

Nom et prénom de l'étudiant :

Nom et prénom du professeur :

Formation :

Etablissement :

Mail pour l'envoi des travaux au professeur :

Pour communiquer en direct avec le professeur :

**Travail à rendre au plus tard le :**

Message du professeur :

**Séquence :**

**(Cette séquence est composée de plusieurs séances)**

**Séance      Exercices - quiz**

*Durée      h00*

Consignes de travail :

Si le document n'apparaît pas correctement, faire une mise à jour d'Adobe acrobat reader

# Les poissons

Introduction.

Plus de 26 000 variétés de poissons occupent les océans, les mers, les fleuves, les lacs, etc.

Cette source de nourriture semble inépuisable. Pourtant, beaucoup d'espèces sont en voie de disparition à cause de la surpêche et la pollution.

Un rapport de l'UICN (union internationale pour la conservation de la nature) déjà en 2006, indiquait que plus de 1 100 variétés sont en voie d'extinction.

Ce phénomène force les professionnels de la pêche à chercher dans les hauts fonds des espèces encore inconnues. C'est ainsi que des poissons tels que le sabre, le grenadier et l'empereur sont apparus sur les étals des poissonneries.

Un autre moyen pour pallier ce manque est l'élevage. Cette activité produit des poissons d'eau douce (carpe, truite,...) et des poissons de mer comme le turbot, le bar, la daurade, ...

Depuis le 01 janvier 2006, les professionnels concernés de près ou de loin par les produits de la pêche et de l'élevage doivent appliquer les règles sanitaires inscrites dans les textes législatifs européens regroupés dans le "paquet hygiène". Ces textes ont pour principe de contrôler la sécurité sanitaire de l'alimentation animale et humaine.

## 1 Les poissons plats.

**Associez le nom au poisson** (les proportions ne sont pas respectées)



1



2



3



4



5



6



7



8

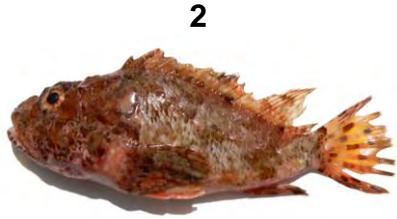
Barbue	<input type="checkbox"/>
Daurade	<input type="checkbox"/>
grise	<input type="checkbox"/>
Limande	<input type="checkbox"/>
Plie	<input type="checkbox"/>
Raie	<input type="checkbox"/>
Saint-pierre	<input type="checkbox"/>
Sole	<input type="checkbox"/>
Turbot	<input type="checkbox"/>

2 Les poissons ronds.

Associez le nom au poisson (les proportions ne sont pas respectées)



1



2

3



4

5



6

7



8

9



10

Bar	<input type="checkbox"/>
Colin	<input type="checkbox"/>
Baudroie	<input type="checkbox"/>
Maquereau	<input type="checkbox"/>
Merlan	<input type="checkbox"/>
Sébaste (Rascasse du nord)	<input type="checkbox"/>
Rascasse	<input type="checkbox"/>
Rouget barbet	<input type="checkbox"/>
Rouget grondin	<input type="checkbox"/>
Roussette	<input type="checkbox"/>
Saumon	<input type="checkbox"/>
Sardine	<input type="checkbox"/>
Vive	<input type="checkbox"/>

11



12

13



3 Les poissons d'eau douce.

Indiquez le nom du poisson (les proportions ne sont pas respectées)



1



2



3



4



5

Anguille	<input type="checkbox"/>
Carpe	<input type="checkbox"/>
Gardon	<input type="checkbox"/>
Perche	<input type="checkbox"/>
Truite	<input type="checkbox"/>

4 Généralités.

4.1 Les poissons sont classés selon leurs formes (ronds ou plats).

Repérez les poissons ronds

<input type="checkbox"/> Anguille	<input type="checkbox"/> Plie (carrelet)	<input type="checkbox"/> Sole
<input type="checkbox"/> Bar	<input type="checkbox"/> Raie	<input type="checkbox"/> Truite
<input type="checkbox"/> Daurade	<input type="checkbox"/> Saumon	<input type="checkbox"/> Turbot

4.2 Ils possèdent deux ou quatre filets.

Sélectionnez les poissons ayant quatre filets ?

(7 réponses)

<input type="checkbox"/> Anguille	<input type="checkbox"/> Flétan	<input type="checkbox"/> Saumon
<input type="checkbox"/> Barbue	<input type="checkbox"/> Plie	<input type="checkbox"/> Sole
<input type="checkbox"/> Daurade	<input type="checkbox"/> Raie	<input type="checkbox"/> Truite
<input type="checkbox"/> Limande	<input type="checkbox"/> Saint-pierre	<input type="checkbox"/> Turbot

