Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro PET, veuillez visiter :
bacpropet.fr/annales-sujets-et-corriges

Bac Pro PET

# Pratique professionnelle

**Session 2026** • Code sujet : **26-BCP-PET-E2-U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **9**
**pour l'épreuve E2**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


**1. Analyse de la commande et exigences réglementaires** (2 questions) **Page 3**

**2. Étude technologique, calculs et organisation** (3 questions) **Page 4**

**3. Réalisation pratique de la production** (5 questions) **Page 8**

**4. Reconnaissance, présentation commerciale et prévention-sécurité** (3 questions) **Page 11**

**5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 14**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bacpropet.fr/assets/annales/bac-pro-pet/Pratique professionnelle/2026/Bac Pro PET - Pratique professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

# 1. Analyse de la commande et exigences réglementaires

À la poissonnerie Les Embruns, le candidat prépare une commande de quatre portions de truite à servir à 12 h 30, en respectant les exigences de poids, de présentation et de conservation. Les documents DT 1 à DT 3 permettent d'identifier les contrôles de qualité, d'hygiène et de prévention à appliquer.

## Exigences mesurables

**Question 1.1. Relever deux exigences de qualité mesurables imposées pour les portions de truite et indiquer, pour chacune, le contrôle à effectuer avant la cuisson.**

| Exigence | Contrôle avant cuisson |
|---|---|
| Chaque portion pèse 140 g, avec une tolérance de ± 10 g, soit de 130 à 150 g. | Peser séparément les quatre portions. |
| Les filets sont sans arête perceptible. | Vérifier chaque filet au toucher et retirer toute arête détectée. |

Effectuer les contrôles avant l'assemblage des papillotes. La peau doit également être conservée pour la cuisson.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Quatre portions de 130 à 150 g chacune, sans arête perceptible : pesée individuelle et vérification au toucher.

## Maîtrise des risques

**Question 1.2. À partir du DT 3, citer deux mesures de maîtrise des risques applicables à la réception ou à la préparation de la truite. Pour chacune, préciser le risque professionnel ou sanitaire visé et le contrôle correspondant.**

Deux mesures de maîtrise prévues par le DT 3 :

- **À la réception :** contrôler l'identification, la traçabilité, l'état du conditionnement et la température du poisson. Cela maîtrise les risques sanitaires et de perte de traçabilité. En cas d'anomalie, isoler le produit et prévenir le responsable. Le poisson frais est conservé dans l'équipement identifié, avec un objectif de 0 à +2 °C.
- **Avant le filetage :** immobiliser la planche et utiliser un couteau adapté, avec un geste dirigé à l'opposé de la main qui tient le poisson. Cela prévient les coupures. Vérifier la stabilité de la planche et dégager la zone de coupe.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Réception : contrôler température, identification et traçabilité. Filetage : planche stable, couteau adapté et geste dirigé à l'opposé de la main.

## 2. Étude technologique, calculs et organisation

La fiche technique du plat, prévue pour deux portions, doit être adaptée à quatre à partir des données de rendement, de prix et de cuisson du DT 2. Le candidat reporte les quantités et les calculs sur le DR 1, puis planifie sur le DR 2 les tâches à réaliser avec un commis avant le service de 12 h 30.

### Rendement et portionnement

**Question 2.1. Calculer la masse nette de filets obtenue à partir de la truite entière disponible, puis la masse totale nécessaire pour les quatre portions. Utiliser les relations indiquées dans le sujet et indiquer la marge nette restante après le portionnement.**

La masse nette théorique est de 1,400 kg × 0,42 = 0,588 kg, soit 588 g. Les quatre portions nécessitent 4 × 140 g = 560 g. La marge après portionnement est donc de 588 − 560 = 28 g.

**DR 1 complété : rendement et portionnement**

| Calcul demandé | Opération | Résultat |
|---|---|---|
| Masse nette théorique des filets | 1,400 × 0,42 | 588 g |
| Masse totale des quatre portions | 4 × 140 | 560 g |
| Marge nette après portionnement | 588 – 560 | 28 g |
| Masse estimée de riz cuit | | |
| Masse estimée de riz cuit par portion | | |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Filets nets : 588 g ; besoin : 560 g ; marge restante : 28 g.

