

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	2109-CAP POI EP2	Session 2021	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
Grondin rouge 0,400 kg	Gallinette
Daurade royale 0,600 kg	Habiller
Merlan 0,300 kg	Bélier
Sole 0,400 kg	Filet simple 4 filets
Truite non vidée 0,300 kg	Portfeuille dorsale
Seiche entière 0,500 kg	Préparer en blanc

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
2 amandes
4 grosses palourdes
200 g de bulots cuits
100 g de bigorneaux cuits
2 langoustines cuites 20/30
1 tourteau cuit entier
4 crevettes roses cuites 40/60

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	2109-CAP POI EP2	Session 2021	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 2/5

EP2.2 - PRODUCTION CULINAIRE

Réaliser pour 2 personnes

« Daurade royale rôtie au fenouil sauce vin blanc et riz basmati »

Ingrédients	Quantités
Daurade Royale	1 pièce d'environ 600 g
Fenouil	0,300 kg
Échalote	0,040 kg
Riz basmati	0,100 kg
Crème liquide	0,20 L
Beurre doux	0,100 kg
Vin blanc	0,15 L
Huile d'olive	0,10 L
Fumet de poisson PAI	0,50 L
Citron	1 pièce
Sel/ Gros sel	QS
Poivre	QS

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Mode de préparation

- Laver et éplucher les légumes
- Emincer le fenouil, ciseler l'échalote et tailler en dent de loup le citron
- Réserver au frais
- Préchauffer le four à 180°C
- Habiller la daurade royale, la disposer sur une plaque à rôtir avec le fenouil, assaisonner (sel, poivre, huile d'olive)
- Enfourner environ 30 minutes et remuer de temps en temps
- Rincer le riz basmati, faire bouillir de l'eau salée, mettre le riz et faire cuire 10/12 minutes à feu doux à couvert
- Réaliser la sauce vin blanc : dans une sauteuse, faire revenir l'échalote avec le beurre sans coloration puis déglacer avec le vin blanc, faire réduire au 3/4
- Une fois réduit au 3/4, ajouter le fumet de poisson
- Laisser réduire « à la nappe ». Passer au chinois. Ajouter la crème liquide et porter à ébullition, saler, poivrer. Vérifier l'assaisonnement puis réserver au chaud
- Servir le riz basmati dans une coupelle, la daurade royale sur un plateau avec le fenouil et le citron, la sauce dans une saucière

CAP POISSONNIER ECAILLER	2109-CAP POI EP2	Session 2021	SUJET
EP2 – Transformation des produits	Durée : 4 h	Coefficient : 6	Page 3/5

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