

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
------------	----------

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

8 x 0,1	8 x 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 2/5

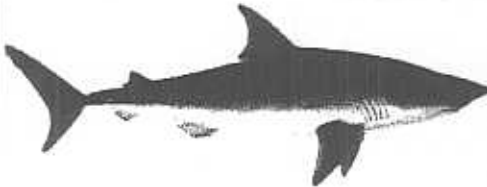
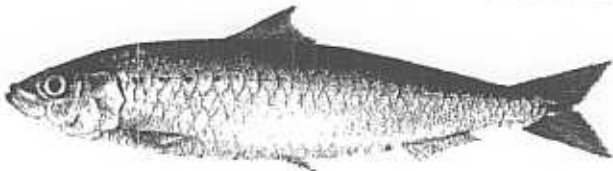

2.2. Classification zoologique des poissons :

Replacer les informations ci-dessous dans le tableau :

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

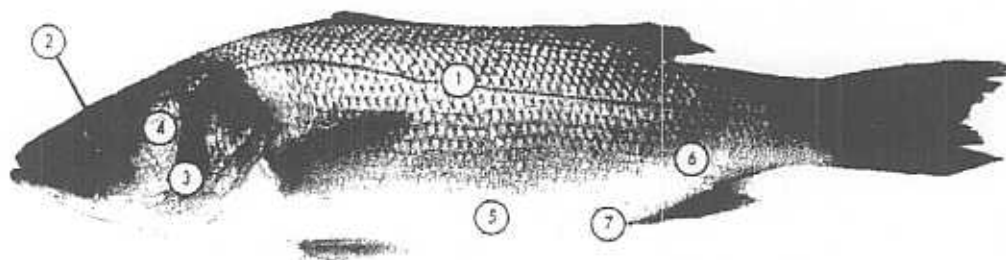
BEP
5 x 0,08

CAP
5 x 0,50

GRANDES DIVISIONS	
	
	

2.3. Les critères de fraîcheur des poissons entiers :

12 x 0,075 12 x 0,50



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 CRUSTACÉS

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

CEPHALOPODES •

• Branchies en forme de lamelles

• 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	
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