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 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

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 : Analyse de la réception et conformité des produits (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et maîtrise des risques (4 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 : MARÉE DES HALLES, POISSONNERIE-TRAITEUR, 18 RUE DES HALLES, 44000 NANTES

Vous êtes commis responsable de la préparation du rayon marée et de la production traiteur de l'entreprise Marée des Halles. Pour le service du samedi, vous réceptionnez une livraison de produits de la mer, préparez des portions de saumon et réalisez des verrines de crevettes pour une commande de 36 pièces.

Vous devez contrôler les produits à réception, justifier leur mise en stock ou leur refus, calculer les quantités nécessaires, organiser la production et proposer les mesures de maîtrise des risques adaptées. Les critères internes de réception et les données nécessaires aux calculs figurent dans le dossier technique.

Les réponses sont à rédiger sur la copie et dans les documents réponses lorsque cela est demandé. Les résultats des calculs seront présentés avec leur unité et, lorsque nécessaire, arrondis au centième.

PARTIE 1 : Analyse de la réception et conformité des produits (4 points)

Contrôler, identifier et orienter les produits réceptionnés

À partir des données du document DT 1 et des critères internes de réception de l'entreprise, analysez les deux lots livrés. Pour chaque lot, appuyez votre décision sur des éléments observables et sur les informations de traçabilité disponibles.

Synthèse des lots réceptionnés

Lot	Produit et quantité	Température relevée	État et documents	Critère interne
L260614-S	Saumon entier vidé, 8 pièces, 3,20 kg par pièce	1,8 °C	Poisson d'aspect brillant, branchies rouges, emballage intact, étiquette présente	Produits de la pêche frais : température au plus égale à 2 °C
L260614-M	Moules vivantes, 10 kg	7,0 °C	Coquilles fermées ou se refermant à la percussion, emballage intact, étiquette présente	Mollusques bivalves vivants : appliquer la plage et les conditions de conservation indiquées par le fournisseur

Données relevées au quai de réception et critères internes de l'entreprise.

1.1 (1,5 point) Pour chacun des deux lots, indiquez si les critères de réception fournis sont respectés. Justifiez votre décision à l'aide des relevés et des observations. Pour les moules, précisez quelle information de l'étiquette doit être vérifiée avant de décider de leur acceptation.

1.2 (1,5 point) Relevez, pour le lot de saumon, les informations permettant d'assurer sa traçabilité à la réception. Indiquez deux actions à réaliser pour conserver cette traçabilité jusqu'à la mise en vente ou à la transformation.

1.3 (1 point) Indiquez la destination de stockage immédiate du saumon accepté et précisez la précaution à prendre pour éviter une contamination croisée avec les autres denrées.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (6 points)

Calculer le rendement, les pertes, le nombre de portions et le coût matière

Le lot de saumon retenu pour la préparation comprend 3 poissons de 3,20 kg chacun. Le rendement utilisable après filetage et parage est de 58 % du poids brut. Une portion destinée à la vente pèse 160 g. Le prix d'achat du saumon est de 12,40 € HT par kilogramme. Les données de calcul sont fournies dans le DT 2.

Utilisez les relations suivantes : rendement en pourcentage = poids net utilisable divisé par poids brut, multiplié par 100 ; perte = poids brut moins poids net utilisable ; coût d'achat du lot = poids brut multiplié par prix d'achat au kilogramme.

Données de production du saumon

Donnée	Valeur
Nombre de poissons	3
Poids brut unitaire	3,20 kg
Rendement utilisable	58 %
Poids d'une portion	160 g
Prix d'achat	12,40 € HT/kg

Les résultats doivent être indiqués en kilogrammes, en grammes ou en euros selon la question.

2.1 (2 points) Calculez le poids brut total du lot, puis le poids net utilisable après filetage et parage. Présentez le calcul du poids net en utilisant la relation $P_{net} = P_{brut} \times 0{,}58$.

2.2 (1 point) Calculez la masse totale des pertes de préparation. Indiquez également le taux de perte en pourcentage du poids brut.

