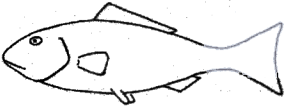







2 - LES POISSONS

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 :

2.4. LE CAVIAR EST L'ŒUF D'UN POISSON. POUVEZ-VOUS DIRE DE QUEL POISSON IL S'AGIT ET CITEZ LES TROIS VARIETES DE CE POISSON : UNIQUEMENT

Nom du poisson :

Variétés : -

2.5. CRITERES DE FRAICHEUR DU POISSON FRAIS :

Citez six critères d'altération du poisson frais :

CRITERES	SIGNES D'ALTERATION

2.6. CLASSIFICATION ZOOLOGIQUE :

Cochez les réponses correspondantes :

ESPECES	CARTILAGINEUSES	OSSEUSES
SAINT PIERRE		
SAUMON		
TAUPE		
CARPE		
POCHETEAU		
ANGUILLE		
RAIE		
LAMPROIE		
ROUSSETTE		
MAQUEREAU		

BEP	CAP
4*0.1	
12*0.05	12*0.2
10*0.1	10*0.2 10*0.25 11

3 - LES CRUSTACÉS

3.1 LEGISLATION :

Puis-je vendre :

BEP CAP

6*0.1

6*0.1

	OUI	NON
Écrevisses américaines		
Écrevisses à pattes blanches		
Écrevisses galiciennes		
Homard frais mort		
Tourteau cuit		
Gambas crues décongelées		

3.2. POUR LA PÊCHE AU CRUSTACÉS LE PECHEUR UTILISE PRINCIPALEMENT :

Indiquer la bonne case par une croix.

2*0.125

2*0.2

filet	chalut	nasse	Ligne	Casier

3.3 DONNER 2 UTILISATIONS CULINAIRES POSSIBLES POUR LES CRUSTACES SUIVANTS :
BEP UNIQUEMENT

12*0.05

crustacés	1 ^{ère} utilisation	2 ^{ème} utilisation
Homard	Exemple : Salade	Exemple : Bisque
Langouste		
Langoustine		
Ecrevisse		
Crevette		
Crabe géant		
Cigale		

3.4 . QUELLE REGION FRANÇAISE PRODUIT DES HOMARDS TRES REPUTES POUR LEURS QUALITES GUSTATIVES :

Indiquer la bonne région par une croix.

1*0.05

1*0.2

NORMANDIE	ALSACE	BRETAGNE	LANGUEDOC	PROVENCE

4 CONNAISSANCE ET IDENTIFICATION DES PRINCIPALES ESPECES DE MOLLUSQUES

4.1 CITER DIX ESPECES DE MOLLUSQUE :

BEP	CAP
10*0.05	10*0.2
14*0.05	14*0.2
1*0.05	1*0.2
7*0.05	

EN UTILISANT LES APPELLATIONS DES HUITRES SUIVANTES, COMPLETER LE TABLEAU :

- spéciale de claire - Bouzigues - huître de pleine mer - côte bleue - gravette - marennes - fine de claire - belon - claire

Pour chaque appellation préciser la variété d'huître : (plate ou creuse)

APPELLATIONS D'HUITRES	PROVENANCES	VARIETES D'HUITRES
	<ul style="list-style-type: none"> Etang de Thau (côte languedocienne) 	
	<ul style="list-style-type: none"> Charente-maritime Ile d'Oléron 	
	<ul style="list-style-type: none"> Bretagne nord 	
	<ul style="list-style-type: none"> Bassin d'Arcachon 	
	<ul style="list-style-type: none"> Bretagne nord Normandie 	
	<ul style="list-style-type: none"> Bassin de Thau 	
	<ul style="list-style-type: none"> Ile de Ré Centre Ouest Marennes Oléron 	

QUEL EST LE NOM QUI DESIGNE LA CULTURE DES MOULES :

4.4 CLASSIFICATION DES HUITRES CREUSES :

BEP UNIQUEMENT

Précisez le classement des huîtres creuses en fonction de leurs calibres de la plus petite à la plus grande (de gauche à droite):

N°							
----	--	--	--	--	--	--	--