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 E1 : ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE

Coefficient : 4 Durée : 3 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Culture professionnelle et matières premières (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Techniques professionnelles et calculs de production (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Sciences appliquées à l'alimentation (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Hygiène et environnement professionnel (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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 : LA MARÉE DE L'ADOUR, POISSONNERIE-ÉCAILLERIE-TRAITEUR, BAYONNE (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

La poissonnerie La Marée de l'Adour prépare une commande pour un déjeuner de 60 personnes. Le menu comprend un pavé de saumon cuit, accompagné d'une sauce citronnée, ainsi qu'un plateau d'huîtres servi en entrée. Vous participez à la réception des produits, à la préparation des portions et à la maîtrise de l'hygiène du poste.

Le cahier des charges prévoit un pavé de saumon de 150 g par personne et 15 mL de sauce par pavé. Les produits doivent être identifiés, conservés dans les conditions indiquées par le fournisseur et manipulés de façon à prévenir les contaminations. Les données utiles figurent dans le dossier technique DT 1 à DT 3.

Le sujet comporte deux parties : technologie professionnelle et sciences appliquées. Répondez sur deux copies distinctes, une pour chaque partie. Les documents réponse DR 1 et DR 2 sont à compléter et à rendre avec les copies.

PARTIE 1 : Culture professionnelle et matières premières (5 points)

Approvisionnement, identification, qualité et traçabilité des produits de la mer

À l'aide du DT 1, étudiez les produits réceptionnés pour la commande. Distinguez les informations relatives à l'origine et à la traçabilité des critères d'appréciation de la qualité.

Produits réceptionnés pour la commande

Produit	Quantité reçue	Lot	Origine et mode de production	État et température relevés	Prix d'achat
Saumon atlantique entier	18 kg	SA26-041	Écosse, élevage	Entier, aspect brillant, chair ferme, 2 °C	12,40 €/kg
Huîtres creuses n° 3	120 pièces	HU-2605	France, élevage en zone conchylicole indiquée sur l'étiquette	Coquilles fermées, vivantes, 6 °C	0,72 €/pièce

Données communiquées par le fournisseur et relevées à la réception.

1.1 (1,5 point) Relevez, pour chacun des deux produits, les informations de lot et d'origine disponibles. Citez deux éléments de traçabilité à conserver dans l'établissement lors de la réception.

1.2 (1,5 point) Pour le saumon, relevez deux critères observables de fraîcheur fournis dans le tableau. Pour les huîtres, indiquez le critère permettant de vérifier qu'elles sont vivantes à la réception.

1.3 (2 points) 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.

PARTIE 2 : Techniques professionnelles et calculs de production (6 points)

Rendement, portions, coût matière et dosage d'une sauce

Le DT 1 fournit les données de rendement et de prix nécessaires à la préparation du saumon. Le DT 3 donne la composition de la sauce citronnée utilisée pour le service.

Données de production et de dosage

Donnée	Valeur
Masse de saumon entier disponible	18 kg
Rendement en chair utilisable après préparation	50 %
Masse d'un pavé	150 g
Sauce prévue par pavé	15 mL
Composition de la sauce pour 1 L	250 mL de jus de citron, 650 mL d'huile, 100 mL d'eau

Valeurs à utiliser pour les calculs de la commande.

2.1 (2 points) Calculez la masse de chair utilisable obtenue à partir des 18 kg de saumon entier, puis le nombre de pavés de 150 g réalisables. Présentez les calculs en utilisant les relations suivantes : $m_{utilisable} = m_{entier} \times \frac{rendement}{100}$ et $N = \frac{m_{utilisable}}{m_{pavé}}$. Indiquez la masse de chute issue de la préparation.

2.2 (2 points) La commande nécessite 60 pavés. Calculez la masse de chair nécessaire, puis vérifiez si la quantité utilisable obtenue permet de réaliser la commande. Calculez également le coût d'achat des 18 kg de saumon et le coût de matière de saumon par pavé réalisé. Utilisez le prix du DT 1 et indiquez vos unités.

2.3 (2 points) Calculez le volume total de sauce nécessaire pour 60 pavés à raison de 15 mL par pavé. À partir de la composition donnée pour 1 L, déterminez les volumes de jus de citron, d'huile et d'eau nécessaires pour préparer ce volume de sauce. Complétez le DR 1.

