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

Technologie professionnelle

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-PET-E2** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la réception et conformité des produits (3 questions) **Page 3**

2. Étude technologique et calculs professionnels du saumon (4 questions) **Page 5**

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire des verrines (4 questions) **Page 7**

4. Prévention, hygiène et maîtrise des risques (3 questions) **Page 10**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

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

1. Analyse de la réception et conformité des produits

À la poissonnerie-traiteur Marée des Halles, une livraison de saumon frais et de moules vivantes est contrôlée à réception. Les relevés de température, l'état des produits, les critères internes et les informations de traçabilité servent à décider de leur acceptation et de leur orientation.

Question 1.1. Pour chacun des deux lots de saumon et de moules, indiquez si les critères de réception sont respectés et justifiez votre décision à partir des températures, observations et documents disponibles. Pour les moules, précisez quelle information de l'étiquette fournisseur doit être vérifiée avant de décider de leur acceptation.

Lot	Constats	Décision
L260614-S, saumon	1,8 °C, aspect brillant, branchies rouges, emballage intact et étiquette présente	Critères respectés
L260614-M, moules	7,0 °C, moules vivantes, coquilles fermées ou se refermant à la percussion, emballage intact et étiquette présente	À décider après vérification de l'étiquette

Le saumon est conforme : sa température est inférieure au maximum de 2 °C et son état est satisfaisant. Pour les moules, le seuil du saumon ne s'applique pas. Vérifier sur l'étiquette les conditions de conservation indiquées par le fournisseur, puis comparer la mesure de 7,0 °C à ces conditions. Accepter le lot si elles sont respectées et si aucun signe d'altération n'est observé ; sinon, l'isoler et consigner la décision.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon conforme. Moules acceptables seulement si 7,0 °C respecte les conditions de conservation du fournisseur.

Question 1.2. Relevez les informations permettant d'assurer la traçabilité du lot de saumon à la réception, puis indiquez deux actions permettant de conserver cette traçabilité jusqu'à sa mise en vente ou sa transformation.

À réception, relever le fournisseur Atlantique Marée, la date du 14 juin 2026, le bon de livraison BL-6148, le lot L260614-S, la quantité de 8 poissons et le poids unitaire de 3,20 kg. Vérifier et conserver l'étiquette lisible, ainsi que le résultat du contrôle de température à 1,8 °C. Ces éléments permettent de relier le saumon reçu à son origine et à son contrôle.

Pour maintenir la traçabilité, enregistrer les informations du lot et le contrôle dans les documents de réception. Conserver l'étiquette ou reporter le numéro de lot sur le contenant, puis le transmettre avec les documents de vente ou de transformation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Atlantique Marée, 14 juin 2026, BL-6148, lot L260614-S, 8 poissons de 3,20 kg. Enregistrer le lot et conserver son identification jusqu'à la vente ou la transformation.

Question 1.3. Indiquez la destination de stockage immédiate du saumon accepté et précisez une précaution à prendre pour éviter une contamination croisée avec les autres denrées.

Placer immédiatement le saumon accepté dans la zone propre réservée aux produits acceptés, en stockage réfrigéré et en maintenant la chaîne du froid. Respecter le critère interne de réception, soit une température ne dépassant pas 2 °C, et conserver l'identification du lot. Pour éviter une contamination croisée, protéger le saumon dans un contenant propre et le séparer des préparations prêtes à consommer. Éviter tout contact direct ou écoulement vers les autres denrées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Stocker au froid dans la zone propre des produits acceptés, à 2 °C maximum, protégé et séparé des denrées prêtes à consommer.

2. Étude technologique et calculs professionnels du saumon

Le candidat étudie un lot de trois saumons de 3,20 kg chacun, préparés par filetage et parage avec un rendement utilisable fixé à 58 %. À partir du poids des portions et du prix d'achat au kilogramme, il calcule les pertes, le nombre de portions et le coût matière.

Question 2.1. Calculez le poids brut total du lot, puis le poids net utilisable après filetage et parage. Présentez le calcul du poids net avec la relation Pnet = Pbrut × 0,58.

