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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

POISSONNIER - ÉCAILLER - TRAITEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE E2 : SOUS-ÉPREUVE U21 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Coefficient : 9 pour l'épreuve E2 Durée : 3 heures

Les documents techniques et documents réponse joints au sujet sont fournis. Le matériel professionnel nécessaire aux opérations pratiques est mis à disposition dans l'atelier. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et exigences réglementaires (1,25 point)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique, calculs et organisation (1 point)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Réalisation pratique de la production (12,25 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Reconnaissance, présentation commerciale et prévention-sécurité (5,5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : POISSONNERIE LES EMBRUNS, 14 QUAI DE LA CRIÉE, CONCARNEAU (FINISTÈRE)

Vous êtes affecté à l'atelier de la poissonnerie Les Embruns. Pour une commande de quatre couverts à servir à 12 h 30, vous devez organiser la production, transformer une truite entière, préparer un plat chaud et participer à la présentation et à la vente des produits.

Le plat demandé est une papillote de truite aux petits légumes, riz créole et beurre blanc. Chaque portion comporte 140 g de truite nette, avec une tolérance de ± 10 g. Les quatre portions sont dressées séparément. Les filets doivent être sans arêtes perceptibles, la peau est conservée pour la cuisson en papillote. La fiche de base du dossier technique est établie pour deux portions et doit être adaptée à quatre.

L'épreuve comprend une phase écrite de conception et d'organisation de 30 minutes, puis une phase pratique. La durée totale est de 7 heures, hors pause obligatoire. Les quatre parties du barème ci-dessous sont ramenées à une note sur 20. Les consignes de sécurité, le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les instructions du jury s'appliquent pendant toute l'épreuve.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et exigences réglementaires (1,25 point)

Exploiter le cahier des charges et repérer les contrôles essentiels

À l'aide du cahier des charges et des documents DT 1 à DT 3, préparez la production demandée. Toute réponse doit être justifiée par les données du sujet ou par une règle professionnelle applicable.

Exigences de la commande

Élément	Exigence	Contrôle attendu
Truite	4 portions de 140 g, tolérance ± 10 g	Pesée individuelle et contrôle des arêtes
Présentation	Une papillote et une assiette complète par couvert	Propreté, régularité et respect du dressage
Conservation	Produits maintenus selon les limites du plan de maîtrise sanitaire fourni	Relevé et traçabilité des contrôles

Données à prendre en compte pour les quatre portions.

1.1 (0,5 point) Relever deux exigences de qualité mesurables imposées pour les portions de truite et indiquer pour chacune le contrôle à effectuer avant la cuisson.

1.2 (0,75 point) 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.

PARTIE 2 : Étude technologique, calculs et organisation (1 point)

Adapter une fiche technique et préparer les opérations

La fiche de base du DT 2 est prévue pour deux portions. Les quantités nécessaires à quatre portions sont à reporter dans le DR 1. Les calculs doivent être présentés, même lorsqu'ils peuvent être effectués mentalement.

Données de rendement et de portionnement

Donnée	Valeur
Masse brute de la truite entière disponible	1,400 kg
Rendement net en filets utilisables	42 %
Nombre de portions	4
Masse nette demandée par portion	140 g
Coefficient de cuisson du riz	2,5

Les rendements sont des données de calcul propres à cette commande.

2.1 (0,5 point) 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 $m_{nette} = m_{brute} \times r$ et $m_{portionnée} = n \times m_{portion}$. Indiquer la marge nette restante après le portionnement.

2.2 (0,5 point) Compléter le DR 1 en adaptant toutes les quantités de la fiche de base à quatre portions. Calculer également le coût matière total du plat à partir des prix du DT 2, puis le coût matière par portion. Les calculs de rendement, de coût et de dosage doivent apparaître sur le document réponse.

