

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30		Feuillet :	8/16

1- Reconnaissance des espèces

Candidat N° :

FICHE FILET OU PRODUIT PRÉPARE N°.....	
Identification du filet ou du produit Nom de l'espèce initiale	
Famille de l'espèce	
Nom scientifique	
Critères de fraîcheur du produit	
Suggestion de recette	

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		0006 MAL TS CPSN		
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet : 9/16		

Épreuve n°

Candidat N° :

FICHE COTATION CEE

		NOTES
PEAU	Pigmentation Mucus	
OEIL	Forme Cornée Pupille	
BRANCHIES	Couleur	
CHAIR	Élasticité	
COULEUR LE LONG DE LA COLONNE VERTÉBRALE		
CHAIR	Couleur	
COLONNE VERTÉBRALE	Adhérence	
PÉRITOINE	Adhérence	
ODEUR		
TOTAL		

Indice :	$\frac{\text{total des notes}}{\text{Nbre de notes}}$
----------	---

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL			0006 MAL TS CPSN	
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4		Durée : 4 heures 30	Feuillet : 10/16	

BARÈME DE COTATION
FRAÎCHEUR (communautés européennes)

	Cotes d'appréciation			
	3	2	1	0
EXAMEN EXTERNE				
PEAU Pigmentation	vive et chatoyante, pas de décoloration	vive mais sans lustre	en voie de décolo- ration et ternie	terne
Mucus	aqueux, transpa- rent	légèrement trouble	laiteux	opaque
OEIL Forme	convexe (bombé)	convexe et légè- rement affaissé	plat	concave au centre
cornée	transparente	légèrement opaque	opalescente	laiteuse
pupille	noire, brillante	noire, ternie	opaque	grise
BRANCHIES	couleur brillante pas de mucus	moins colorés traces légères de mucus clair	se décolorant mucus opaque	jaunâtre mucus laiteux
CHAIR	ferme et élastique	élasticité diminuée	légèrement molle (flasque) élasticité diminuée	molle (flasque)
EXAMEN INTERNE				
COULEUR LE LONG DE LA COLONNE VERTÉBRALE	pas de décoloration	légèrement rose	rose	rouge
CHAIR	bleuâtre, translu- cide, lisse, brillante	veloutée, cireuse, feutrée	légèrement opaque	opaque
COLONNE VERTÉBRALE	se brise au lieu de se détacher	adhérente	peu adhérente	non adhérente
PÉRITOINE	adhérent totalement à la chair	adhérent	peu adhérent	non adhérent
ODEUR				
BRANCHIES, PEAU CAVITÉ ABDOMINALE	algue marine	ni algue, ni mauvaise	légèrement aigre	aigre

Moyennes

extra : 2,7 et plus (indice CEE)
A : de 2,0 à moins de 2,7

B : de 1,0 à moins de 2,0
C : moins de 1,0

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4		Durée : 4 heures 30	Feuille t : 11/16	

Épreuve n°

Candidat N° :

FICHE POUR LE PLATEAU DE FRUITS DE MER			
Type de plateau : repas			
Nombre de personnes : 2			
Produit	Quantité	prix	Mode et temps de cuisson si nécessaire
Huîtres Langoustines 20/30 Tourteau Bulots Bigorneaux Crevettes grises Crevettes roses Moules d'Espagne Amandes			
Calculs			
Prix de revient du plateau :			
Règles à respecter :			

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL			0006 MAL TS CPSN	
MÉTIER DE L'ALIMENTATION				
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4		Durée : 4 heures 30	Feuillet : 12/16	