Le poids brut total est la somme des masses des trois saumons : **3 × 3,20 = 9,60 kg**. Le rendement utilisable de 58 % s'applique à ce poids brut total, conformément à la relation demandée : **Pnet = 9,60 × 0,58 = 5,568 kg**. On peut conserver cette valeur exacte pour les questions suivantes ; arrondie au centième, elle donne **5,57 kg**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poids brut total : **9,60 kg**. Poids net utilisable : **5,568 kg**, soit **5,57 kg** au centième.

Question 2.2. Calculez la masse totale des pertes de préparation et indiquez le taux de perte en pourcentage du poids brut.

Calcul	Résultat
Pertes : 9,60 − 5,568	4,032 kg
Taux de perte : 4,032 ÷ 9,60 × 100	42 %

La masse perdue est la différence entre le poids brut total et le poids net utilisable obtenu en 2.1. Le taux de perte se rapporte au poids brut, et non au poids net. Le calcul donne exactement **42 %** de pertes. La masse correspondante est **4,032 kg**, soit **4,03 kg** si elle est arrondie au centième.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pertes de préparation : **4,032 kg** (soit 4,03 kg au centième) ; taux de perte : **42 %**.

Question 2.3. Déterminez le nombre maximal de portions complètes de 160 g réalisables avec le poids net utilisable. Indiquez également la masse de produit restant après la réalisation de ces portions.

Le poids net utilisable de **5,568 kg** équivaut à **5 568 g**. En divisant cette masse par le poids d'une portion, on obtient **5 568 ÷ 160 = 34,8**. Seules les portions complètes sont retenues : le lot permet donc d'en préparer **34**. Elles utilisent 34 × 160 = 5 440 g ; la différence, calculée sans arrondir le poids net, est **128 g**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le lot permet de réaliser **34 portions complètes de 160 g** ; il reste **128 g** de produit.

Question 2.4. Calculez le coût d'achat HT du lot de trois saumons. À partir du nombre de portions complètes obtenu à la question 2.3, calculez le coût d'achat du saumon par portion, sans inclure la main-d'œuvre ni les autres ingrédients, et arrondissez au centime.

Le coût d'achat du lot se calcule sur le poids brut total : **9,60 × 12,40 = 119,04 € HT**. Pour obtenir le coût de saumon par portion, on répartit ce coût d'achat entre les **34 portions complètes** déterminées en 2.3 : **119,04 ÷ 34 = 3,501176… €**. L'arrondi au centime donne **3,50 € HT par portion**. Ce calcul exclut la main-d'œuvre et les autres ingrédients, comme demandé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût du lot : **119,04 € HT** ; coût du saumon par portion : **3,50 € HT**.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire des verrines

La recette du dossier technique permet de réaliser 24 verrines de crevettes, tandis que la commande porte sur 36 pièces. Le candidat adapte les quantités, calcule le coût HT des ingrédients, organise la fabrication et détermine les allergènes à signaler au consommateur.

Question 3.1. Complétez le DR 1 en calculant les quantités de chaque ingrédient nécessaires à la production de 36 verrines, avec le coefficient de proportionnalité 36 ÷ 24. Exprimez le jus de citron en millilitres.

Le coefficient est **36 ÷ 24 = 1,5**. Multipliez chaque quantité de base par 1,5. Le jus reste exprimé en millilitres.

Ingrédient	Quantité pour 24 verrines	Quantité pour 36 verrines
Crevettes cuites décortiquées	600 g	900 g
Fromage frais	360 g	540 g
Jus de citron	120 ml	180 ml
Ciboulette	24 g	36 g

DR 1 complété : quantités pour 36 verrines

Production de 36 verrines

Ingrédient	Quantité pour 24 verrines	Quantité pour 36 verrines	Coût HT pour 36 verrines
Crevettes cuites décortiquées	600 g	900 g	
Fromage frais	360 g	540 g	
Jus de citron	120 ml	180 ml	
Ciboulette	24 g	36 g	
Total			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 36 verrines : 900 g de crevettes, 540 g de fromage frais, 180 ml de jus de citron et 36 g de ciboulette.