PARTIE 3 : Sciences appliquées à l'alimentation (4 points)

Composition nutritionnelle et contribution d'une portion

Les données du DT 3 concernent le saumon cuit. Elles sont exprimées pour 100 g de produit. Pour les calculs, assimilez une portion servie à 150 g de saumon cuit.

Composition nutritionnelle indicative du saumon cuit

Constituant ou valeur énergétique	Pour 100 g
Protéines	20 g
Lipides	13 g
Glucides	0 g
Valeur énergétique	197 kcal

Valeurs fournies pour les calculs de cette partie.

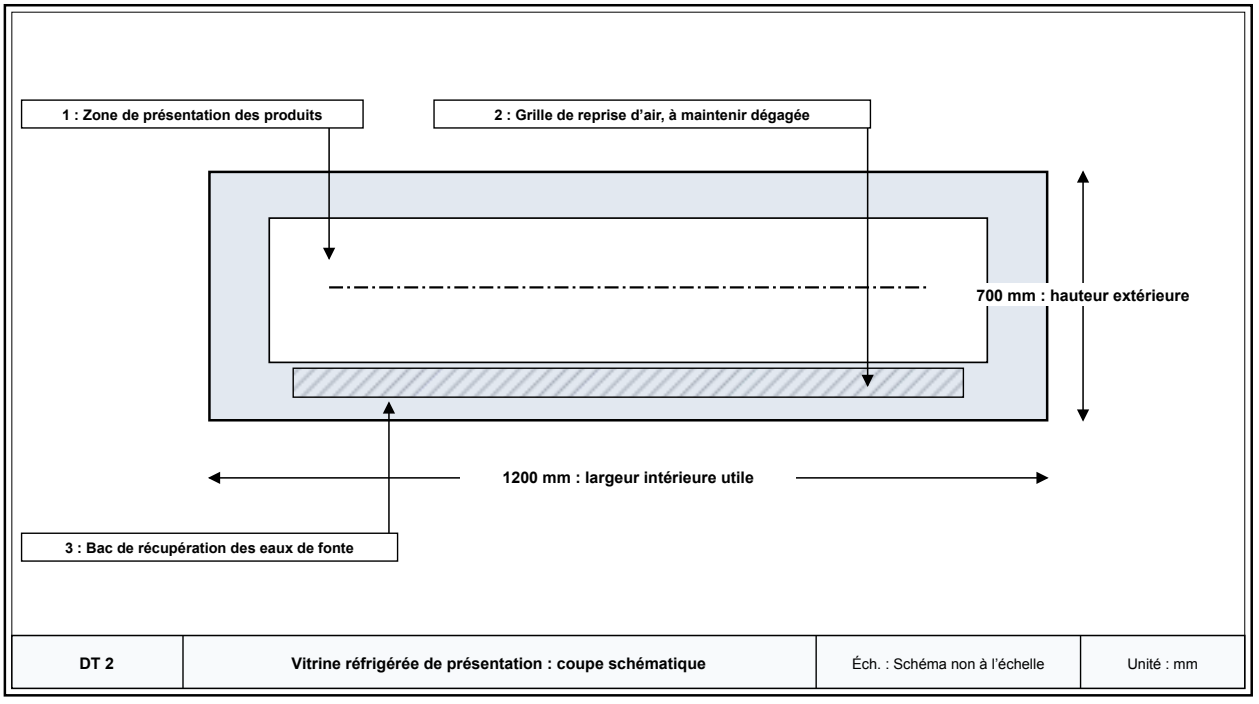
3.1 (2 points) Calculez la quantité de protéines apportée par une portion de 150 g de saumon. Présentez le calcul de proportionnalité.

3.2 (2 points) Calculez la valeur énergétique apportée par une portion de 150 g. À partir du tableau, relevez un autre constituant nutritionnel présent dans cette portion et expliquez en une phrase l'intérêt de communiquer une information nutritionnelle fiable au client.

PARTIE 4 : Hygiène et environnement professionnel (5 points)

Maîtrise des risques, conservation et organisation du poste

La vitrine réfrigérée est utilisée pour maintenir les produits dans les conditions définies par l'établissement et la fiche technique du matériel. Le DT 2 présente le schéma de la vitrine et les règles de travail à appliquer au poste.



Repérage des zones fonctionnelles. Se reporter au DT 2 pour les dimensions et consignes d'utilisation.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1,5 point) 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.

