frais	

BEP **CAP**

6 x 0,075 6 x 1

1.2. Transformation :

Compléter le tableau en y inscrivant :

- dans la 1ère colonne les poissons permettant la production du produit fini.
- dans la 2ème colonne les méthodes de transformation ou de conservation utilisées pour la préparation.

12 x 0,075 12 x 0,5

POISSON D'ORIGINE	MÉTHODE DE TRANSFORMATION OU DE CONSERVATION	PRODUIT FINI
EX. BAUDROIE	ETETAGE	LOTTE
		MORUE
		HADDOCK
		PILCHARD
		ROLL MOPS
		TARAMA
		CAVIAR

GROUPEMENT EST		Session 2004	SUJET
BEP/CAP ALIMENTATION Dominante : POISSONNIER			
Épreuve : EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE			
Repère : EP2	Coef. : BEP : 5	CAP : 2	Durée : 1 h 00 Folio 1/5

1.3. Définitions :

Indiquer le terme correspondant à chaque définition :

DEFINITIONS	TERMES
Poisson vivant en eau de mer et se reproduisant en eau douce	
Poisson vivant en bancs plus ou moins importants	
Pieu sur lequel on cultive les petites moules	
Nom qui désigne la culture de l'huître	
Grandes lignes garnies sur toute leur longueur d'hameçons. Pour relever la ligne, les pêcheurs utilisent le plus souvent une poulie mécanisée.	
Pêche pratiquée par des chalutiers industriels (de plus de 38 mètres) ou semi-industriels (de 25 à 38 mètres) et par des navires artisans hauturiers de 16 à 25 mètres. Les sorties en mer sont en moyenne d'une dizaine de jours.	
Ébarber, écailler, éviscérer et laver un poisson	
Nom qui désigne la culture des coquilles Saint-Jacques	

1.4. Donner la définition d'une « criée ».

Nommer trois criées les plus importantes :

BEP	CAP
8 x 0,1	8 x 1
0,1875	1,50
3 x 0,0375	3 x 0,50
8 x 0,1	8 x 1

2. LES POISSONS

2.1. Classification :

Relier chaque espèce de poisson à la famille à laquelle elle appartient.

ESPECE		FAMILLE
Saint pierre	•	Serranidé
Bar	•	Pleuronectidé
Turbot	•	Zéidé
Thon	•	Gadidé
Hareng	•	Clupéidé
Cabillaud	•	Sparidé
Dorade	•	Scombridé
Maquereau	•	Thunnidé

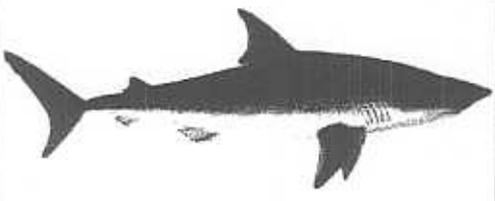
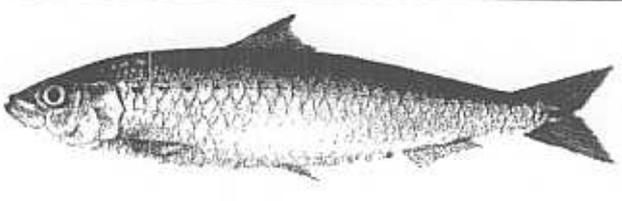
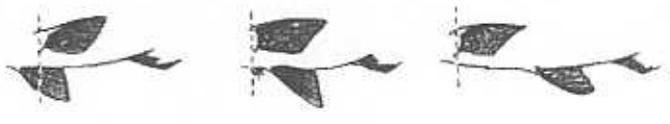
GROUPEMENT EST		Session 2004	SUJET	
BEP/CAP ALIMENTATION Dominante : POISSONNIER				
Épreuve : EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				
Repère : EP2	Coef. : BEP : 5	CAP : 2	Durée : 1 h 00	Folio 2/5

2.2. Classification zoologique des poissons :

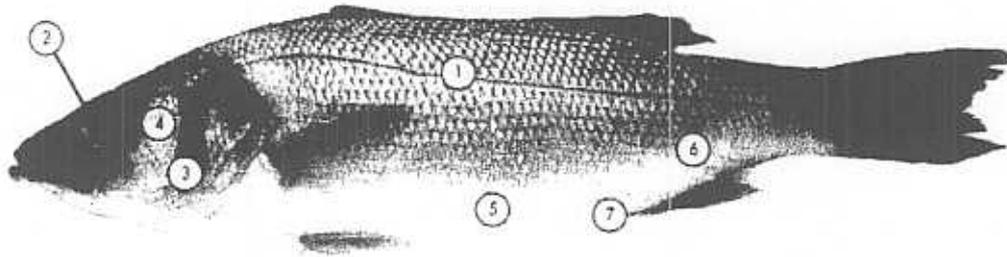
Replacer les informations ci-dessous dans le tableau :

Poissons osseux, Thoraciques, Poissons cartilagineux, Jugulaires, Abdominaux.