COURS DU VENDREDI 11 SEPTEMBRE 1998 PRIX DEPART DETAIL + 2 FRANCS

MOULES PROMO		FILETS		SAUMON	
MOULE HOLLANDE X 30 KGS		FILETS D'ESPADON	79,00	ECOSSE SUPERIEUR VIDE	
MOULE HOLLANDE X 15 KGS	6,00	FILETS DE MORUETTE 1/200 X 4	39,50	1/2	23,50
BOUCHOTS CHAUSEY X 20 Kg	12,00	FILETS DE MERLANS PAP X 5		2/3	24,00
BOUCHOTS X 20 Kg	10,50	FILETS DE SARDINE X 3 Kg		3/4	27,00
MOULE NORMANDE X 20 Kg	4,50	FILETS DE CARRELET X 5 Kg	55,00	4/5	27,50
MOULE ANGLAISE X 20 Kg	8,50	FILETS DE JULIENNE X 6 K	33,00	5/6	28,50
MOULE DE PARC X 20 Kg	5,50	FILETS DE SEBASTE X 5 Kg	46,00	6/7	30,00
MOULE ESPAGNE X 6 Kg	10,50	FILETS DE PERCHE X 5 Kg	37,00	7/8	30,00
COQUILLAGES		FILETS LIEU NOIR 5 Kg	18,00	10 / 13	30,00
PRAIRES X 3 Kg	40,00	FILETS DE TRUITE 4 kg	32,00	ECOSSE LABEL RG PLEIN	
COQUES X 10 Kg et 5 kg	16,00	FILETS DE FLETAN X 5 Kg DEC	47,00	3/4	26,00
VIGNOTS JUMBO X 5Kg	30,00	FILETS DE GRENADIER X 5 Kg	39,50	4/5	29,00
VIGNOTS GROS X 5 Kg	25,00	FILETS DE SAUMON ECO 1/1,4	39,00	ECOSSE LABEL RG VIDE	
VIGNOTS MOYENS X 5 Kg	18,50	FILETS DE SABRE X 6 Kg	48,50	1/2	
BULOTS X 10 KG X 6 KG		FILETS D'EMPEREUR X 3 Kg		2/3	28,00
BULOTS CUITS FRAIS X 6 Kg	25,00	FILETS DE SANDRE X 5 Kg DEC		3/4	28,50
AMANDES X 6 Kg	6,00	FILETS DE THON FRANCAIS	65,00	4/5	31,00
CLAMS X 3 Kg	37,00	POISSONS DIVERS		5/6	33,00
PALOURDE X 3 Kg	50,00	SOLE N° 3 HOLL X 5 Kg	69,00	6/7	
NOIX DE PETONCLE		SOLE N° 4 HOLL X 5 Kg		ECOSSE PRODUCTION	
NOIX COQUILLES EN 2 KILO	110,00			2/3	20,00
CRUSTACES		BARS 300/450 X 5 Kg	64,00	NORVEGIEN SUP VIDE	
HOMARD CANADIEN 450/650 X 8	85,00	LOTTES 1/2 X 10 Kg	84,00	1/2	
HOMARD CANADIEN Détail	110,00	LOTTES 2/4 X 10 Kg		2/3	24,00
HOMARD BRETON 400/600	140,00	TURBOTS 1/2 SAUVAGE HOLL	81,00	3/4	
HOMARD BRETON 7/1,200	158,00			4/5	26,00
LANGOUSTE ROUGE 1Kg/1,300	315,00	TRUITE ROSE VIDE 6 Kg		5/6	
LANGOUSTE ROUGE 1,4/1,800	295,00	TRUITE ROSE PLEINE 6 Kg	20,00	6/7	29,50
TOURTEAUX X 10 Kg	22,00	TRUITE BLANCHE EN 6 KILO		IRLANDE BIC	
CRABE VERT X 5 Kg	12,50			2/3	37,00
ECREVISSE 10/20 X 5 Kg	55,00	MULETS X 8 Kg		3/4	
ECREVISSE 20/30 X 5 Kg	45,00	SARDINE BRETONNE X 5 Kg		4/5	
ECREVISSE 30/40 X 5 Kg	35,00	SARDINE X 4 Kg		CRIEE DU JOUR	
LANGOUSTINE 10/15 X 5 Kg EC	78,00	POULPE X 6 Kg	19,00		
LANGOUSTINE 15/20 X 5 Kg EC	89,00	THON ROUGE 6/7 LIGNE	18,00	HARENGS 4/6 X 10 Kg	
LANGOUSTINE 20/30 X 5 Kg EC.	54,50	ANNEAUX ENCORNETS X 5 Kg	24,00	MERLAN 3/5 X 6 Kg	
LANGOUSTINE 30/40 X 5 Kg EC.	43,50			MAQUEREAUX 3/5 X 6 Kg	
GREVETTES		CABILAUD VD 2/3 DK X 10 KG	36,00	DORADE GRISE 3/500 X 6 Kg	
ROSES REFRIG 40/60 X 2 Kg	75,00	LIEU NOIR VD 2/3 X 12 Kg	15,00	BARBET 5/6 X 5 Kg EXTRA	
ROSES REFRIG 60/80 X 2 Kg	61,50			GRONDINS RGS 3/5 X6KG	
ROSES REFRIG 100/120 X 2 Kg	53,50	MERLUS 2/3 X 15 Kg			
GRISES JUMBO X 3 Kg	51,00	MERLUS 3/4 X 15 Kg			
GRISES GROSSES S/GAZ X 3 Kg	45,00			PASSE PIERRE X 5 Kg	
GRISES GROSSES X 3 Kg	42,00	SAUMONETTE U S X 13 Kg	29,00		
GRISES MOYENNES X 3 Kg	24,00	AILE DE RAIE U. S. X 13 Kg	33,00	COQUILLE a la BOULONNAISE	
GAMBAS 20/30 REFRIGEREES X2K				FRAICHE X 12 Pieces	
DECORTIQUEE		PAGRE 4/600 X 6 KG			
DECORTIQUEES GRISES 12* 100 g	125,00	PAGRE 6/800 X 6 KG		OIGNONS S / VIDE X 10 Kg	4,50
DECORTIQUEES ROSES 12* 125 g	59,00			SAUCE MOUCLADE 1 Kg	33,00
QUEUE CREV GEANTE 10*100 g	140,00	CUISSE DE GRENOUILLE X 3 Kg	140,00		
QUEUE D'ECREVISSE DEC12*100g	110,00	BROCHETTES LUXE X 4 Kg	40,00		

