

CAP POISSONNIER ECAILLER

Épreuve EP2 : Transformation des produits

Cette épreuve, qui comporte 3 phases distinctes, permet d'évaluer vos aptitudes à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des produits aquatiques en vue de leur commercialisation.

Vous disposez d'un temps global de 4 heures pour effectuer les travaux demandés.

Temps indicatifs :

- 2 h 15 pour la transformation des produits et le plateau de fruits de mer
- 1 h pour la réalisation du plat cuisiné et du plateau de fruits de mer
- 30 min pour la reconnaissance des produits
- 15 min en fin d'épreuve pour la remise en état des plans de travail et le nettoyage.

Le président du jury pourra donner des indications en début d'épreuve.

Tout questionnement sera à adresser au président de jury.

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP2	Session 2022	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 1/5

EP2.1 - TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES

À partir des produits mis à disposition, vous devez réaliser les travaux ci-dessous, en respectant l'horaire indiqué par le jury.

Les déchets ne seront jetés que lorsque le jury vous l'indiquera.

La remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels, fait partie intégrante de l'épreuve et fait l'objet d'une évaluation.

Les produits	La préparation
1 truite 1/2 kg	Fileter avec peau et tailler 2 pavés
1 maquereau non vidé	Vider par les ouïes
1 carrelet 400/600 g	Lever les filets à l'anglaise
1 merlan	En béliér
500 g d'encornets	En anneaux

Plateau de fruits de mer :

L'ouverture se fera sur un plateau de 30 cm de diamètre. Cette composition se destine à deux personnes. Les candidats devront ouvrir l'ensemble des coquillages.

Les produits
4 huîtres creuses n°3
4 palourdes
4 petits clams
4 amandes
100 g bulots cuits
4 langoustines cuites 20/30
200 g de crevettes grises cuites
1 tourteau cuit entier 400/600 g

Éléments de décor :

- Algues, glace et citrons sont à la disposition des candidats
- Coquilles St-Jacques vides et aluminium peuvent être éventuellement proposés

CAP POISSONNIER ECAILLER	Code : 2206-CAP PE EP2	Session 2022	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 2/5

EP2.2 - PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes
« Pavés de truite sautés - Sauce vierge et courgettes sautées »

Ingrédients	Quantités
Pavés de truite	2 pièces
Tomates	200 g
Cerfeuil	¼ botte
Ciboulette	¼ botte
Ail	5 g
Échalote	10 g
Huile d'olive	0,25 l
Vinaigre balsamique	0,03 l
Courgettes	500 g
Sel	PM
Poivre	PM
Piment d'Espelette	PM

TECHNIQUES DE RÉALISATION
Mode de préparation
➤ Monder et épépiner les tomates puis les tailler en petits dés
➤ Ciseler les herbes et l'échalote
➤ Hacher l'ail
➤ Mélanger les dés de tomate, herbes, ail, échalote, huile d'olive, vinaigre balsamique et assaisonner
➤ Laver et émincer les courgettes
➤ Sauter les courgettes à l'huile d'olive, assaisonner
➤ Sauter les pavés de truite à l'huile d'olive
➤ Dresser sur assiette chaude

EP2.3 – RECONNAISSANCE DE PRODUITS AQUATIQUES

Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, son appellation commerciale et sa famille.

POISSONS :

N°	NOM (1 pt)	FAMILLE (1 pt)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

CRUSTACÉS :

N°	NOM (1 pt)	FAMILLE (1 pt)
11		
12		
13		
14		
15		

MOLLUSQUES :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)	FAMILLE (1 pt)
16		
17		
18		
19		
20		

FILETS :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)
21	
22	
23	
24	
25	

AUTRES :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)
26	
27	
28	

PRODUITS TRANSFORMÉS :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)
29	
30	

TOTAL DES POINTS SUR 50 :

NOTE SUR 20 :