

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

11



12

13



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"/>

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

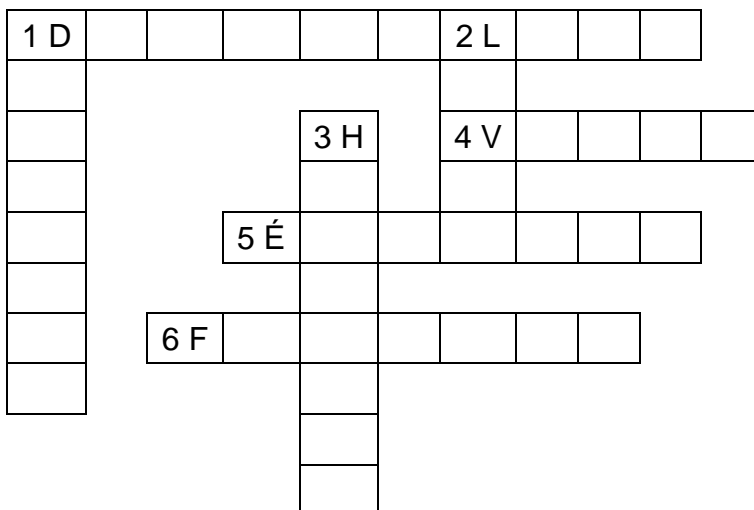
5 Les préliminaires et autres préparations du poisson.

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
Ecailles	3
Branchies	4
Odeur	1
Yeux	2



<input type="checkbox"/>	Agréable
<input type="checkbox"/>	Brillants et convexes
<input type="checkbox"/>	Adhérentes à la peau
<input type="checkbox"/>	Rouges ou rosées et humides
<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.

Poissons

Bonite	A
Bouffi	B
Carrelet	C
Colin	D
Kipper	E
Lisette	F
Lotte	G
Loup	H
Morue	I
Rousette	J
Germon	K

Autres appellations

<input type="checkbox"/>	Bar
<input type="checkbox"/>	Hareng fumé entier
<input type="checkbox"/>	Cabillaud salé
<input type="checkbox"/>	Petit maquereau
<input type="checkbox"/>	Saumonette
<input type="checkbox"/>	Hareng fumé ouvert en
<input type="checkbox"/>	Merlu
<input type="checkbox"/>	Plie
<input type="checkbox"/>	Petit thon rouge
<input type="checkbox"/>	Baudroie
<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.