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL			0006	
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet : 13/16		

HUITRES

TARIF ACTUEL (sujet à modification et sans engagement)
TVA 5,5% en sus

HUITRES DE CLAIRES		HUITRES DE CLAIRES		SPECIALES		HUITRES CREUSES de NORMANDIE		
colis standard		colis de 100 pieces		colis de 100 pieces		GROSSES ou MOYENNES		
NOMBRE DE PIECES	PRIX DU COLIS	Prix de Revient à la douzaine	NOMBRE DE PIECES	PRIX DU COLIS	Prix de Revient à la douzaine	NOMBRE DE PIECES	PRIX DU COLIS	Prix de Revient à la douzaine
120 N° 1	325	32,50	100 N° 1	280	33,60	100 N° 1	490	58,80
150 N° 2	325	26,00	100 N° 2	215	25,80	100 N° 2	385	46,20
200 N° 3	325	19,50	100 N° 3	170	20,40	100 N° 3	300	36,00
250 N° 4	325	15,60	100 N° 4	140	16,80	100 N° 4	240	28,80

LES HUITRES QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT TRIÉES et CALBRÉES DE FAÇON TRADITIONNELLE

HUITRES PLATES COLIS DE 100 PIECES		A commander si possible 24 heures à l'avance					
TAILLE		00	0	1	2	3	4
PRIX du COLIS	710	635	495	410	280	205	
PRIX à la DOUZ.	85,20	76,20	59,40	49,20	33,60	24,60	

Pour tout autre conditionnement et quantité nous consulter

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		0006		
MÉTIER DE L'ALIMENTATION		MAL TS CPSN		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	14/16	

AOUT 1998

TARIF SURGELE

Sujet variations courant du mois
SANS AVIS PREALABLE

Langoustines

Langoustines Écossaises
Qualité extra

ENTIÈRES, CRUES et RANGEES en boîte d'1 Kg

N° 1 9/15
N° 2 16/20
N° 3 25/30
N° 4 40/45

SCAMPI - LANGOUSTINES DECORTIQUEES CRUES - St 1 livre - 50 pièces

POIDS UNITAIRE	RIX H.T.
12 Kgs	
12 Kgs	59,00
12 Kgs	53,00
12 Kgs	34,00
25 Sts	39,50

Crevettes

TRES BELLES CREVETTES
CUITES EN FRANCE

Bte 2 Kgs
SUPER N° SL 20/30
EXTRA N° S 30/40
GROSSES N° EE 40/60
GROSSES N° E 60/80
GROSSES N° G 80/100
MOYENNES N° M 100/120

DECORTIQUEES CUITES - 500 Grs
CREVETTES ROSES 90/120 - Nordiques extra

12 Kgs	110,00
12 Kgs	95,00
12 Kgs	72,00
12 Kgs	61,50
12 Kgs	51,00
12 Kgs	47,00
10 Kgs	42,00
5 Kgs	25,00
18 Kgs	136,00
20 Kgs	108,00
20 Kgs	92,00
6 Kgs	112,00
6 Kgs	90,00
10 Kgs	80,00

CREVETTES
CRUES
EXTRA

GAMBAS N° 1 10/20 au Kg - 2 Kgs AFRIQUE
N° 2 20/30 au Kg - 2 Kgs AFRIQUE
N° 3 30/40 au Kg - 2 Kgs AFRIQUE
16/20 au Kg - 1 Kg THAILANDE
N° 2 20/30 au Kg - 1 Kg
N° 3 30/40 au Kg - 1 Kg

Crustacés

TOURTEAUX CUIITS SOUS VIDE
PINCES DE TOURTEAUX XL 57, L 50,00
BATONNETS DE POISSONS AU CRABE
HOMARD CUIT SOUS GLACE - 250 Grs/pce - Carton de 10
ECREVISSE CRUE - 10 x 1 Kg
CHAIR DE CRABE EXTRA 400 Grs - Carton 20 btes - LUXURY

10 Kgs	23,00
10 Kgs	37,00
5 Kgs	24,00
La pce	22,00
10 K	25,00
La Ble	46,00