BEP	CAP
5 x 0,08	5 x 0,50
12 x 0,075	12 x 0,50

GRANDES DIVISIONS	
	
	

2.3. Les critères de fraîcheur des poissons entiers :



CRITERES	SIGNES D'ALTERATION
1.	
2.	
3. BRANCHIES	
4.	
5.	
6. PEAU	
7.	

GROUPEMENT EST		Session 2004	SUJET
BEP/CAP ALIMENTATION Dominante : POISSONNIER			
Épreuve : EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE			
Repère : EP2	Coef. : BEP : 5	CAP : 2	Durée : 1 h 00 Folio 3/5

3. LES CRUSTACES

3.1. Les crustacés sont classés en deux catégories distinctes. Complétez le tableau suivant en citant deux catégories et 2 exemples par catégories :

CATEGORIES	Exemples

3.2. Dans quel(s) milieu(x) vivent les crustacés ? Citez des exemples :

3.3. Citer les 6 espèces de crevettes les plus courantes en les classant de la plus grande à la plus petite. BEP UNIQUEMENT

Espèces	Tailles
	15 à 22 cm
	15 à 22 cm
	15 à 20 cm
	7 à 12 cm
	6 à 10 cm
	2 à 5 cm

BEP	CAP
4 x 0,15	4 x 1,5
0,40	3,5
6 x 0,1	

GROUPEMENT EST	Session 2004	SUJET
BEP/CAP ALIMENTATION Dominante : POISSONNIER		
Épreuve : EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		
Repère : EP2	Coef. : BEP : 5 CAP : 2	Durée : 1 h 00 Folio 4/5

4. LES MOLLUSQUES

4.1. Relier chaque caractéristique anatomique à la classe qui lui correspond :

LAMMELIBRANCHE •

• Tentacules

GASTEROPODES •

• Coquille spiralée

• Branchies en forme de lamelles

CEPHALOPODES •

• Squelette interne

• Bivalves

• Opercule

4.2. Citer les trois techniques différentes de mytiliculture :

--	--	--

4.3. Expliquer la technique d'élevage des moules sur bouchots :

4.4. Quelle technique d'élevage des moules n'est pas appropriée à la Côte atlantique ? Expliquer pourquoi. BEP UNIQUEMENT

4.5. Qu'est-ce qu'une « Claire » ?

BEP	CAP
6 x 0,15	6 x 1
3 x 0,15	3 x 1
0,15	1
0,20	1
0,15	1

GROUPEMENT EST	Session 2004	SUJET
BEP/CAP ALIMENTATION Dominante : POISSONNIER		
Épreuve : EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		
Repère : EP2	Coef. : BEP : 5 CAP : 2	Durée : 1 h 00 Folio 5/5

Groupement " EST "		Session 2004	SUJET	TIRAGES
BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER		Codes(s) examen(s) :		
CAP POISSONNIER				
Épreuve :		Durée Totale BEP : 3 h 30		Page 1/8
BEP EP2 A - Technologie Professionnelle		Durée Totale CAP : 1 h 00		
B - Sciences Appliquées		Durée : 1 h 30 Coef. : 2		Page 1/8
C - Préparation traiteur		Coef. Total BEP : 5		
CAP EP3 - Sciences Appliquées		Durée : 1 h 00 Coef. : 2		Coef. Total CAP : 2

I – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE	CAP	BEP
<p>I – 1. CAP / BEP sur 20 points</p> <p>Vous exercez la profession de poissonnier dans une grande surface. Vous réceptionnez des "crevettes du Groenland" dont l'étiquette figure ci-dessous.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>CREVETTES DU GROENLAND – Surgelés individuellement Cuites en mer – 45 à 60 crevettes</p> <p><u>INGREDIENTS</u> Crevettes, sel</p> <p><u>CONSERVATION</u> (Sous réserve du respect de la chaîne du froid à -18°C) – 24 H dans le réfrigérateur (entre 0 et 3°C) – 3 jours dans le compartiments à glace du réfrigérateur (-12°C) – jusqu'à la date indiquées sur l'emballage dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur (***) ou dans un congélateur (-18°C). NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION</p> <p><u>SERVICE CONSOMMATEURS</u> Pour toute information sur ce produit, écrivez nous à : "SERVICE CONSOMMATEURS ODYSSEE CP 10 – 56326 Lorient Cedex – France Pour la Belgique : B.P.24 – B 1300 Wavre. Merci de joindre l'emballage (avec la mention "à consommer de préférence avant :") à votre courrier. A consommer de préférence avant / 10.08.2004</p> </div> <p>I – 1. Nommer le groupe alimentaire auquel appartient cet aliment.</p> <p>I – 2.</p> <p>I – 2.1. Préciser le rôle des constituants alimentaires suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - protides : - lipides : - eau : <p>I – 2.2. Citer un élément minéral entrant dans la composition des crevettes :</p>		