PARTIE 3 : Réalisation pratique de la production (12,25 points)

Transformer les produits aquatiques et réaliser une préparation culinaire

Réaliser les opérations dans l'ordre professionnel adapté. Le jury observe la préparation du poste, la transformation, la maîtrise des gestes, la réalisation culinaire, les contrôles en cours de production et la remise en état. Le barème de cette partie est réparti entre les critères ci-dessous.

Critères d'évaluation de la production

Critère	Attendu observable	Points
Organisation et mise en place	Poste préparé, matériel adapté, denrées identifiées et opérations ordonnées	2,0
Transformation de la truite	Filetage soigné, peau préservée, arêtes retirées, pertes maîtrisées	3,0
Préparations et cuissons	Légumes réguliers, riz correctement cuit, beurre blanc maîtrisé, papillotes régulières	4,0
Portionnement et présentation	Quatre portions conformes au poids demandé, dressage net et homogène	2,0
Contrôles, gestion des produits et remise en état	Contrôles effectués, denrées protégées, poste et matériel remis en état	1,2

Les critères sont évalués pendant l'exécution et au résultat.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (3 points) Écailler si nécessaire, vider, laver et fileter la truite conformément aux gestes professionnels. Prélever des filets réguliers, retirer les arêtes perceptibles, conserver la peau et maîtriser les pertes. Présenter les filets au jury avant le portionnement.

3.3 (4 points) Réaliser les quatre portions de papillote avec les légumes, le riz créole et le beurre blanc en appliquant la fiche technique adaptée. La quantité de riz sec à mettre en œuvre est celle calculée au DR 1. La recette comporte quatre portions destinées au service à 12 h 30.

3.4 (2 points) Contrôler le poids de chacune des quatre portions de truite, vérifier l'absence d'arêtes perceptibles et présenter les quatre assiettes de façon régulière et propre. La masse cible est de 140 g par portion, avec une tolérance de ± 10 g.

3.5 (1,25 point) Effectuer les contrôles de conservation prévus au DT 3, identifier et protéger les préparations, gérer les déchets et nettoyer puis désinfecter le poste et les matériels selon la procédure fournie.

PARTIE 4 : Reconnaissance, présentation commerciale et prévention-sécurité (5,5 points)

Identifier les produits, conseiller le client et adopter une conduite professionnelle sûre

Le jury évalue la reconnaissance des produits présentés, la tenue de l'étal et la qualité de l'acte de vente. Les contrôles de sécurité et d'hygiène sont appréciés tout au long de l'épreuve, avec une attention particulière aux gestes de découpe, aux déplacements et à la maîtrise de la chaîne du froid.

Produits présentés pour la reconnaissance et la vente

Repère	Produit	Prix de vente TTC	Information disponible
A	Bar portion, origine France, élevage	24,90 €/kg	Produit frais, conservation selon étiquetage fournisseur
B	Sole commune, pêche en Atlantique Nord-Est	32,90 €/kg	Produit frais, calibre moyen
C	Huîtres creuses n° 3, origine Bretagne	9,90 €/douzaine	Lot identifié et étiquette sanitaire disponible
D	Crevettes cuites, origine indiquée sur l'étiquette du lot	29,90 €/kg	Produit prêt à consommer, maintien au froid selon le plan fourni

Les produits et les informations commerciales nécessaires sont fournis par l'établissement.

4.1 (1,5 point) 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.

4.2 (1,25 point) Présenter les produits de façon lisible et attractive, maintenir leur identification et répondre à la demande d'un client souhaitant acheter une portion de 250 g de bar. Calculer le prix de vente de cette portion à partir du prix au kilogramme indiqué. Donner un conseil de conservation adapté sans inventer d'information absente de l'étiquetage.

4.3 (2,75 points) 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.

