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

Épreuve technologique et scientifique - Baccalauréat professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-PET-E1** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Culture professionnelle et matières premières (3 questions) **Page 3**

2. Techniques professionnelles et calculs de production (3 questions) **Page 5**

3. Sciences appliquées à l'alimentation (2 questions) **Page 7**

4. Hygiène et environnement professionnel (3 questions) **Page 8**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

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

1. Culture professionnelle et matières premières

La poissonnerie La Marée de l'Adour réceptionne du saumon atlantique entier et des huîtres creuses pour une commande. L'étude porte sur l'identification, l'origine, la traçabilité et les critères de qualité des produits de la mer.

Approvisionnement, identification, qualité et traçabilité

Question 1.1. Pour le saumon et les huîtres, relevez les informations de lot et d'origine disponibles dans les données de réception. Citez deux éléments de traçabilité à conserver dans l'établissement lors de la réception.

Le saumon porte le lot **SA26-041** et provient d'Écosse. Les huîtres portent le lot **HU-2605** et proviennent de France, dans la zone conchylicole indiquée sur l'étiquette. Pour assurer la traçabilité, conserver le bon de livraison du fournisseur et compléter une fiche de réception avec l'identification du lot et les contrôles réalisés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saumon : lot SA26-041, Écosse. Huîtres : lot HU-2605, France, zone conchylicole indiquée sur l'étiquette. Conserver le bon de livraison et la fiche de réception.

Appréciation de la fraîcheur

Question 1.2. Pour le saumon, relevez deux critères observables de fraîcheur indiqués dans le tableau. Pour les huîtres, indiquez le critère permettant de vérifier qu'elles sont vivantes à la réception.

Le tableau donne deux critères observables de fraîcheur pour le saumon : son **aspect brillant** et sa **chair ferme**. Pour les huîtres, le critère indiqué est une **coquille fermée**, qui permet de vérifier qu'elles sont vivantes à la réception.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saumon : aspect brillant et chair ferme. Huîtres : coquilles fermées.

Conformité à la réception

Question 1.3. Complétez le tableau du DR 1 en associant chaque produit à son mode de production et en indiquant une vérification à effectuer à la réception pour assurer sa conformité au cahier des charges.

Les informations du DT 1 indiquent que les deux produits proviennent de l'élevage. À la réception, vérifier les informations d'origine et l'état du produit, ainsi que les températures relevées : 2 °C pour le saumon et 6 °C pour les huîtres.

Produit	Mode de production	Vérification à la réception
Saumon atlantique entier	Élevage	Contrôler l'origine Écosse, l'aspect brillant, la chair ferme et la température de 2 °C.
Huîtres creuses n° 3	Élevage	Contrôler l'origine et la zone sur l'étiquette, les coquilles fermées et la température de 6 °C.

DR 1 complété : mode de production et contrôle à réception

Identification des produits et calcul des quantités de sauce

Produit	Mode de production	Vérification à effectuer à la réception	Réponse du candidat
Saumon atlantique entier	Élevage	Origine Écosse ; aspect et chair ; 2 °C	
Huîtres creuses n° 3	Élevage	Zone sur l'étiquette ; coquilles fermées ; 6 °C	
Volume total de sauce pour 60 pavés			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon : élevage, origine Écosse, 2 °C. Huîtres : élevage, origine et zone sur l'étiquette, coquilles fermées, 6 °C.

2. Techniques professionnelles et calculs de production

La commande prévoit 60 pavés de saumon de 150 g, préparés à partir de 18 kg de saumon entier avec un rendement fixé à 50 %. Le candidat calcule les quantités réalisables et le coût matière, puis détermine les ingrédients nécessaires à la sauce citronnée.

Rendement et nombre de portions

Question 2.1. À partir de 18 kg de saumon entier et d'un rendement en chair utilisable de 50 %, calculez la masse de chair obtenue puis le nombre de pavés de 150 g réalisables. Présentez les calculs avec les relations fournies et indiquez la masse de chute issue de la préparation.

La masse de chair utilisable est la masse entière multipliée par le rendement : **18 × 50 / 100 = 9 kg**. En grammes, cela donne 9 000 g ; le nombre de pavés est donc **9 000 / 150 = 60**. La masse de chute correspond à la masse entière moins la chair utilisable : **18 − 9 = 9 kg**. Les 18 kg de saumon permettent ainsi de réaliser exactement 60 pavés de 150 g.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Chair utilisable : 9 kg, soit 60 pavés. Chutes : 9 kg.

Besoin matière et coût

Question 2.2. Pour une commande de 60 pavés, calculez la masse de chair nécessaire et vérifiez si la quantité utilisable permet de réaliser la commande. Calculez aussi le coût d'achat des 18 kg de saumon et le coût de matière de saumon par pavé réalisé, en indiquant les unités.

La commande demande 60 pavés de 150 g. Le coût par pavé répartit le coût d'achat des 18 kg sur les 60 portions réalisables.