	CAP	BEP
I - 3. Indiquer à quoi correspond la date (10.08.2004) spécifiée sur l'étiquette : -		
I - 4. Préciser le lieu de stockage en milieu professionnel qui permet d'utiliser ces crevettes jusqu'à la date du 10.08.2004 : -		
I - 5. L'emballage signale la mention "surgelées individuellement". I - 5.1. Définir la surgélation : I - 5.2. Indiquer la température de stockage de ces crevettes : -		
I - 5.3. Il est recommandé sur l'emballage de "ne pas recongeler après décongélation". Expliquer ce qui pourrait se passer si cette mention n'est pas respectée :		
I - 6. Les produits de la mer peuvent subir des altérations telles que le poissage et la putréfaction. Citer 2 causes principales au développement de ces altérations : - -		

I – 7. Une intoxication alimentaire peut se déclencher si les produits ne sont pas bien conservés.

I – 7.1. Citer 1 intoxication alimentaire qui peut être à l'origine de la consommation de coquillages peu frais :

-

I – 7.2. Indiquer 2 autres intoxications alimentaires :

-

-

I – 8. À la fin de la journée vous devez nettoyer la vitrine réfrigérée.

I – 8.1. Indiquer la condition obligatoire pour pouvoir procéder, dans de bonnes conditions, au nettoyage :

I – 8.2. Justifier chaque étape de l'entretien de la vitrine :

Étapes	Justifications
Appliquer un détergent désinfectant alimentaire	- -
Laisser agir 5 min	-
Rincer à l'eau claire	-

CAP	BEP

	CAP	BEP																
<p>I – 2. BEP uniquement sur 10 points</p> <p>Lors de la cuisson des aliments, certains constituants subissent des transformations dues à l'action de la chaleur.</p> <p>I – 2.1. Associer par un trait les différents éléments :</p> <table data-bbox="255 560 973 750"><tr><td>Dextrinisation</td><td>•</td><td>•</td><td>Protéines</td></tr><tr><td>Coagulation</td><td>•</td><td>•</td><td>Lipides</td></tr><tr><td>Fusion</td><td>•</td><td>•</td><td>Amidon</td></tr><tr><td>Ramollissement</td><td>•</td><td>•</td><td>Cellulose</td></tr></table> <p>I – 2.2. Lors de la manipulation des crevettes, des règles d'hygiène alimentaire sont à respecter.</p> <p>Extrait de l'arrêté du 9 mai 1995 :</p> <p>« les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires. Ces dispositifs doivent être maintenus en permanence en état de propreté ».</p> <p>Après lecture de l'arrêté ci-dessus :</p> <p>I – 2.2.1. Décrire de façon précise les éléments d'un poste de lavage des mains :</p> <ul data-bbox="255 1299 287 1444" style="list-style-type: none">---- <p>I – 2.2.2. Énumérer 4 situations dans votre profession où le lavage des mains est obligatoire :</p> <ul data-bbox="255 1612 287 1758" style="list-style-type: none">---- <p>I – 2.2.3. Citer les services qui assurent les contrôles sanitaires et qualitatifs des denrées et des préparations alimentaires. Vous indiquerez les noms des services en entier :</p> <ul data-bbox="255 1926 287 2038" style="list-style-type: none">--	Dextrinisation	•	•	Protéines	Coagulation	•	•	Lipides	Fusion	•	•	Amidon	Ramollissement	•	•	Cellulose		
Dextrinisation	•	•	Protéines															
Coagulation	•	•	Lipides															
Fusion	•	•	Amidon															
Ramollissement	•	•	Cellulose															

**II SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES
LOCAUX PROFESSIONNELS**

CAP / BEP sur 20 points

II – 1. Fiche signalétique d'une vitrine réfrigérée

Référence : PVHF 1000

La vitrine réfrigérée ventilée offre une excellente surface de présentation 3 bacs GN 1/1

Construction tout en inox avec bac de service amovible pour un entretien aisé.

