

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
- 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	2006-CAP POI EP2	Session 2020	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 cabillaud de 2,5 / 3 kg	Habiller 2 darnes, 2 dos et 2 filets
2 bars de 400 g	En portefeuille
2 merlans brillants de 300 g	En filets sans peau, sans arêtes
1 carrelet 600 g	En filets dit à l'anglaise (2 filets)

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 et crustacés.

Les produits
6 huîtres creuses n° 3
6 moules d'Espagne
4 amandes
1 tourteau cuit
8 crevettes cuites 30/50
200 g de bulots cuits
4 grosses palourdes
100 g de crevettes grises

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	2006-CAP POI EP2	Session 2020	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 2/5

EP2.2 - PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes « Bar rôti à l'huile d'olive et sa ratatouille »

Ingrédients	Quantités
Tomate moyenne	2 pièces
Courgette	2 pièces
Aubergine	1 pièce
Poivron rouge	1 pièce
Oignon	1 pièce
Gousse d'ail	2 pièces
Huile d'olive	20 cl
Basilic	4 feuilles
Herbes de Provence/Sel/Poivre	Quantités suffisantes
Persil haché	¼ botte
Bar en portefeuille	2 pièces
Citron	1 pièce

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Mode de préparation

- Laver et couper les légumes en dés (1 cm de côté). Cuire séparément à l'huile d'olive : 10 mn
- Faire revenir oignon et ail écrasés, rajouter les légumes et faire cuire pendant 10 minutes à couvert
- Ajouter herbes de Provence, basilic, sel, poivre. Bien mélanger
- Disposer les bars dans un plat pour le four
- Cuire au four avec un filet d'huile d'olive à 180° pendant 15 à 18 minutes
- Dresser les bars dans 2 grandes assiettes chaudes avec la ratatouille
- Décorer avec un demi citron et une pincée de persil haché

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