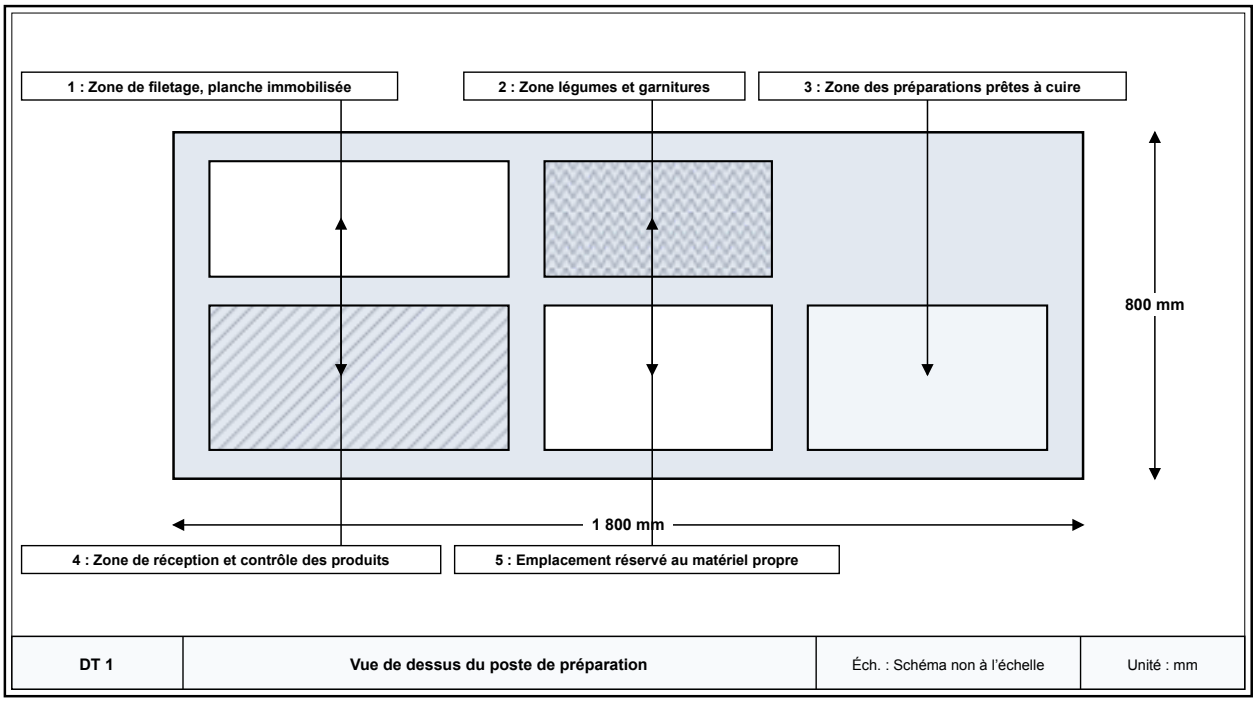
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN COTÉ DU POSTE DE PRÉPARATION ET REPÉRAGE DES ZONES DE TRAVAIL

Le poste est installé dans un atelier de préparation propre et dégagé. Le plan représente une table de travail de 1 800 mm par 800 mm. Les coordonnées du schéma sont conventionnelles et ne remplacent pas les dimensions portées par les lignes de cote. Le poste comprend une zone de réception et de contrôle, une planche de filetage, une zone de préparation des légumes et une zone réservée aux préparations prêtes à cuire. Les déchets sont évacués dans un bac identifié placé sous le plan de travail.

Le couteau est posé sur un support stable lorsqu'il n'est pas utilisé. La planche est immobilisée. Les matériels et produits sont disposés de façon à limiter les déplacements et à éviter les contaminations croisées.



Représentation fonctionnelle du poste. Dimensions en millimètres.

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DE BASE, RENDEMENTS ET PRIX D'ACHAT

La fiche ci-dessous est établie pour deux portions. Les prix sont des données de calcul en euros hors pertes de production supplémentaires. Pour les quantités exprimées en millilitres, utiliser le prix au litre indiqué. La recette de quatre portions est obtenue par mise à l'échelle : $q_4 = q_2 \times \frac{4}{2}$.