### Adaptation de la fiche et coût matière

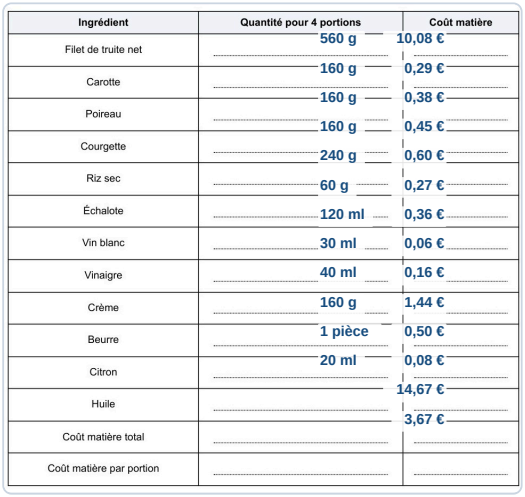
**Question 2.2. Compléter le DR 1 en adaptant toutes les quantités de la fiche de base à quatre portions. Calculer le coût matière total du plat et le coût matière par portion à partir des prix du DT 2, en faisant apparaître les calculs de rendement, de coût et de dosage sur le document réponse.**

On double chaque quantité de la fiche pour deux portions. Les coûts sont calculés au prix du DT 2, après conversion en kilogrammes ou en litres. Le coût du sel et du poivre n’est pas comptabilisé. Les montants sont arrondis au centime.

| Ingrédient | Quantité pour 4 portions | Coût matière |
|---|---|---|
| Filet de truite net | 560 g | 10,08 € |
| Carotte | 160 g | 0,29 € |
| Poireau | 160 g | 0,38 € |
| Courgette | 160 g | 0,45 € |
| Riz sec | 240 g | 0,60 € |
| Échalote | 60 g | 0,27 € |
| Vin blanc | 120 ml | 0,36 € |
| Vinaigre | 30 ml | 0,06 € |
| Crème | 40 ml | 0,16 € |
| Beurre | 160 g | 1,44 € |
| Citron | 1 pièce | 0,50 € |
| Huile | 20 ml | 0,08 € |
| Coût matière total | 4 portions | 14,67 € |
| Coût matière par portion | 1 portion | 3,67 € |

Dosage du riz : 240 g sec × 2,5 = 600 g cuits au total, soit 600 ÷ 4 = 150 g cuits par portion.

**DR 1 complété : quantités et coûts matière**



**DR 1 complété : dosage du riz**

| Calcul demandé | Opération | Résultat |
|---|---|---|
| Masse nette théorique des filets | ..... | ..... |
| Masse totale des quatre portions | ..... | ..... |
| Marge nette après portionnement | ..... | ..... |
| Masse estimée de riz cuit | 240 × 2,5 | 600 g |
| Masse estimée de riz cuit par portion | 600 ÷ 4 | 150 g/portion |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Coût total : 14,67 €, soit 3,67 € par portion. Riz : 240 g sec, environ 600 g cuit.