Chargement frontal (1 porte) et arrière (2 portes).

Froid ventilé (+2°/+10°C)

Puissance 3/8 kW

Dim. (LxPxH mm) 1000x900x485

II – 1.1. Citer l'énergie utilisée par cet appareil :

II – 1.2. Compléter le tableau suivant

Grandeur électrique	Unité	Symbole de l'unité
		V
Intensité		
		W

II – 1.3. Le contrat EDF est souscrit pour une puissance de 9 kW. Dans l'entreprise les autres appareils électriques consomment 6 kW. Indiquer ce qui se produit si tous les appareils électriques fonctionnent en même temps que cette vitrine, en justifiant votre réponse :

CAP	BEP

	CAP	BEP
<p>II - 1.4. La réglementation impose certains dispositifs de sécurité électrique dans un laboratoire de fabrication. Citer deux dispositifs de sécurité électrique indispensables et expliquer leur rôle :</p> <ul style="list-style-type: none">--		
<p>II - 1.5. Préciser la précaution à prendre avant de nettoyer un appareil électrique :</p> <ul style="list-style-type: none">-		
<p>II - 1.6. Citer le matériau utilisé pour la fabrication de cette vitrine réfrigérée :</p> <ul style="list-style-type: none">-		
<p>II - 1.7. Citer deux avantages et deux inconvénients de ce matériau :</p> <p>Avantages :</p> <ul style="list-style-type: none">-- <p>Inconvénients :</p> <ul style="list-style-type: none">--		
<p>II – 2. Dans le secteur des métiers de l'alimentation, le <u>respect de la chaîne du froid</u> est primordial.</p> <p>II – 2.1. Expliquer l'expression soulignée, justifier cette mesure :</p>		
<p>II – 2.2. Le froid peut être positif ou négatif. Citer un appareil à froid positif et un appareil à froid négatif :</p> <ul style="list-style-type: none">- Appareil à froid positif :- Appareil à froid négatif :		

CAP	BEP

II – 2.3. Le principe de fonctionnement d'un réfrigérateur repose sur le changement d'état d'un fluide contenu dans un circuit fermé. Le compresseur augmente la pression à l'intérieur du circuit.

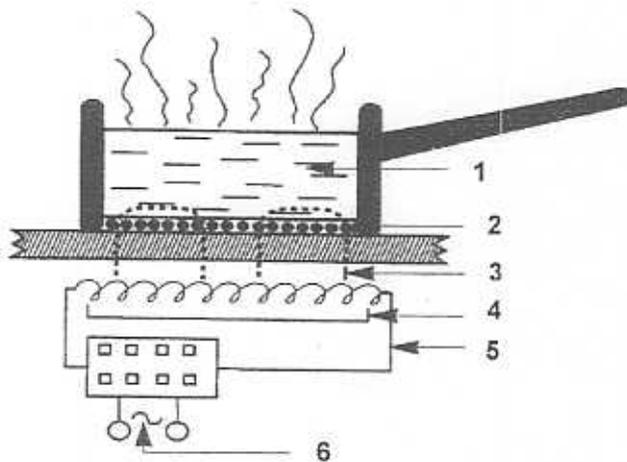
II – 2.3.1. Préciser l'effet de l'augmentation de la pression sur l'état du fluide :

II – 2.3.2. Nommer ce changement d'état :

II – 3. BEP uniquement sur 10 points

II. - 3.1. La plaque à induction fait partie des appareils de cuisson récents et modernes.

II - 3.1.1. Compléter le schéma de la plaque à induction ci-dessous :



- | | |
|-----------|-----------|
| 1 : | 2 : |
| 3 : | 4 : |
| 5 : | 6 : |

II - 3.1.2. Expliquer le principe de fonctionnement de cet appareil :

	CAP	BEP
<p>II - 3.1.3. Donner la caractéristique des récipients utilisés avec cet appareil :</p>		
<p>II – 3. 2. Le lave-vaisselle est également utilisé en milieu professionnel.</p>		
<p>II – 3.2.1. Indiquer les 4 principales étapes chronologiques du lavage de la vaisselle :</p>		
<ul style="list-style-type: none">----		
<p>II – 3.2.2. Le coût d'utilisation d'un lave-vaisselle dépend de nombreux facteurs, notamment de la nature et du coût du produit utilisé. Énumérer 2 autres de ces facteurs :</p>		
<ul style="list-style-type: none">--		