

Baccalauréat professionnel - Conduite et gestion des entreprises maritimes "Pêche"**E48 Spécialisation pêche 2 (Traitement et valorisation des captures)****Durée : 1 h 30 min**

L'usage de la calculatrice est interdit.

Nota :

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

1^{re} QUESTION (valeur = 7)

1 (valeur = 1)

Parmi ces opérations, cocher celle(s) qui sont interdites à bord (la ou les réponses doivent être écrites sur l'annexe à compléter 1) :

Abattage

Mise en blanc (seiche)

Saignée

Eviscération

Etêtage

Enlèvement des nageoires

Décorticage

2 (valeur = 2)

Qu'est-ce que l'Anisakis ?

3 (valeur = 2)

Quelles sont les espèces infestées par l'Anisakis ?

L'usage de la calculatrice est interdit.

4 (valeur = 1)

L'ingestion de ce parasite représente-t-elle un danger pour l'homme ? Si oui, lequel ?

5 (valeur = 1)

Quelle est la température de conservation des poissons ?

2^e QUESTION (valeur = 6)

1 (valeur = 2)

Citer les différents critères organoleptiques pour évaluer la fraîcheur du poisson.

2 (valeur = 2)

Citer deux mentions obligatoires sur l'étiquetage des produits de la pêche.

3 (valeur = 1)

Un pêcheur qui vend sur le quai (devant son bateau) peut-il proposer des noix de coquilles Saint Jacques à ses clients ?

4 (valeur = 1)

Quel étiquetage permet de commercialiser des coquillages ?

3^e QUESTION (valeur = 7)

1 (valeur = 1)

Où se concentre la toxine d'ASP dans un coquillage ?

2 (valeur = 2)

Citer deux espèces de poissons pouvant contenir de l'histamine.

3 (valeur = 1)

Quel est le nom du symptôme lié à l'ingestion d'un coquillage infesté de salmonelles ?

4 (valeur = 3)

Citer 3 précautions à prendre pour limiter les contaminations initiales à bord.

NUMERO DE PLACE :

NE RIEN INSCRIRE AU DESSUS DE CETTE LIGNE (sauf n° de place)

ANNEXE 1 À COMPLÉTER

Document à rendre avec la copie d'examen

1 (valeur = 1)

Parmi ces opérations, cocher celle(s) qui sont interdites à bord :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Abattage | <input type="checkbox"/> Etêtage |
| <input type="checkbox"/> Mise en blanc (seiche) | <input type="checkbox"/> Enlèvement des nageoires |
| <input type="checkbox"/> Saignée | <input type="checkbox"/> Décorticage |
| <input type="checkbox"/> Eviscération | |