4.3 (1,5 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : COMMANDE, RÉCEPTION ET DONNÉES DE PRODUCTION

Commande du jour : 60 pavés de saumon de 150 g et 120 huîtres creuses n° 3. Les informations de lot, d'origine et de prix figurant au tableau de la partie 1 sont reprises des documents fournisseurs de la livraison.

Pour les calculs de production de ce sujet, le rendement en chair utilisable du saumon entier est fixé à 50 %. Le prix d'achat du saumon est de 12,40 €/kg. Les données de réception sont : saumon à 2 °C, entier, aspect brillant et chair ferme ; huîtres à 6 °C, coquilles fermées et vivantes. Ces valeurs sont les relevés de la livraison étudiée.

Les informations commerciales relatives aux produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être vérifiées et conservées conformément aux règles applicables à leur traçabilité et à l'information du consommateur. À la réception, le professionnel contrôle notamment l'identification du lot, l'origine indiquée, l'état du produit, l'intégrité de l'emballage lorsqu'il y en a un et les conditions de transport.

Fiche de réception fournisseur

Produit	Lot	Origine	Mode de production	Quantité	Prix unitaire	Contrôle visuel indiqué
Saumon atlantique entier	SA26-041	Écosse	Élevage	18 kg	12,40 €/kg	Aspect brillant, chair ferme
Huîtres creuses n° 3	HU-2605	France, zone conchylicole mentionnée sur l'étiquette fournisseur	Élevage	120 pièces	0,72 €/pièce	Coquilles fermées, huîtres vivantes

Données complètes nécessaires au traitement de la commande.

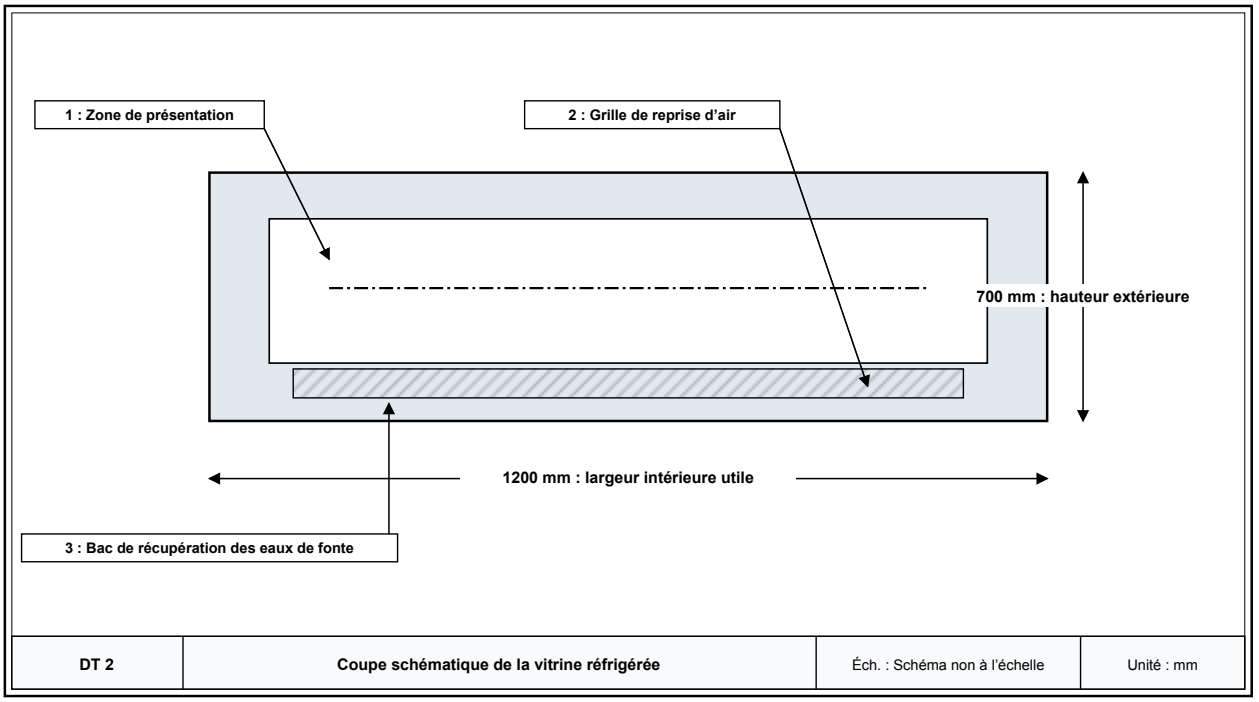
DT 2 : VITRINE RÉFRIGÉRÉE ET CONSIGNES D'HYGIÈNE DU POSTE

La vitrine représentée ci-dessous est utilisée pour la présentation réfrigérée des produits. Ses dimensions intérieures utiles sont de 1200 mm de largeur et 500 mm de profondeur. Sa hauteur extérieure est de 700 mm. La consigne d'exploitation fixée par l'établissement pour cette vitrine est de +2 °C. Cette consigne ne remplace pas le contrôle des exigences applicables à chaque produit ni les indications de sa fiche technique.