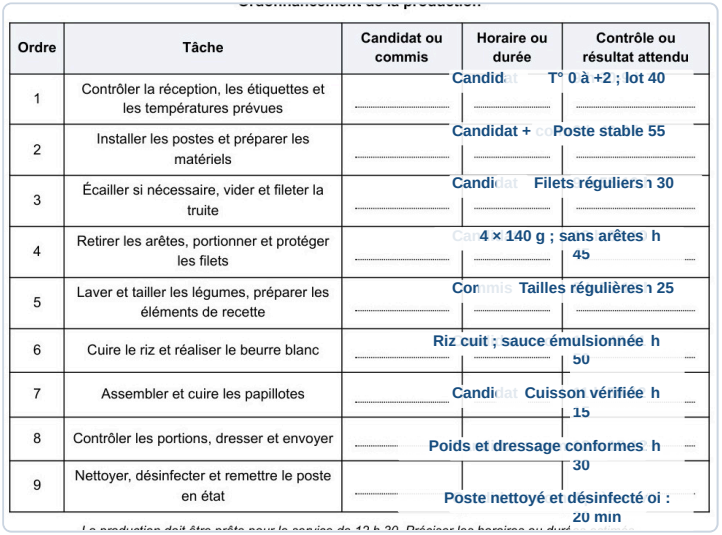
## Ordonnancement de la production

**Question DR 2. Compléter le tableau d'ordonnancement de la phase pratique en indiquant, pour chaque tâche, la personne chargée de l'effectuer, son horaire ou sa durée estimée, ainsi que le contrôle ou résultat attendu. Prévoir les chevauchements possibles avec le commis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, afin que la production soit prête pour 12 h 30.**

Ordonnancement indicatif à partir de 9 h 30, pour un envoi à 12 h 30. Le commis peut préparer les légumes en parallèle du filetage, avec un poste et du matériel séparés. Les horaires sont des estimations ; maintenir les produits protégés au froid jusqu'à leur utilisation.

| Ordre | Tâche | Responsable | Horaire estimé | Contrôle ou résultat attendu |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Contrôler réception, étiquettes et températures | Candidat | 9 h 30-9 h 40 | Traçabilité présente ; froid entre 0 °C et +2 °C |
| 2 | Installer les postes et préparer le matériel | Candidat et commis | 9 h 40-9 h 55 | Poste propre ; planche stable ; zones distinctes |
| 3 | Écailler si nécessaire, vider et fileter la truite | Candidat | 9 h 55-10 h 30 | Filets réguliers ; peau conservée ; pertes limitées |
| 4 | Retirer les arêtes, portionner et protéger les filets | Candidat | 10 h 30-10 h 45 | 4 portions de 140 g ; sans arêtes perceptibles ; au froid |
| 5 | Laver et tailler les légumes, préparer les éléments | Commis, en parallèle | 9 h 55-10 h 25 | Légumes propres et réguliers ; matériel séparé |
| 6 | Cuire le riz et réaliser le beurre blanc | Candidat et commis | 10 h 45-11 h 50 | 240 g de riz sec, environ 600 g cuit ; sauce émulsionnée |
| 7 | Assembler et cuire les papillotes | Candidat | 11 h 50-12 h 15 | 4 papillotes régulières ; cuisson vérifiée |
| 8 | Contrôler les portions, dresser et envoyer | Candidat et commis | 12 h 15-12 h 30 | Poids conformes ; assiettes propres ; envoi à 12 h 30 |
| 9 | Nettoyer, désinfecter et remettre le poste en état | Candidat et commis | Après l'envoi, 20 min | Déchets évacués ; nettoyage et désinfection réalisés |

**DR 2 complété : responsables, horaires et contrôles**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Envoi prévu à 12 h 30 ; nettoyage et désinfection après le service.

## 3. Réalisation pratique de la production

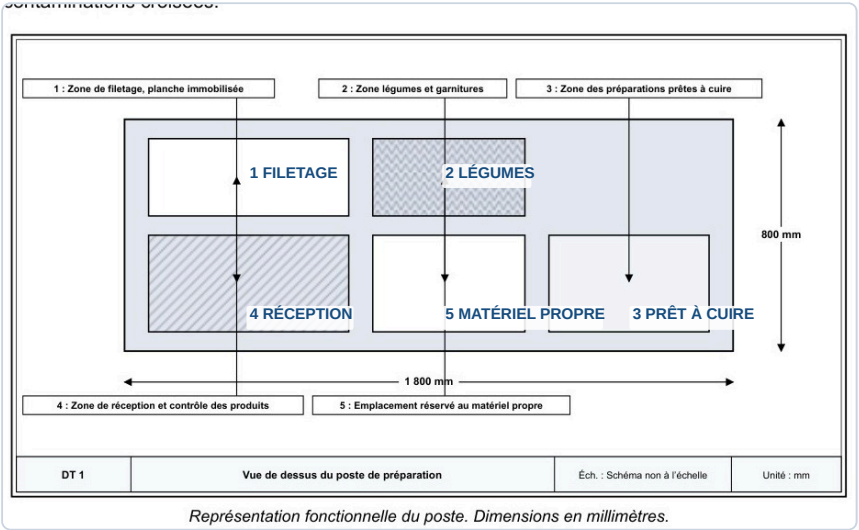
Le candidat transforme une truite entière et réalise quatre papillotes aux petits légumes, accompagnées de riz créole et de beurre blanc, pour un service à 12 h 30. Le jury évalue l'organisation du poste, les gestes de transformation, les préparations et cuissons, le portionnement, les contrôles et la remise en état.