Calcul	Résultat
Chair nécessaire : 60 × 150 g	9 000 g = 9 kg
Chair disponible : 18 kg × 50 %	9 kg, quantité suffisante
Achat : 18 kg × 12,40 €/kg	223,20 €
Coût par pavé : 223,20 € / 60	3,72 €/pavé

La quantité utilisable couvre exactement le besoin de la commande.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Besoin : 9 kg, commande réalisable. Achat : 223,20 €. Coût matière : 3,72 €/pavé.

Dosage de la sauce citronnée

Question 2.3. Calculez le volume total de sauce nécessaire pour 60 pavés à raison de 15 mL par pavé. À partir de la composition de la recette pour 1 L, déterminez les volumes de jus de citron, d'huile et d'eau nécessaires, puis complétez le DR 1.

Pour 60 pavés, le volume total est **60 × 15 = 900 mL**. La recette fournit les proportions pour 1 000 mL ; on applique donc le coefficient **900 / 1 000 = 0,9** à chaque ingrédient.

1. Jus de citron : 250 × 0,9 = **225 mL**.
2. Huile : 650 × 0,9 = **585 mL**.
3. Eau : 100 × 0,9 = **90 mL**.

Les trois volumes totalisent bien 900 mL.

DR 1 complété, quantités de sauce

Produit	Mode de production	Vérification à effectuer à la réception	Réponse du candidat
Saumon atlantique entier	.....	.....	.....
Huîtres creuses n° 3	.....	.....	.....
Volume total de sauce pour 60 pavés	.....	.....	900 mL
Jus de citron nécessaire	.....	.....	225 mL
Huile nécessaire	.....	.....	585 mL
Eau nécessaire	.....	.....	90 mL

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sauce : 900 mL. Jus de citron : 225 mL. Huile : 585 mL. Eau : 90 mL.

3. Sciences appliquées à l'alimentation

Les données nutritionnelles fournies concernent le saumon cuit et sont exprimées pour 100 g. Les questions demandent d'estimer les apports d'une portion de 150 g et de considérer l'information communiquée au client.

Apport en protéines

Question 3.1. Calculez la quantité de protéines apportée par une portion de 150 g de saumon. Présentez le calcul de proportionnalité.

Le tableau donne 20 g de protéines pour 100 g de saumon cuit. La portion servie pèse 150 g : on multiplie donc la quantité indiquée par le rapport entre la portion et la base de référence. Le calcul de proportionnalité est : $20 \times 150 \div 100 = 30$. L'unité reste le gramme, car la donnée initiale est une masse de protéines. La portion apporte ainsi 30 g de protéines.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 30 g de protéines par portion de 150 g.

Valeur énergétique et information nutritionnelle

Question 3.2. Calculez la valeur énergétique apportée par une portion de 150 g. Relevez dans le tableau un autre constituant nutritionnel présent dans cette portion et expliquez en une phrase l'intérêt de communiquer une information nutritionnelle fiable au client.

La valeur énergétique indiquée est de 197 kcal pour 100 g. Pour une portion de 150 g, le calcul est : $197 \times 150 \div 100 = 295{,}5$ kcal. Les lipides sont un autre constituant présent dans le tableau : $13 \times 150 \div 100 = 19{,}5$ g pour cette portion. Une information nutritionnelle fiable permet au client de connaître les apports de son repas et de choisir en connaissance de cause.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 295,5 kcal et 19,5 g de lipides par portion de 150 g.

4. Hygiène et environnement professionnel

La préparation de la commande mobilise une vitrine réfrigérée, une planche de travail utilisée pour plusieurs produits et un poste de préparation des huîtres. Les questions portent sur la chaîne du froid, la prévention des contaminations, la sécurité au poste et la réduction des déchets.

Conservation et chaîne du froid

Question 4.1. Indiquez deux mesures à prendre à la réception et pendant le stockage pour maîtriser le risque de rupture de la chaîne du froid. Appuyez-vous sur les données du DT 1 et les consignes du DT 2.

À la réception, mesurer et consigner les températures des produits, puis vérifier leur conformité aux conditions de transport et de conservation prévues : les relevés sont de 2 °C pour le saumon et de 6 °C pour les huîtres. Au stockage, maintenir chaque produit dans des conditions adaptées à ses exigences ; utiliser la vitrine à +2 °C seulement si elles conviennent au produit.

- Relever et enregistrer la température de la vitrine selon le plan de contrôle.
- Garder la grille de reprise d'air dégagée et limiter les ouvertures.

DR 2 complété : réception et maintien au froid

Étape ou risque identifié	proposée	vérification
Réception et maintien au froid	..... Stockage T° relevées et notées	
[illegible]		

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler et noter les températures à la réception ; stocker chaque produit au froid adapté et surveiller la vitrine à +2 °C.

Prévention de la contamination croisée

Question 4.2. La même planche de travail est utilisée successivement pour les huîtres et le saumon. Identifiez un risque de contamination croisée et décrivez deux mesures permettant de le prévenir.