Rendement de filetage fourni pour l'exercice : $r = 0{,}42$. La masse nette exploitable se calcule par $m_{nette} = m_{brute} \times r$. Le coût matière d'un ingrédient se calcule par $C = q \times p$, après conversion de la quantité dans l'unité du prix. Le coût matière total est la somme des coûts de tous les ingrédients.

Pour le riz, le coefficient de cuisson fourni est $2{,}5$: masse de riz cuit estimée = masse de riz sec × 2,5. Il s'agit d'une donnée de planification propre à cette fiche, et non d'une norme universelle.

Fiche technique de base pour deux portions

Ingrédient	Quantité pour 2 portions	Prix d'achat
Filet de truite net	280 g	18,00 €/kg
Carotte	80 g	1,80 €/kg
Poireau	80 g	2,40 €/kg
Courgette	80 g	2,80 €/kg
Riz sec	120 g	2,50 €/kg
Échalote	30 g	4,50 €/kg
Vin blanc	60 ml	3,00 €/L
Vinaigre	15 ml	2,00 €/L
Crème	20 ml	4,00 €/L
Beurre	80 g	9,00 €/kg
Citron	1/2 pièce	0,50 €/pièce
Huile	10 ml	4,00 €/L
Sel et poivre	Selon assaisonnement	Coût non comptabilisé

Papillote de truite aux petits légumes, riz créole et beurre blanc.

Données de transformation et d'évaluation de coupe

Opération ou donnée	Valeur fournie	Formule utile
Truite entière disponible	1,400 kg	$m_{nette} = m_{brute} \times r$
Rendement net en filets	42 %	$r = 0{,}42$
Portions demandées	4 × 140 g	$m_{portionnée} = n \times m_{portion}$
Mesure chronométrée d'un geste de portionnage	Longueur de coupe observée : 0,12 m ; durée observée : 3 s	$v = \frac{d}{t}$
Panneau isolant du meuble réfrigéré	Épaisseur 60 mm ; conductivité thermique 0,024 W/(m·K)	$R = \frac{e}{\lambda}$

La mesure de cadence est une donnée de planification de l'atelier, jamais un objectif de précipitation.

DT 3 : CONSIGNES DE MAÎTRISE SANITAIRE, TRAÇABILITÉ ET PRÉVENTION

Les mesures ci-dessous sont les consignes de fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement pour cette épreuve. Elles ne remplacent pas les exigences réglementaires

applicables. Les denrées sont réceptionnées avec leur identification et leurs informations de traçabilité. Toute anomalie est signalée au responsable avant utilisation.

Références réglementaires de portée générale : règlement (CE) n° 178/2002 relatif aux principes généraux de la législation alimentaire et à la traçabilité ; règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ; règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. La démarche HACCP et les procédures de l'établissement encadrent l'identification des dangers et la maîtrise des points de contrôle. Pour la prévention des risques professionnels, appliquer notamment les principes généraux de prévention prévus par l'article L. 4121-1 du Code du travail et les consignes de l'établissement.

Consignes internes de l'épreuve : conserver le poisson frais dans l'équipement réfrigéré identifié, avec un objectif de fonctionnement compris entre 0 °C et +2 °C ; relever la température à la prise de poste et signaler tout dépassement. Les crevettes cuites et les autres produits prêts à consommer restent protégés et séparés des produits bruts, selon leur étiquetage et la procédure de l'établissement. Le produit n'est pas remis en vente si son identification ou sa traçabilité est absente.

Le matériel isolant du meuble de conservation possède une épaisseur $e = 0{,}060\,m$ et une conductivité thermique $\lambda = 0{,}024\,W/(m \cdot K)$. La résistance thermique surfacique théorique de cette couche est calculée par $R = \frac{e}{\lambda}$. Cette donnée concerne l'équipement et ne constitue pas un critère de conformité sanitaire du produit.