### Organisation et mise en place

**Question 3.1. Mettre en place le poste de travail en respectant le schéma du DT 1. Préparer les matériels et les denrées nécessaires, vérifier l'état du poste et organiser les opérations sans croisement entre produits bruts et préparations prêtes à consommer.**

La table mesure 1 800 × 800 mm. Installer les zones comme sur le DT 1 : filetage en haut à gauche, légumes en haut au centre, préparations prêtes à cuire à droite, réception en bas à gauche et matériel propre en bas au centre. Préparer couteaux adaptés, planches, pince à arêtes, balance et récipients. Vérifier propreté, planche immobilisée, bon état des outils et identification des denrées. Séparer produits bruts et préparations prêtes à cuire, garder le couteau sur un support stable et évacuer les déchets dans le bac identifié sous la table.

**Zones du poste de préparation**




*Représentation fonctionnelle du poste. Dimensions en millimètres.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Poste propre et stable, cinq zones conformes au DT 1, matériel prêt et denrées identifiées, sans croisement entre produits bruts et préparations.

### Transformation de la truite

**Question 3.2. Écailler si nécessaire, vider, laver et fileter la truite selon les gestes professionnels. Prélever des filets réguliers, retirer les arêtes perceptibles, conserver la peau, maîtriser les pertes et présenter les filets au jury avant le portionnement.**

1. Se laver les mains, vérifier la propreté du poste et immobiliser la planche. Écailler la truite si nécessaire, de la queue vers la tête.
2. Ouvrir le ventre, vider sans percer les viscères, retirer les caillots, rincer brièvement puis sécher.

3. Lever les filets en suivant l'arête centrale avec un couteau adapté. Parer proprement en limitant les pertes et préserver la peau.
4. Palper les filets et retirer les arêtes avec une pince. Les présenter au jury avant le portionnement, en veillant à garder les denrées protégées et au froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Filets réguliers, peau préservée, sans arêtes perceptibles, pertes maîtrisées et présentation au jury avant portionnement.

### Préparations et cuissons

**Question 3.3. Réaliser les quatre portions de papillote avec les légumes, le riz créole et le beurre blanc en appliquant la fiche technique adaptée. Mettre en œuvre la quantité de riz sec calculée au DR 1 et préparer les portions destinées au service de 12 h 30.**

| Ingrédient | Quantité pour 4 portions |
|---|---|
| Filet de truite net | 560 g |
| Carotte | 160 g |
| Poireau | 160 g |
| Courgette | 160 g |
| Riz sec | 240 g |
| Échalote | 60 g |
| Vin blanc | 120 ml |
| Vinaigre | 30 ml |
| Crème | 40 ml |
| Beurre | 160 g |
| Citron | 1 pièce |
| Huile | 20 ml |
| Sel et poivre | Selon assaisonnement |

Mettre en place les quantités adaptées. Tailler les légumes régulièrement et cuire les 240 g de riz sec selon la fiche, soit environ 600 g de riz cuit. Réaliser le beurre blanc avec les ingrédients prévus, puis répartir légumes et filet dans quatre papillotes régulières, peau conservée. Cuire selon le procédé de l'atelier et dresser les assiettes propres pour le service de 12 h 30.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiche adaptée : 560 g de truite, 240 g de riz sec et environ 600 g de riz cuit, soit 150 g par portion.