2.3 (1 point) Déterminez le nombre maximal de portions complètes de 160 g pouvant être réalisées avec le poids net utilisable. Indiquez la masse de produit restant après la réalisation de ces portions.

2.4 (2 points) Calculez le coût d'achat HT du lot de saumon de 3 poissons. En utilisant le nombre de portions complètes obtenu à la question 2.3, calculez le coût d'achat du saumon par portion, sans inclure les frais de personnel ni les autres ingrédients. Arrondissez le coût par portion au centime.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (6 points)

Adapter une recette, organiser les opérations et informer le consommateur

La recette du DT 3 permet de réaliser 24 verrines. La commande porte sur 36 verrines identiques. Les quantités de la recette sont exprimées pour 24 pièces. Le poste de travail est équipé d'une balance, d'un couteau, d'une planche réservée aux produits de la mer, d'un réfrigérateur et de 36 contenants alimentaires individuels.

Recette de base et données de coût

Ingrédient	Quantité pour 24 verrines	Prix d'achat HT
Crevettes cuites décortiquées	600 g	18,00 €/kg
Fromage frais	360 g	6,00 €/kg
Jus de citron	120 ml	2,50 €/L
Ciboulette	24 g	30,00 €/kg

Les prix indiqués sont des prix d'achat HT. Le coût calculé porte sur les ingrédients utilisés.

3.1 (2 points) Complétez le DR 1 en calculant les quantités nécessaires pour produire 36 verrines. Utilisez le coefficient de proportionnalité $36 \div 24$. Pour le jus de citron, donnez le résultat en millilitres.

3.2 (2 points) Complétez le DR 1 en calculant le coût HT de chaque ingrédient pour 36 verrines, puis le coût total des ingrédients. Présentez au moins un calcul détaillé avec conversion des grammes en kilogrammes ou des millilitres en litres.

3.3 (1 point) Rédigez, dans le DR 2, les principales opérations de fabrication dans un ordre professionnel cohérent, depuis la préparation du poste jusqu'au stockage des verrines terminées. Indiquez au moins une mesure de prévention des contaminations pendant la fabrication.

3.4 (1 point) À partir de la composition de la recette, indiquez l'allergène à déclaration obligatoire présent dans les crevettes et l'allergène présent dans le fromage frais. Précisez que l'information doit être portée à la connaissance du consommateur.

PARTIE 4 : Prévention, hygiène et maîtrise des risques (4 points)

Identifier les dangers et proposer des mesures de maîtrise adaptées

La production est réalisée dans un atelier de poissonnerie-traiteur. Les critères du plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise sont indiqués dans le DT 3. Les températures mentionnées dans ce document sont des critères de travail de l'entreprise pour cette production.

Points de maîtrise de l'atelier

Étape	Danger ou situation observée	Critère ou consigne de l'entreprise
Réception du poisson frais	Développement microbien si la chaîne du froid est rompue	Température du produit au plus égale à 2 °C à réception
Préparation	Contamination croisée par le matériel ou les mains	Lavage des mains, matériel propre et désinfecté, séparation des activités
Stockage des verrines	Maintien prolongé à température ambiante	Stockage réfrigéré à une température au plus égale à 3 °C
Utilisation du couteau	Coupure ou blessure lors du filetage	Couteau adapté, lame entretenue, découpe sur support stable et gestes maîtrisés

Extrait du plan de maîtrise sanitaire de Marée des Halles.

4.1 (2 points) Pour la réception du saumon, la préparation des verrines et leur stockage, identifiez un danger pertinent à chaque étape. Pour chaque danger, indiquez une mesure de maîtrise issue des données du sujet ou du plan de maîtrise sanitaire.

4.2 (1 point) En cas de relevé supérieur à 2 °C pour le saumon à réception, indiquez la conduite à tenir avant toute mise en stock ou transformation. Précisez l'intérêt de consigner la décision et les informations du lot.