- Vérifier et enregistrer la température de la vitrine selon le plan de contrôle de l'établissement.
- Ne pas obstruer la grille de reprise d'air et limiter la durée d'ouverture de la vitrine.
- Maintenir les produits protégés, identifiés et séparés selon leur nature et leur usage.
- Vider et nettoyer le bac de récupération des eaux de fonte selon le plan de nettoyage-désinfection.

- Pour prévenir les contaminations croisées, nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces entre deux opérations, et utiliser du matériel propre adapté au produit.

Les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires s'appuient notamment sur le règlement (CE) n° 852/2004. La maîtrise des dangers repose sur l'identification des risques, la mise en œuvre de mesures préventives et la surveillance des points définis par le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.



Éléments fonctionnels et dimensions utiles indiqués dans le document.

Points de surveillance du poste

Point de surveillance	Consigne de travail
Température de la vitrine	Consigne d'exploitation : +2 °C ; relever et enregistrer la valeur selon le plan de contrôle.
Circulation de l'air	Maintenir la grille de reprise d'air dégagée.
Surfaces et ustensiles	Nettoyer et désinfecter entre deux opérations ou après une souillure.
Eaux de fonte	Vider et nettoyer le bac selon le plan de nettoyage-désinfection.

Extrait des consignes de travail de l'établissement pour cette situation.

DT 3 : DONNÉES DE COMPOSITION ALIMENTAIRE ET PRÉPARATION DE LA SAUCE

Les valeurs nutritionnelles du tableau sont des données indicatives fournies pour les calculs du sujet. La masse d'une portion de saumon cuit à considérer est de 150 g. Pour calculer une quantité correspondant à une masse différente, utiliser la proportionnalité : $Q_{portion} = Q_{100g} \times \frac{m_{portion}}{100}$.

La sauce citronnée est préparée selon la recette suivante pour 1 L de sauce : 250 mL de jus de citron, 650 mL d'huile et 100 mL d'eau. La quantité servie est de 15 mL par pavé. Pour une

commande de 60 pavés, le volume total se calcule par $V_{total} = N \times V_{portion}$.

Les produits contenant du poisson et ceux contenant des mollusques doivent être identifiés conformément aux règles applicables d'information du consommateur sur les allergènes. La préparation et le service doivent éviter les confusions entre les produits et leurs ustensiles.

Données nutritionnelles et recette

Donnée	Valeur fournie
Protéines du saumon cuit	20 g pour 100 g
Lipides du saumon cuit	13 g pour 100 g
Glucides du saumon cuit	0 g pour 100 g
Valeur énergétique du saumon cuit	197 kcal pour 100 g
Sauce pour 1 L	250 mL de jus de citron, 650 mL d'huile, 100 mL d'eau
Dose de sauce par pavé	15 mL

Valeurs à utiliser pour répondre aux questions des parties 2 et 3.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.3 et 2.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases marquées par « ... ». Pour la question 2.3, inscrivez les calculs et les unités sur votre copie si l'espace du tableau est insuffisant.

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	.....	.....	.....
Huîtres creuses n° 3	.....	.....	.....
Volume total de sauce pour 60 pavés	.....	.....	.....
Jus de citron nécessaire	.....	.....	.....
Huile nécessaire	.....	.....	.....
Eau nécessaire	.....	.....	.....

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 : préparation et maîtrise de l'hygiène — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau en indiquant des actions adaptées à la situation. Les réponses doivent être rédigées sous forme d'actions professionnelles observables.

Plan d'action au poste

Étape ou risque identifié	Action de maîtrise proposée	Contrôle ou vérification
Réception et maintien au froid	.....	.....
Prévention d'une contamination croisée entre huîtres et saumon	.....	.....
Hygiène lors de la préparation des huîtres	.....	.....
Prévention d'un risque lié au poste de travail	.....	.....
Limitation des déchets sans compromettre la sécurité sanitaire	.....	.....

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.