### Portionnement et présentation

**Question 3.4. Contrôler le poids de chacune des quatre portions de truite et vérifier l'absence d'arêtes perceptibles. Présenter les quatre assiettes de façon régulière et propre, avec une masse cible de 140 g par portion et une tolérance de ± 10 g.**

Tarer la balance, puis peser séparément chacune des quatre portions de filet avant de garnir les papillotes. La plage conforme est de 130 à 150 g inclus. Ajuster une portion trop légère avec des parures utilisables, sans dépasser la limite haute. Palper chaque filet pour vérifier l'absence d'arêtes perceptibles. Comparer ensuite les assiettes : portions régulières, garniture répartie harmonieusement et bords propres. Effectuer les contrôles avant cuisson et présenter un dressage net et homogène.

- Contrôler individuellement les quatre poids.
- Vérifier l'absence d'arêtes perceptibles.
- Présenter quatre assiettes propres et régulières.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre portions de 130 à 150 g chacune, sans arêtes perceptibles, dressées proprement et régulièrement.

### Contrôles et remise en état

**Question 3.5. Effectuer les contrôles de conservation prévus au DT 3, identifier et protéger les préparations, gérer les déchets, puis nettoyer et désinfecter le poste et les matériels selon la procédure fournie.**

À la réception, contrôler l'identification, la traçabilité, l'état du conditionnement et la température selon la procédure. À la prise de poste, relever la température de l'équipement réfrigéré : l'objectif interne pour le poisson frais est de 0 à +2 °C. Signaler toute anomalie ou tout dépassement au responsable. Pendant la production, limiter les sorties du froid, identifier et protéger les préparations, et séparer les produits prêts à consommer des produits bruts.

- Évacuer les déchets dans le bac prévu et garder les circulations dégagées.
- Nettoyer puis désinfecter le poste et les matériels selon le protocole.
- Reprendre tout nettoyage insuffisant et consigner les écarts.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôles réalisés, denrées identifiées, protégées et séparées, déchets évacués, poste et matériels nettoyés puis désinfectés.

# 4. Reconnaissance, présentation commerciale et prévention-sécurité

Le candidat identifie les produits présentés, participe à leur mise en valeur et répond à une demande de vente en s'appuyant sur les informations commerciales disponibles. Il applique les règles d'hygiène et de prévention pendant l'ensemble des opérations.

## Reconnaissance des produits

**Question 4.1. Identifier les produits A à D à partir des étiquettes et des éléments de présentation mis à disposition par le jury. Pour chaque produit, annoncer une caractéristique pertinente de fraîcheur, de présentation ou d'origine en vous appuyant sur les informations effectivement disponibles.**

Les caractéristiques annoncées reprennent uniquement les informations fournies : origine et mode d'élevage ou de pêche, état frais lorsqu'il est indiqué, calibre, identification sanitaire et conditions de maintien. Pour les crevettes, l'origine est à lire sur l'étiquette du lot. Ne pas déduire d'autres signes de fraîcheur qui ne sont pas précisés dans le sujet.

**Repères d'identification des produits**

| Repère | Produit | Caractéristique disponible |
|---|---|---|
| A | Bar portion | France, élevage, frais |
| B | Sole commune | Pêche Atlantique Nord-Est, frais, calibre moyen |
| C | Huîtres creuses n° 3 | Bretagne, lot identifié, étiquette sanitaire disponible |
| D | Crevettes cuites | Origine indiquée sur l'étiquette, produit prêt à consommer, maintien au froid |

Caractéristiques annoncées d'après les informations du sujet.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

A : bar portion, France, élevage, frais. B : sole commune, Atlantique Nord-Est, fraîche, calibre moyen. C : huîtres creuses n° 3, Bretagne, lot identifié et étiquette sanitaire disponible. D : crevettes cuites, origine sur l'étiquette, prêtes à consommer, maintien au froid selon le plan.