Contrôles à effectuer au poste

Étape	Contrôle	Action en cas d'écart
Réception	Identification, état du conditionnement, traçabilité et température selon la procédure	Isoler le produit et prévenir le responsable
Avant transformation	Propreté du poste, planche stable, couteau en bon état, mains propres	Ne pas commencer avant remise en conformité
Pendant la production	Séparation des produits bruts et prêts à consommer, protection des denrées	Arrêter l'opération, protéger les produits et corriger la situation
Fin de production	Évacuation des déchets, nettoyage et désinfection selon le protocole	Reprendre le nettoyage et faire vérifier le poste

Appliquer la procédure interne et consigner les écarts.

Repères de prévention liés aux gestes professionnels

Risque	Mesure de prévention	Vérification
Coupure	Planche immobilisée, couteau adapté, geste dirigé à l'opposé de la main qui tient le produit	Matériel stable et zone de coupe dégagée
Glissade ou chute	Sol maintenu propre et sec, déchets évacués sans délai	Aucun obstacle dans les circulations
Contamination croisée	Organisation séparée des produits bruts et prêts à consommer, nettoyage adapté	Zones et matériels affectés correctement
Rupture de la chaîne du froid	Limiter les sorties de produits et suivre les consignes internes	Températures relevées et écarts signalés

Mesures à appliquer pendant les opérations manuelles.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : fiche technique adaptée et calculs

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter directement toutes les cases marquées « ... ». La fiche doit être adaptée à quatre portions. Présenter les calculs de rendement, de quantité totale, de coût matière et de portionnement à partir des données du DT 2.

Fiche technique pour quatre portions

Ingrédient	Quantité pour 4 portions	Coût matière
Filet de truite net	.....	.....
Carotte	.....	.....
Poireau	.....	.....
Courgette	.....	.....
Riz sec	.....	.....
Échalote	.....	.....
Vin blanc	.....	.....
Vinaigre	.....	.....
Crème	.....	.....
Beurre	.....	.....
Citron	.....	.....
Huile	.....	.....
Coût matière total	.....	.....
Coût matière par portion	.....	.....

Papillote de truite aux petits légumes, riz créole et beurre blanc.

Calculs de rendement, portionnement et dosage

Calcul demandé	Opération	Résultat
Masse nette théorique des filets	.....	.....
Masse totale des quatre portions	.....	.....
Marge nette après portionnement	.....	.....
Masse estimée de riz cuit	.....	.....
Masse estimée de riz cuit par portion	.....	.....

Inscrire les opérations et les résultats avec les unités.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : ordonnancement des tâches

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau d'ordonnancement pour la phase pratique. Indiquer les opérations, leur ordre, la personne chargée de chaque tâche et les contrôles à prévoir. Vous travaillez avec un commis. Les tâches peuvent se chevaucher si cela est compatible avec les règles d'hygiène et de sécurité. Les cases « ... » sont à compléter par le candidat.

Ordonnancement de la production

Ordre	Tâche	Candidat ou commis	Horaire ou durée	Contrôle ou résultat attendu
1	Contrôler la réception, les étiquettes et les températures prévues	.....	.....	.....
2	Installer les postes et préparer les matériels	.....	.....	.....
3	Écailler si nécessaire, vider et fileter la truite	.....	.....	.....
4	Retirer les arêtes, portionner et protéger les filets	.....	.....	.....
5	Laver et tailler les légumes, préparer les éléments de recette	.....	.....	.....
6	Cuire le riz et réaliser le beurre blanc	.....	.....	.....
7	Assembler et cuire les papillotes	.....	.....	.....
8	Contrôler les portions, dresser et envoyer	.....	.....	.....
9	Nettoyer, désinfecter et remettre le poste en état	.....	.....	.....

La production doit être prête pour le service de 12 h 30. Préciser les horaires ou durées estimés.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.