

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 00 pour la réalisation du plat cuisiné
- 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	2106-CAP POI EP2	Session 2021	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 1/6

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 / exigence
Carrelet 0,800/1 kg	<ul style="list-style-type: none">• Filet double
Bar 400/600 g	<ul style="list-style-type: none">• Filet simple
Merlan gros 300/400 g	<ul style="list-style-type: none">• En béliér
1 lieu noir ou lieu jaune, pièce de 2,5/3 kg environ	<ul style="list-style-type: none">• Présenter à la coupe• Couper un tronçon de 400 g• Réaliser 2 filets• Valoriser toutes les parties
1 maquereau	<ul style="list-style-type: none">• En filet simple

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
4 huîtres plates
6 langoustines 20/30 cuites
6 crevettes 40/60 cuites
6 amandes
200 g de bulots cuits
1 tourteau cuit ou 1 araignée cuite
6 palourdes

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	2106-CAP POI EP2	Session 2021	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 2/6

EP2.2 - PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes

« Brochettes de lieu sauce aigre douce »

Ingrédients	Quantités
Lieu tronçon	400 g environ
Riz	100 g
Citron	1 jus (1 pièce)
Tomate	150 g
Huile tournesol	1,5 dl
Eau	2 dl
Orange	1
Citron vert	1
Vinaigre de vin	2 dl
Sucre semoule	50 g
Poivron rouge	1/2
Ail	1 gousse
Persil / Ciboulette	QS
Piment de cayenne	QS

TECHNIQUES DE RÉALISATION
Mode de préparation pour les brochettes
➤ Récupérer la chair du tronçon du lieu
➤ Faire des gros cubes
➤ Faire cuire à l'eau bouillante et salée le riz pendant 10 minutes
➤ Enfiler les cubes dans deux brochettes et citronner avec le citron jaune
➤ Saler et poivrer
➤ Chauffer le four à 160°
<u>Faire la sauce aigre douce :</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Éépéiner la tomate et le poivron, et les couper grossièrement • Presser l'orange et le citron vert • Mixer le poivron, la tomate, l'ail, le sucre, le piment et les jus (orange et citron) • Faire suer « la préparation » dans un peu d'huile de tournesol et ajouter les 2 dl d'eau • Laisser mijoter à feu doux, à découvert pendant environ 15 mn jusqu'à épaississement
➤ Assaisonner et ajouter le vinaigre
➤ Enfournier les brochettes pendant 10 minutes
➤ Dresser les brochettes dans une assiette chaude, servir la sauce à part. Décorer avec la ciboulette et le persil

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 LATIN (1 pt)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

CRUSTACÉS :

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

MOLLUSQUES :

N°	NOM COMMERCIAL (1 pt)	FAMILLE LATIN (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 :