4.3 **De ces poissons plats, lesquels possèdent deux filets ? (2 réponses)**

Daurade  
 Limande

Raie  
 Saint-pierre

Sole  
 Turbot

4.4 **Repérez les poissons d'eau douce. (7 réponses)**

Loup  
 Brochet  
 Carpe

Esturgeon  
 Perche  
 Sandre

Cabillaud  
 Tanche  
 Truite arc-en-ciel

4.5 **Cochez les poissons de mer. (10 réponses)**

Bar  
 Cabillaud  
 Lieu  
 Lotte

Maquereau  
 Merlan  
 Perche  
 Rouget

Sandre  
 Sole  
 Thon  
 Turbot

4.6 Selon leurs cycles de vie, certains vivent en mer et en eau douce.

**Retrouvez les deux poissons ayant cette caractéristique.**

Anguille  
 Maquereau  
 Rouget  
 Saumon

4.7 Les poissons sont également classés en fonction de leur teneur en graisse.

**Cochez les trois poissons gras ayant plus de 10% de matières grasses.**

Anguille  
 Rouget

Maquereau  
 Thon

Saumon  
 Turbot

4.8 Les prix varient selon les poissons et les saisons.

**De cette liste, cochez les 3 plus chers.**

Lotte  
 Sole

Maquereau  
 Truite

Sardine  
 Turbot

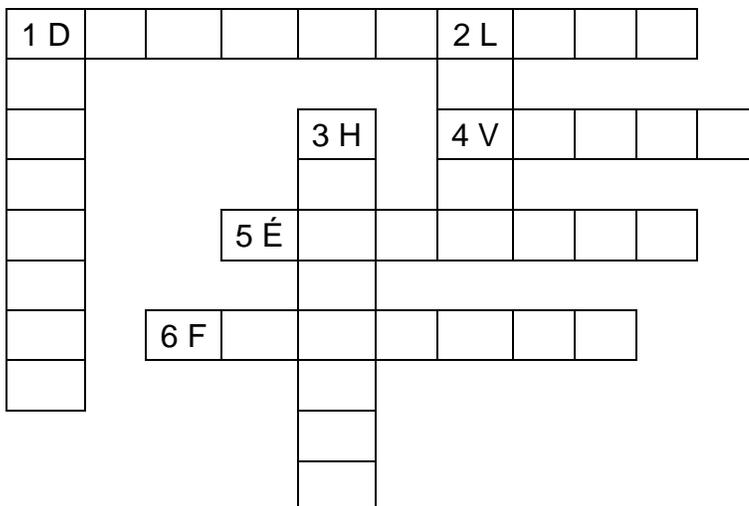
5 Les préliminaires et autres préparations du poisson.

**Horizontale :**

- 1 Retirer la peau d'un poisson.
- 4 Enlever les viscères.
- 5 Découper les nageoires.
- 6 Retirer les filets à l'aide d'un couteau.

**Verticale :**

- 1 Nettoyer les poissons à l'eau froide courante.
- 2 Synonyme de fileter.
- 3 Terme culinaire désignant l'ensemble des préparations préliminaires du poisson.



6 Les principales découpes.

**Citez le nom du morceau.**



Poisson entier de 250 à 300 g servi pour une personne.

Poisson .....	.....	.....
---------------	-------	-------



Morceau d'environ 140 g coupé droit dans le filet.



Morceau de plus ou moins 140 g coupé en biais dans le filet.



Partie charnue du poisson.



Tranche de 200 g pour une personne.



Tranche de poisson pour au moins deux personnes.

.....	.....	.....
-------	-------	-------

7 Les cuissons.

**Attribuez la cuisson appropriée à la recette.**

Filet de sole bonne femme	A	<input type="checkbox"/>	En ragoût
Darne de saumon beurre Maître d'hôtel	B	<input type="checkbox"/>	Pocher
Matelote d'anguille	C	<input type="checkbox"/>	Sauter
Truite au bleu	D	<input type="checkbox"/>	Griller
Goujonnettes de merlan sauce tartare	E	<input type="checkbox"/>	Braiser
Sole Meunière	F	<input type="checkbox"/>	Frire

8 Les critères de fraîcheur.

**Associez les critères de fraîcheur aux différentes parties du poisson.**

Peau	5		<input type="checkbox"/>	Agréable
Ecailles	3		<input type="checkbox"/>	Brillants et convexes
Branchies	4		<input type="checkbox"/>	Adhérentes à la peau
Odeur	1		<input type="checkbox"/>	Rouges ou rosées et humides
Yeux	2		<input type="checkbox"/>	Tendue

9 Les différentes appellations.

Certains poissons portent des noms différents selon les régions, les calibres, les préparations, etc.

**Associez chacun des poissons à son autre appellation.**

<b>Poissons</b>		<b>Autres appellations</b>
Bonite	A	<input type="checkbox"/> Bar
Bouffi	B	<input type="checkbox"/> Hareng fumé entier
Carrelet	C	<input type="checkbox"/> Cabillaud salé
Colin	D	<input type="checkbox"/> Petit maquereau
Kipper	E	<input type="checkbox"/> Saumonette
Lisette	F	<input type="checkbox"/> Hareng fumé ouvert en
Lotte	G	<input type="checkbox"/> Merlu
Loup	H	<input type="checkbox"/> Plie
Morue	I	<input type="checkbox"/> Petit thon rouge
Roussette	J	<input type="checkbox"/> Baudroie
Germon	K	<input type="checkbox"/> Thon blanc

**Horizontale :**

- 1 Recette provençale composée de poissons bouillis.
- 3 Recette consistant à pocher une truite dans un court-bouillon vinaigré (truite au...)
- 5 Filets de harengs marinés puis roulés.
- 6 Potage classique composé de poissons (... de poissons)
- 10 Cabillaud salé.
- 11 Farce fine composée de chair de poisson, de crème et de blanc d'œuf (farce...)
- 12 Appellation d'une recette dont le poisson est sauté au beurre.
- 13 Recette de poisson cuit en ragoût. Elle peut être normande, bourguignonne, meunière, pochouse, etc.
- 14 Mélange de purée de pomme de terre et de morue pochée.

**Verticale :**

- 1 Filets de sole braisés et accompagnés de champignons. La sauce est obtenue avec le fond de braisage réduit, crémé, monté au beurre puis glacé sous la salamandre (filets de sole...)
- 2 Hareng salé puis fumé (hareng...)
- 4 Recette d'un merlan frit qui se mord la queue (merlan en...)
- 7 Bouillon réalisé avec des arêtes et une garniture aromatique.
- 8 Petites lanières découpées dans le filet, panées puis cuites en friteuse. Elles sont souvent accompagnées de sauce tartare.
- 9 Filet de poisson roulé avec une farce.

