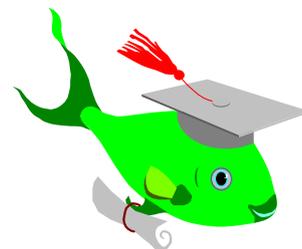


NOM - Prénom : ..... Date: ..... Groupe n°...

Dossier PRODUITS - Suivre les familles de produits alimentaires

## ÉVALUATION 1.3 PRODUITS DE LA MER

Objectif : Être capable d'identifier l'assortiment, de situer les produits dans les familles.



Mise en situation En poissonnerie vous devez connaître les qualités mais aussi les dangers des produits que vous proposez à vos clients. Vous utilisez pour cela vos connaissances et la Presse.

### ACTIVITÉ 1 - LES POISSONS

1.1 Rappelez quelles sont les règles de conservation du poisson :

• en réserve :
• en rayon :

1.2 Consultez le document 1 pour répondre aux questions suivantes.

Questions	Votre réponse
Quel parasite est responsable de la grave opération qu'a du subir le cuisinier S. Jourdon ?	
Comment ce parasite cause-t-il des dégâts dans l'organisme humain ?	
A-t-on besoin d'un microscope pour vérifier la présence de ce parasite ? Justifiez.	
Rares sont les poissons qui le contiennent.	<input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux    Justifiez :
Pourquoi si peu de gens sont attaqués par ce parasite en France ?	
Pourquoi y a-t-il en revanche autant de décès au Japon ?	

Pour quelle raison ce mal risque-t-il de se développer en France de nos jours ?	
Quelles sont les opérations de contrôle conseillées pour empêcher la contamination par l'anisakis ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
Que sont les sushis ?	

**1.3 Surlignez dans tout le texte du document 1 l'ensemble des poissons connus pour contenir l'anisakis.**

**1.4 Classez ces poissons surlignés à la question précédente selon qu'il s'agit de poissons marins ou d'eau douce.**

Poissons marins	Poissons d'eau douce

*Pour les questions suivantes de l'activité 1, vous pouvez vous aider du document 2.*

**1.5 Citez 2 autres poissons d'eau douce :**

--

**1.6 Faites la liste des principaux poissons vendus en filet.**

--

**1.7 Rappelez les opérations de préparation qui précèdent la découpe des filets de poisson.**

**1.8 Indiquez la différence entre la Morue et le Cabillaud**

**1.9 Indiquez quel poisson plat vous conseillerez à un client qui a un petit budget.**

## ACTIVITÉ 2 - LES FRUITS DE MER

**2.1 Justifiez si la pieuvre fait ou non partie des crustacés.**

**2.2 Vous avez devant vous un animal marin avec 8 tentacules (bras). Indiquez de quel animal il s'agit.**

**2.3 Expliquez à quoi sert un vivier en répondant aux questions suivantes :**

**Pour quels produits principalement :**

**Pour quoi faire ?**

**Quel intérêt commercial pour le rayon ?**

**2.4 Citez 3 coquillages.**

**2.5 Vous vendez un panier d'huîtres spéciales de Normandie n°3 de 6 douzaines, soit 5,2 Kilos, à 20E. Réalisez en Annexe 1 l'étiquette posée en rayon en appliquant le double affichage du prix (F arrondi et E).**

**2.6 Un client vous en demande d'un peu plus grosses, cochez la catégorie que vous allez lui conseiller ?**       n°2       n°4

Consultez le document 3

2.7 Transformez les caractéristiques du produit Homard en avantages pour le client en complétant le tableau suivant. Selon la colonne à compléter, soit vous rédigez un avantage pour la caractéristique donnée, soit vous trouvez dans le document 3 la caractéristique qui prouve l'avantage énoncé.

Caractéristiques	Avantages
la queue est fermement attaché au devant du corps.	
	Nous vous garantissons que ce homard a été cuit vivant donc conserve toute ses qualités de fraîcheur.
il est emballé dans un sac en papier avec des trous d'aération.	
La chair de ce homard comporte du corail.	