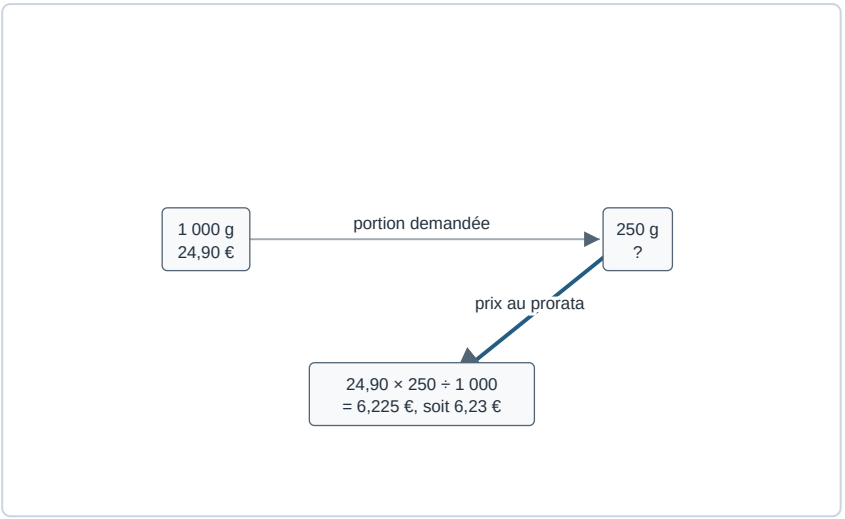
## Présentation et conseil de vente

**Question 4.2. Présenter les produits de façon lisible et attractive et maintenir leur identification. Répondre à la demande d'un client souhaitant acheter une portion de 250 g de bar en calculant le prix à partir du prix au kilogramme, puis donner un conseil de conservation adapté sans inventer d'information absente de l'étiquetage.**

Présenter les produits avec une identification lisible et attractive, conserver les étiquettes et séparer les produits prêts à consommer des produits bruts. Le bar coûte 24,90 € par kilogramme. Pour 250 g, le calcul au prorata est : **24,90 × 250 ÷ 1 000 = 6,225 €**, soit **6,23 € TTC** au centime.

Pour la conservation, suivre l'étiquetage fournisseur, seule indication disponible pour le bar.

**Calcul du prix de la portion de bar**




Prix calculé au prorata du tarif au kilogramme.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 250 g de bar : 6,23 € TTC. Conservation : suivre l'étiquetage fournisseur.

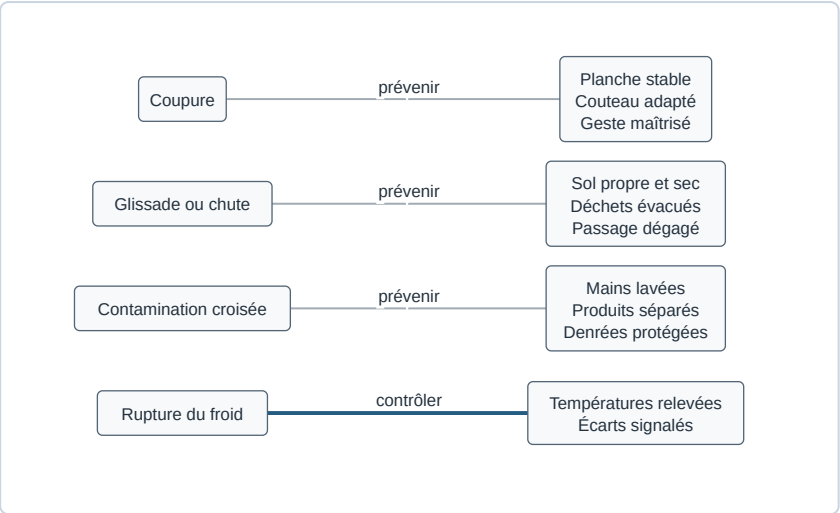
## Prévention et sécurité

**Question 4.3. Appliquer les règles de prévention pendant toutes les opérations : utilisation sûre du couteau, positionnement de la planche, rangement des outils, déplacements, lavage des mains, séparation des produits et prévention des contaminations. Signaler immédiatement au jury toute situation dangereuse ou tout écart de maîtrise identifié.**