Question 3.2. Complétez le DR 1 en calculant le coût HT de chaque ingrédient pour 36 verrines et le coût total des ingrédients. Présentez au moins un calcul détaillé en convertissant les grammes en kilogrammes ou les millilitres en litres, et arrondissez les coûts au centime.

Convertissez les quantités en kilogrammes ou en litres, puis multipliez par le prix unitaire HT. Par exemple, 900 g = 0,900 kg, donc le coût des crevettes est 0,900 × 18,00 €.

Ingrédient	Quantité pour 36 verrines	Calcul du coût HT	Coût HT
Crevettes	900 g	0,900 × 18,00	16,20 €
Fromage frais	540 g	0,540 × 6,00	3,24 €
Jus de citron	180 ml	0,180 × 2,50	0,45 €
Ciboulette	36 g	0,036 × 30,00	1,08 €
Total			20,97 €

DR 1 complété : coûts HT

Production de 36 verrines

Ingrédient	Quantité pour 24 verrines	Quantité pour 36 verrines	Coût HT pour 36 verrines
Crevettes cuites décortiquées	600 g	.....	..... 16,20 € .....
Fromage frais	360 g	.....	..... 3,24 € .....
Jus de citron	120 ml	.....	..... 0,45 € .....
Ciboulette	24 g	.....	..... 1,08 € .....
Total	.....	.....	..... 20,97 € .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total des ingrédients pour 36 verrines : **20,97 € HT**.

Question 3.3. Complétez le DR 2 en indiquant, dans un ordre professionnel cohérent, les principales opérations de fabrication depuis la préparation du poste jusqu'au stockage des verrines terminées. Ajoutez au moins une mesure de prévention des contaminations pendant la fabrication.

Respectez cet ordre de fabrication en limitant le temps de manipulation hors froid et en séparant les produits crus des préparations prêtes à consommer.

1. Préparer le poste et le matériel, puis se laver les mains.
2. Peser les ingrédients selon les quantités prévues pour 36 verrines.
3. Assembler les ingrédients avec des ustensiles propres.
4. Répartir la préparation dans les 36 contenants propres.
5. Identifier les verrines avec la date, puis les stocker au réfrigérateur à 3 °C maximum.

DR 2 complété : protocole opératoire

Ordre	Opération à réaliser	Mesure d'hygiène ou de maîtrise associée
1	Préparer poste et matériel, laver les mains	Poste propre, matériel désinfecté
2	Peser les ingrédients	Limiter le temps hors froid
3	Assembler la préparation	Ustensiles propres, éviter les contaminations croisées
4	Remplir les 36 contenants	Contenants propres
5	Identifier puis réfrigérer	Date notée, stockage à 3 °C maximum

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer le poste, peser et assembler les ingrédients, remplir et identifier les verrines, puis les conserver à 3 °C maximum.

Question 3.4. À partir de la composition de la recette, indiquez l'allergène à déclaration obligatoire présent dans les crevettes et celui présent dans le fromage frais. Précisez que cette information doit être portée à la connaissance du consommateur.

Les crevettes sont des crustacés et le fromage frais contient du lait. Ces deux allergènes doivent être portés à la connaissance du consommateur, par une information accessible lors de la vente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À signaler au consommateur : **crustacés** dans les crevettes et **lait** dans le fromage frais.

4. Prévention, hygiène et maîtrise des risques

La production de verrines et la préparation du saumon sont réalisées dans l'atelier de Marée des Halles, selon les critères de son plan de maîtrise sanitaire. Le candidat identifie les dangers aux différentes étapes et propose des mesures de maîtrise adaptées à la réception, à la fabrication, au stockage et au filetage.

Question 4.1. Pour la réception du saumon, la préparation des verrines et leur stockage, identifiez un danger pertinent à chaque étape et indiquez, pour chaque danger, une mesure de maîtrise issue des données du sujet ou du plan de maîtrise sanitaire.

À chaque étape, le risque principal et sa maîtrise sont :

- **Réception du saumon :** développement microbien en cas de rupture de la chaîne du froid. Contrôler la température et respecter le critère interne de 2 °C au plus.
- **Préparation des verrines :** contamination croisée par les mains ou le matériel. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le matériel, et séparer les produits crus des préparations prêtes à consommer.
- **Stockage des verrines :** développement microbien si elles restent à température ambiante. Les conserver au réfrigérateur à 3 °C au plus.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Réception : saumon à 2 °C au plus. Préparation : mains et matériel propres, activités séparées. Stockage : verrines réfrigérées à 3 °C au plus.

