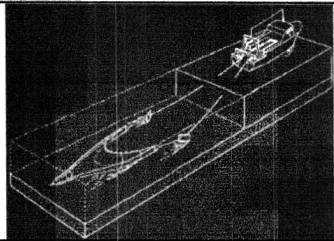
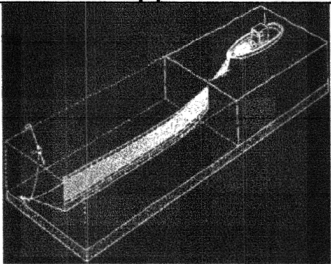
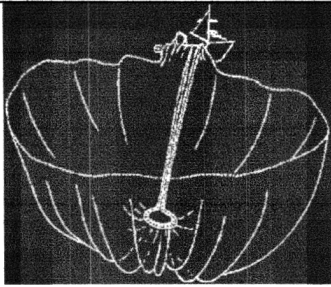
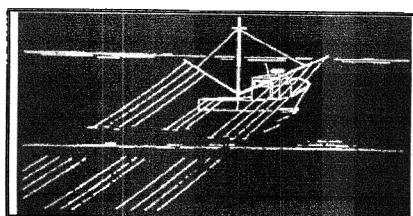


Définition ou image		Que suis-je ?
	Vaste filet en forme d'entonnoir terminé par une poche. Il est remorqué par le bateau durant plusieurs heures.	
Pêche pratiquée par des chalutiers industriels (plus de 38 mètres) ou semi industriels (de 25 à 38 mètres) et par des navires artisans hauturiers de 16 à 25 mètres. Les sorties en mer sont en moyenne d'une dizaine de jours.		
C'est la technique de pêche la plus simple et la plus ancienne. Cette pêche consiste à capturer le poisson avec un hameçon garni d'un appât ou d'un leurre.		
	Filet constitués de nappes rectangulaires très longues tendues vers le haut par une corde munie de flotteurs et vers le bas par une corde lestée. Ils servent à pêcher les espèces démersales (espèces vivant sur le fond ou à sa proximité).	
	Grand filet rectangulaire dont la bordure supérieure est munie de flotteurs et dont la partie inférieure, lestée par des plombs, possède des anneaux par lesquels passe un filin. Quand le navire décrit un cercle autour du banc de poissons, le filin referme la poche à la base du filet et les poissons capturés.	
De formes très variées et constitués d'un treillis végétal, métallique ou plastique, ils sont munis d'entrées coniques par lesquelles le crustacé pénètre.		

	Est »	Session 2003	SUJET	Tirages
			Code(s) examen(s)	
	oissonnier			
	professionnelle	Durée CAP : 1 h 00	Coef CAP : 2	
	professionnelle	Durée BEP : 1 h 00	Coef BEP : 5	
			Page : 1/6	

	<p>Ces lignes aux hameçons garnis de leurres sont traînées derrière le navire.</p>	
<p>Cette pêche se pratique sur des navires de moins de 16 mètres et les marées durent moins de quatre jours.</p>		
<p>Grandes lignes garnies sur toute leur longueur d'hameçons. Pour relever la ligne, les pêcheurs utilisent le plus souvent une poulie mécanisée.</p>		
<p>Cette pêche se pratique en haute mer sur de grands chalutiers de pêche industriels ou des thoniers de 70 à 80 mètres. Elles durent plus de vingt jours.</p>		

1.2. LES TERMES PROFESSIONNELS

INDIQUEZ LE TERME CORRESPONDANT À CHAQUE DÉFINITION.

DÉFINITIONS	TERMES
ÉBARBER, ÉCAILLER, ÉVISCERER ET LAVÉ UN POISSON	
TYPE DES POISSONS VIVANT SUR LES FONDS OCÉANIQUES	
ÉLEVAGE DES COQUILLAGES	
MORCEAUX DE POISSONS ET DE LÉGUMES DIVERS ENFILÉS SUR UN PIQUE	
PRIX AU DESSOUS DUQUEL LE POISSON EST RETIRÉ DU MARCHÉ	
ORDRE DES COQUILLAGES POSSEDANT DEUX VALVES	
ÉLIMINER LE BOYAU CENTRAL DES ÉCREVISSES AVANT DE LES CUIRE	
RANGEMENT EN CHAMBRE FROIDE À LA FERMETURE DU MAGASIN DES PRODUITS PRÉSENTÉS À L'ÉTAL DANS LA JOURNÉE	
LEVER LES FILETS D'UN POISSON	

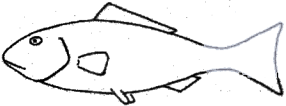





9*0.05 9*0.2

2 - LES POISSONS

2.1. CLASSIFICATION ZOOLOGIQUE DES POISSONS :

Replacer les informations ci-dessous dans le tableau

POISSONS OSSEUX - JUGULAIRE - POISSONS CARTILAGINEUX - APODE - ABDOMINAL - THORACIQUE

	GRANDES DIVISIONS		POSITION DES PELVIENNES	DONNER UN EXEMPLE DE POISSON POUR CHAQUE FAMILLE
				
				
				
				
				

BEP	CAP
11*0.1	11*0.2
10*0.05	10*0.2
7*0.05	7*0.2

2.2. DONNER DEUX MODES DE CUISSON POUR LES MORCEAUX OU POISSONS ENTIERS SUIVANTS :

MORCEAUX	MODES DE CUISSON
Escalope de saumon	
Darne de merlu	
Tronçon de turbot	
Filet de plie	
Cubes de thon	

2.3. CONSERVATION DU POISSON

On peut préserver le poisson grâce à différentes méthodes de conservation. Citez 7 méthodes de conservation :