Appliquer et vérifier les mesures de prévention pendant toute la production :

- **Coupures :** planche immobilisée, couteau adapté, geste dirigé à l'opposé de la main qui tient le produit ; ranger le couteau sur un support stable.
- **Hygiène et froid :** se laver les mains, séparer et protéger les produits bruts et prêts à consommer, limiter les sorties du froid. Relever la température du poisson frais et signaler tout dépassement de l'objectif de 0 °C à +2 °C.
- **Déplacements :** maintenir le sol propre et sec, évacuer les déchets et dégager les circulations. Signaler immédiatement au jury tout danger ou écart de maîtrise.

**Prévention : risques et mesures de maîtrise**




Risques, mesures et vérifications issus des consignes de prévention.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Planche stable, couteau maîtrisé et rangé, mains lavées, produits séparés et protégés, froid contrôlé, sol propre et sec, circulations dégagées. Signaler immédiatement tout écart.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

**Bilan de l'épreuve :** L'épreuve E2, sous-épreuve U21 de pratique professionnelle du bac professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur, appartient à la session 2026 et porte le code 26-BCP-PET-E2-U21. Sa durée officielle est de 3 heures et son coefficient est 9 pour E2. Le candidat organise et réalise quatre papillotes de truite, puis démontre ses compétences de vente, d'hygiène et de prévention.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La masse nette théorique des filets se calcule par masse brute × rendement ; le rendement fourni pour cette commande est de 0,42.
- La masse totale à portionner se calcule par nombre de portions × masse cible par portion.
- Pour adapter la fiche de deux à quatre portions, multiplier chaque quantité par 4/2 ; convertir les quantités dans l'unité du prix avant de calculer le coût.
- Selon la fiche, la masse estimée de riz cuit est la masse de riz sec multipliée par 2,5 ; ce coefficient est propre à cette planification.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Contrôler chaque portion individuellement : cible de 140 g, tolérance de ± 10 g et absence d'arêtes perceptibles.
- Présenter les calculs avec leurs unités et convertir correctement les quantités avant de déterminer les coûts matière.
- À la réception, contrôler identification, conditionnement, traçabilité et température ; isoler tout produit non conforme et prévenir le responsable.
- Séparer les produits bruts des produits prêts à consommer, protéger les denrées et réaliser le nettoyage-désinfection prévu.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer le rendement net de filetage demandé dans le sujet ?**

Multipliez la masse brute de la truite par le rendement exprimé sous forme décimale. Le sujet donne la relation masse nette = masse brute × rendement et fixe le rendement de cette commande à 0,42.

**Q : Comment calculer un coût matière lorsque la quantité et le prix n'ont pas la même unité ?**

Convertissez la quantité dans l'unité du prix, puis multipliez-la par le prix unitaire. Exprimez par exemple les grammes en kilogrammes pour un prix au kilogramme et les millilitres en litres pour un prix au litre.

**Q : Quelle durée faut-il retenir pour l'épreuve, alors que le scénario mentionne aussi sept heures ?**

La couverture officielle indique une durée de 3 heures. Le scénario professionnel mentionne une durée totale de 7 heures hors pause, ce qui crée une contradiction dans le sujet. Le DR 2 demande aussi de prévoir une production prête pour 12 h 30.

**Q : Quels critères le jury observe-t-il pendant la réalisation pratique ?**

Le jury évalue la mise en place, la qualité du filetage et la maîtrise des pertes, les préparations et cuissons, le poids et la présentation des portions, les contrôles des produits ainsi que le nettoyage et la remise en état.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bacpropet.fr/assets/annales/bac-pro-pet/Pratique professionnelle/2026/Bac Pro PET - Pratique professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
**Ressources Bac Pro PET :** Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.