Finales Nationales
OLYMPIADES DES MÉTIERS
NORMANDIE 2018

FICHE PARCOURS

ÉPREUVE : POISSONNERIE

LE MÉTIER

Le poissonnier a une connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage…), connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote, faire un rôti de poissons …). Il maîtrise les modes de cuisson des crustacés et réalise des plateaux de fruits de mer. Une partie de plus en plus importante du métier consiste aussi à proposer un étal traiteur.

Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

L'ÉPREUVE

11 h

Le sujet est composé de huit épreuves réparties en deux jours et demi.

JOUR 1 :
- **Montage d'un banc de poisson** pour deux candidats
- **Resserre du banc de poisson + gestion d'un commis** pour deux candidats
- **QCM** portant sur le référentiel CAP
- « **Le panier** » sujet libre sur le thème « Street Food »

JOUR 2 :
- Montage d'un banc de poisson pour 2 candidats
- Resserre du banc de poisson + gestion d'un commis pour 2 candidats
- **Filetage** (5 poissons et 8 techniques)
- **Ouverture de 5 douzaines d'huitres** : épreuve de rapidité
- **Montage d'un plateau de fruits de mer** : composition destinée à être dégustée par 2 personnes sur table

JOUR 3 :
- **Préparation culinaire** «autour de la St Jacques» : il sera demandé de présenter la St Jacques en 5 déclinaisons et en quantité suffisante pour 2 personnes

L'ÉVALUATION

Montage et resserre d'un banc de poisson : appréciation des techniques, règles d'hygiène et du professionnalisme concernant les diverses tâches à réaliser, le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur, l'organisation du travail

QCM : aborde les thèmes de l'hygiène et des normes alimentaires

« Le panier » : appréciation des techniques, règles d'hygiène et du professionnalisme. Originalité de l'œuvre présentée

Filetage : maîtrise des techniques de découpe de différents produits de la mer

Ouverture de cinq douzaines d'huitres : épreuve de rapidité et dextérité en tenant compte de la présentation finale du plateau d'huîtres

LES CANDIDATS

4 candidats

- 4 régions de France sont représentées
- 4 compétiteurs en formation
- 0 compétiteur salarié
- 0 fille et 4 garçons
- Age : entre 18 et 21 ans

Compétiteur normand

- Reddy Kara Nikamu
- 19 ans
- Il vient de Le-Petit-Quevilly (Seine-Maritime)
- Il est en CAP poissonnier écailler à l'IFA de Rouen en contrat d'apprentissage à la Poissonnerie des halles

ACTION

- Reconnaissance de poissons, coquillages et techniques de pêche
- Création d'une œuvre en nœuds pour filets de pêche

AMBITION

- Le numérique au service de l'artisanat avec l'impression 3D

Carif-Oref de Normandie - 2018

RÉGION NORMANDIE
UNION EUROPÉENNE
Fonds social européen
worldskills France