Les coquilles et les jus d'huîtres peuvent souiller la planche et transmettre des micro-organismes au saumon. Il faut également éviter le contact entre les ustensiles utilisés pour les mollusques et ceux du poisson.

1. Après les huîtres, nettoyer puis désinfecter la planche avant d'y préparer le saumon.
2. Utiliser du matériel propre, distinct et adapté à chaque produit, puis se laver les mains entre les opérations.

DR 2 complété : prévention de la contamination croisée

Prévention d'une contamination croisée entre huîtres et saumon	..... Nettoyer, désinfecter Surface propre	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Nettoyer et désinfecter la planche entre les opérations ; utiliser du matériel propre distinct pour les huîtres et le saumon.

Hygiène, sécurité au poste et réduction des déchets

Question 4.3. Citez une mesure d'hygiène à appliquer lors de la préparation des huîtres et une mesure de prévention des risques liés au poste de travail. Indiquez également une action permettant de limiter les déchets de produits de la mer sans compromettre la sécurité sanitaire.

Actions observables et contrôles à reporter dans le plan du DR 2 :

Situation	Action de maîtrise	Contrôle ou vérification
Préparation des huîtres	Se laver les mains et utiliser un couteau propre.	Vérifier la propreté des mains et du matériel.
Risque au poste	Porter un gant anti-coupure et caler l'huître sur un support stable.	Vérifier la stabilité du support avant l'ouverture.
Déchets	Utiliser les parures comestibles encore saines, protégées et conservées au froid.	Écarter tout produit douteux ou ayant subi une rupture de conservation.

La valorisation ne concerne que des produits propres à la consommation et maintenus dans des conditions sûres.

DR 2 complété : hygiène, sécurité et réduction des déchets

Hygiène lors de la préparation des huîtres	Mains e[illegible] Propreté vérifiée
Prévention d'un risque lié au poste de travail	Gant a[illegible] stable Stabilité vérifiée
Limitation des déchets sans compromettre la sécurité sanitaire	Écarter les produits douteux

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mains et couteau propres ; gant anti-coupure et support stable ; valoriser uniquement les parures saines conservées au froid.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du Baccalauréat professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur, session 2026, porte le code 26-BCP-PET-E1 et dure 3 heures, coefficient 4. À partir d'une commande de saumon et d'huîtres pour 60 personnes, elle évalue la traçabilité et la qualité des produits, les calculs de rendement et de coût, les apports nutritionnels, ainsi que la maîtrise de l'hygiène, du froid et des risques professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Masse utilisable = masse entière × rendement / 100 ; le nombre de pavés se calcule en divisant la masse utilisable par la masse d'un pavé.
- Masse nécessaire pour la commande = nombre de pavés × masse unitaire ; coût d'achat = masse achetée × prix au kilogramme.
- Volume total de sauce = nombre de pavés × dose par pavé ; chaque ingrédient est calculé par proportionnalité à la recette prévue pour 1 L.
- Pour une portion de 150 g, quantité nutritionnelle = valeur pour 100 g × 150 / 100.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les données de lot et d'origine des critères observables de qualité, puis conserver les éléments utiles à la traçabilité.
- Présenter les calculs avec des unités cohérentes et vérifier que la quantité de chair couvre bien le besoin de la commande.
- Compléter et rendre les DR 1 et DR 2, en inscrivant les calculs complémentaires et les unités demandés.
- Décrire des actions professionnelles observables : contrôler et enregistrer le froid, séparer les produits et nettoyer-désinfecter entre opérations.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité d'un constituant nutritionnel pour une portion de 150 g ?

Utilisez la proportionnalité : multipliez la valeur indiquée pour 100 g par 150, puis divisez par 100. La même méthode s'applique à la valeur énergétique et aux constituants nutritionnels du tableau.

Q : Comment calculer les quantités des ingrédients de la sauce pour les 60 pavés ?

Calculez d'abord le volume total en multipliant 60 pavés par 15 mL. Convertissez ce volume en litres si nécessaire, puis appliquez à chaque ingrédient la proportion de la recette prévue pour 1 L.

Q : Quels documents faut-il rendre avec les copies et combien de temps dure l'épreuve ?

L'épreuve dure 3 heures. Les documents réponses DR 1 et DR 2 doivent être complétés et rendus avec les copies. Le sujet demande également de répondre sur deux copies distinctes, une pour chaque partie.

Q : Que faut-il faire apparaître dans les réponses sur l'hygiène et la chaîne du froid ?

Formulez des actions concrètes et vérifiables, telles que relever et enregistrer la température, maintenir la grille d'air dégagée et nettoyer-désinfecter les surfaces entre les opérations. Le DR 2 demande aussi un contrôle ou une vérification.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacpropet.fr/assets/annales/bac-pro-pet/Secteur professionnel/2026/Bac Pro PET - Secteur professionnel - 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.