Question 4.2. Si la température du saumon dépasse 2 °C à la réception, indiquez la conduite à tenir avant toute mise en stock ou transformation. Expliquez l'intérêt de consigner la décision et les informations du lot.

Un relevé supérieur à 2 °C rend le saumon non conforme au critère interne. Avant toute mise en stock ou transformation, isoler le lot, informer le responsable et consigner le contrôle ainsi que la décision prise. Noter la température mesurée et les éléments d'identification disponibles : numéro de lot, fournisseur, date de réception et quantité. Cette consignation permet de justifier le traitement du lot, de retrouver son origine et d'assurer le suivi de la décision.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Isoler le lot, informer le responsable et consigner la température, l'identification du lot, le fournisseur, la date, la quantité et la décision.

Question 4.3. Indiquez deux mesures de prévention des risques de coupure lors du filetage du saumon, adaptées au poste et au matériel décrits dans le sujet.

Pour prévenir les coupures pendant le filetage, utiliser un couteau adapté, avec une lame entretenue. Travailler sur une planche ou un support stable pour éviter que le poisson ne glisse. Effectuer des gestes maîtrisés et orienter la lame à l'écart de la main qui maintient le poisson. Ces mesures correspondent aux consignes du plan de maîtrise sanitaire pour l'utilisation du couteau et la découpe.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Utiliser un couteau adapté et entretenu, puis fileter sur un support stable avec des gestes maîtrisés.

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

Bilan de l'épreuve : Session 2026 du baccalauréat professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur, épreuve E2 Technologie professionnelle, code 26-BCP-PET-E2, durée 3 heures, coefficient 4. Le sujet porte sur la réception de produits de la mer, le rendement et le coût du saumon, la fabrication de verrines de crevettes et la maîtrise des risques, notamment l'hygiène, la traçabilité et l'information sur les allergènes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Poids net utilisable = poids brut total × rendement exprimé sous forme décimale.
- Pertes = poids brut − poids net ; taux de perte = pertes ÷ poids brut × 100.
- Le nombre de portions complètes s'obtient en divisant le poids net par le poids d'une portion et en arrondissant à l'entier inférieur.
- Pour adapter une recette, multiplier chaque quantité par le même coefficient ; convertir les unités avant de calculer un coût.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer la température et l'état de chaque produit aux critères applicables ; pour les moules, vérifier les conditions du fournisseur sur l'étiquette.
- Conserver ensemble les références du lot, le fournisseur, la date de réception et la quantité pour assurer la traçabilité.
- Présenter les calculs avec leurs unités et arrondir au centième lorsque la consigne le demande.
- Séparer les produits crus des préparations prêtes à consommer, limiter le temps hors froid et respecter le stockage réfrigéré prévu.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le poids net utilisable du lot de saumon ?

Calculez d'abord le poids brut total en multipliant le nombre de poissons par leur poids unitaire. Multipliez ensuite ce total par 0,58, le rendement utilisable indiqué pour l'épreuve.

Q : Comment déterminer le nombre de portions complètes et la masse restante ?

Convertissez le poids net en grammes, puis divisez-le par la masse d'une portion. Gardez uniquement la partie entière pour le nombre de portions complètes et soustrayez leur masse totale du poids net.

Q : Comment adapter la recette de 24 à 36 verrines et organiser son temps ?

Le coefficient est 36 ÷ 24. Multipliez chaque quantité par ce coefficient, puis calculez les coûts. Pendant l'épreuve de 3 heures, répartissez votre temps entre les quatre parties et réservez un moment pour vérifier unités et documents réponses.

Q : Quels critères d'hygiène et de notation faut-il particulièrement respecter ?

Appuyez vos décisions sur les critères fournis, notamment la limite de 2 °C à réception pour le saumon et celle de 3 °C pour les verrines stockées. Justifiez les mesures, consignez les écarts et signalez les allergènes indiqués.

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