2.8 Répondez aux questions du client.

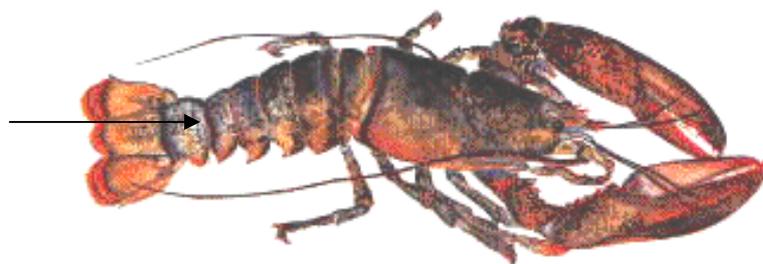
Quelle quantité dois-je acheter pour 5 adultes ?

Comment dois-je le cuire ?

Est-ce que tout se mange dedans ?

2.9 Complétez le schéma en recopiant les légendes (mots soulignés dans le document 3) et en traçant des flèches vers l'endroit qui convient.

exemple: queue



NOM - Prénom : ..... Date: ..... Groupe n°...

Document 1 "Après la Vache Folle, le Poisson Poison", en page intérieur.

Document 2 Fiche Carrefour n°16.

## Principaux poissons d'eau de mer

FAMILLE		MEILLEURE SAISON	PRIX	PRESENTATION HABITUELLE
 PETITS POISSONS	Dorade	Toute l'année	+++	Entier, filet
	Bar	Novembre-Mars	+++	Entier
	Merlan	Toute l'année	++	Entier, filet
	Maquereau	Mars-Octobre	+	Entier
	Sardine	Avril-Décembre	+	Entier
	Rouget	Avril-Juillet	+++	Entier
 GROS POISSONS	Cabillaud	Septembre-Mai	++	Darne, filet
	Lotte	Octobre-Mai	+++	Darne, queue, joue
	Lieu	Toute l'année	++	Darne, filet
	Raie	Toute l'année	++	Aile
 POISSONS PLATS	Limande	Mai-Octobre	++	Entier, filet
	Sole	Toute l'année	+++	Entier, filet
	Carrelet	Toute l'année	+	Entier, filet
	Turbot	Août-Avril	+++	Entier

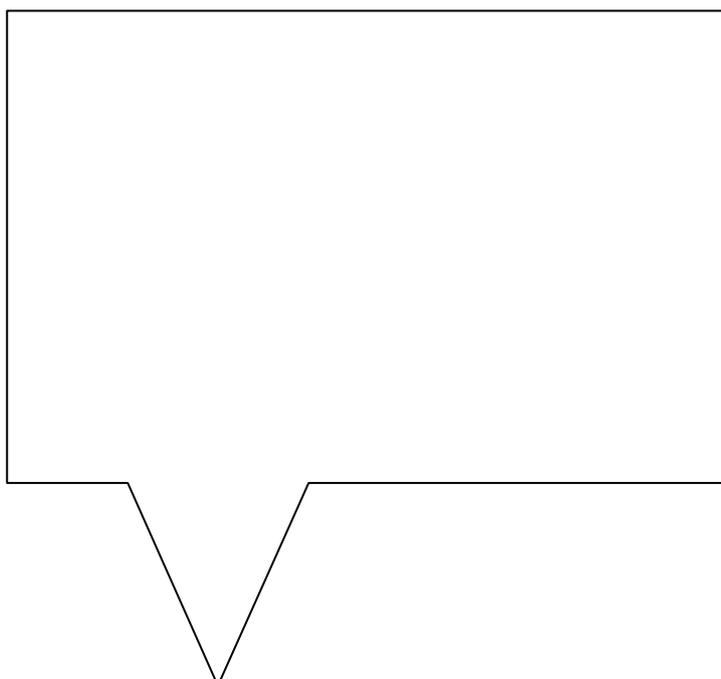
+++ Flavé ++ Reasonnable + Economique

Vous trouverez également toute l'année

- des poissons d'eau douce : truite, brochet, perche, sandre, carpe ;
- des poissons fumés aux rayons traiteur et libre service : saumon, maquereau, bouffi, haddock, kipper, sprat ;
- un poisson salé : la morue.



### Annexe 1 - Étiquette des huîtres.



## Document 3 LE HOMARD

Source : D'après [http://cafe.rapidus.net/malaforc/crustaces\\_conseils.html](http://cafe.rapidus.net/malaforc/crustaces_conseils.html)



### L' ACHAT

Les crustacés et les mollusques se détériorent très rapidement. Il faut donc les acheter parfaitement frais; autrement, il vaut mieux les acheter surgelés ou en conserve. Le homard doit être cru doit être vivant au moment de l'achat. Il est facile de vérifier si un homard est encore vivant puisqu'il articule ses membres et la queue se recourbe sous le corps quand on prend le homard. On reconnaîtra qu'un homard est à la veille de mourir quand la queue semble moins fermement attachée au devant du corps et qu'on voit un espace blanchâtre entre les deux; un tel homard est encore bon, mais il faut le cuire immédiatement.

On peut l'acheter dans sa carapace, vivant ou cuit, ou comme chair cuite fraîche, surgelée ou en conserve. La couleur du homard vivant varie du bleu foncé à certains tons de vert mais devient rouge vif dès le début de la cuisson. Si l'on achète un homard cuit dans sa carapace, vérifier s'il était vivant au moment de la cuisson en étirant la queue; si elle se recourbe immédiatement, c'est que le homard était vivant et sain au moment de la cuisson.

Guide d'achat du homard

Poids courant, en carapace: 350 g à 1 kg

Portion individuelle: 1 homard de 500 g ou 125 g de chair cuite

### LA CONSERVATION

Les crustacés et les mollusques vivants devraient être emballés dans du papier journal ou du papier brun et mis dans des sacs de papier. Il faut s'assurer que l'emballage n'est pas hermétique; éviter les sacs de polythène, le papier transparent et le papier d'aluminium. Ne jamais mettre les crustacés et les mollusques dans l'eau. Garder dans l'endroit le plus frais du réfrigérateur et utiliser aussitôt que possible.

### Préparation du HOMARD BOUILLI

Mettre suffisamment d'eau dans une grande marmite pour couvrir les homards. Amener l'eau à ébullition et ajouter le gros sel: de 30 à 50 ml par litre d'eau (de 6 à 8 cuillère à soupe)

Saisir chaque homard solidement derrière la tête et les plonger dans l'eau bouillante la tête la première. Couvrir et ramener à ébullition; diminuer le feu et minuter la cuisson. Cuire les petits et moyens homards 13 minutes, les gros 15 minutes et les très gros plus longtemps, 18 minutes.

Retirer de l'eau et plonger directement dans l'eau froide environ 2 minutes. Attendre environ 5 minutes pour permettre au foie de se raffermir.

### Préparation du homard pour le service

Donner un bon coup de couteau dans chacune des deux grosses pinces et égoutter. Mettre le homard sur le dos et le fendre sur toute sa longueur avec un bon couteau; égoutter et finir de couper la carapace aux ciseaux. Retirer l'estomac qui est un petit sac derrière la tête. Retirer aussi l'intestin qui est une veine foncée qui longe le centre du homard à partir de l'estomac jusqu'au bout de la queue. Le foie vert et le corail rouge (quand il y en a) sont des morceaux de choix. Servir le homard dans sa carapace en l'accompagnant de beurre fondu et de quartiers de citron.

### Dégustation du homard en carapace

Procéder dans l'ordre qu'on préfère pour déguster les différentes parties du homard. Se servir de ses doigts aussi librement qu'on le veut. Tordre les grosses pinces pour les détacher du corps et briser chaque section avec un casse-noisettes ou l'outil destiné à cet usage (sinon, briser ces parties au couteau avant de servir le homard). Retirer la chair à la fourchette ou avec une petite tige de métal ou même un cure-dent. Pour la pince elle-même, replier la plus petite des deux parties de la pince vers l'arrière et tirer pour enlever le tissu cartilagineux qui se trouve dans la plus grosse moitié de la pince; briser au casse-noisettes pour retirer la chair de l'intérieur. Tordre chaque petite pince l'une après l'autre pour les détacher. Détacher les sections de chaque pince et sucer les tout petits morceaux de chair succulente qui se trouvent à l'intérieur; dans le cas des gros homards, il y a plus de chair. Le coffre, qui est la partie avant du corps, renferme un peu de chair comestible chez les petits homards et beaucoup plus chez les gros; cette chair se trouve dans chaque moitié de homard dans les quatre petites cavités où sont attachées les petites pinces. A l'aide d'une fourchette, retirer la chair de la queue en un morceau et la déguster en bouchées.

### HOMARD FROID

Rafraîchir rapidement le homard bouilli à l'eau froide et égoutter. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Ouvrir et préparer tel qu'indiqué ci-dessus. Servir avec une mayonnaise maison.