4.3 (1 point) Indiquez deux mesures de prévention des risques de coupure lors du filetage du saumon, adaptées au poste et au matériel décrits.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : POSTE DE RÉCEPTION ET CRITÈRES DE CONTRÔLE DES LOTS

La livraison est effectuée le 14 juin 2026 par le fournisseur Atlantique Marée. Le bon de livraison porte le numéro BL-6148. Le saumon est identifié par le lot L260614-S et les moules par le lot L260614-M. Les étiquettes fournisseur sont présentes et lisibles. Le contrôle de température du saumon est réalisé entre deux poissons à l'aide d'une sonde propre et désinfectée. La valeur relevée est de 1,8 °C. Les moules sont vivantes à l'observation et leur température relevée est de 7,0 °C. Leur étiquette doit être consultée afin de vérifier les conditions de conservation indiquées par le fournisseur. L'entreprise applique ses procédures de contrôle et de traçabilité conformément à son plan de maîtrise sanitaire et aux exigences d'hygiène applicables aux denrées alimentaires.

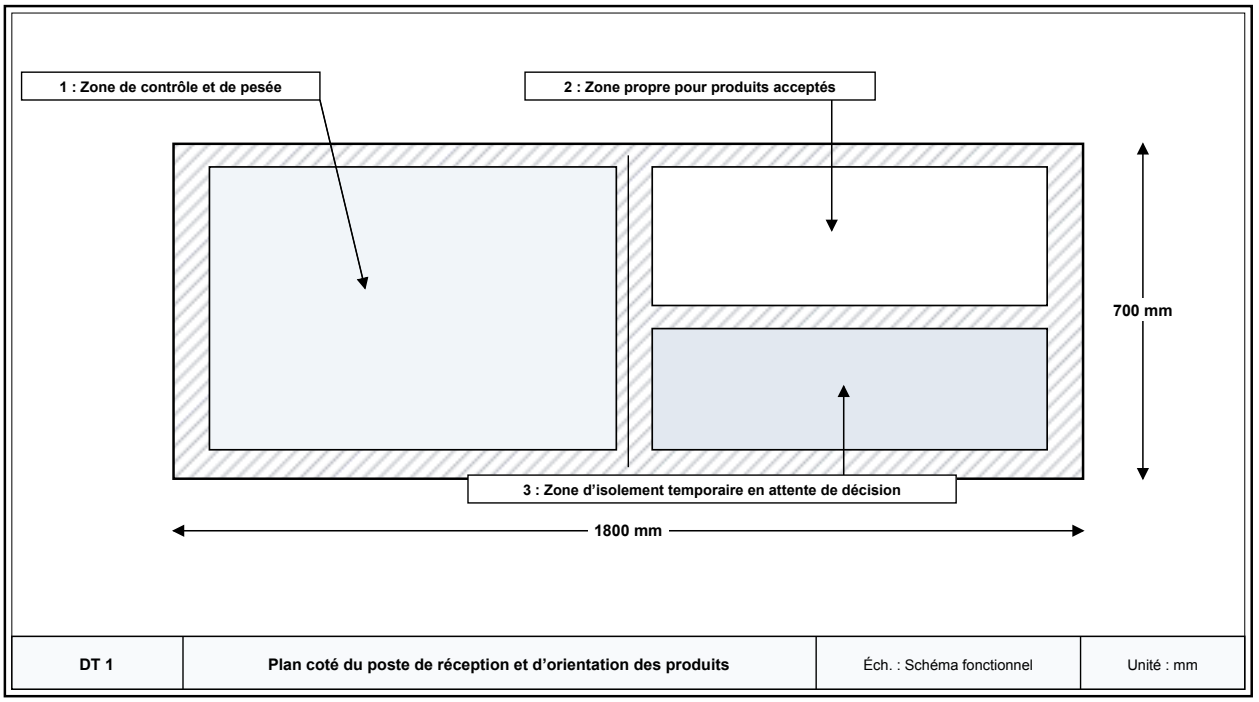


Schéma fonctionnel du poste. Les dimensions sont indiquées en millimètres. Le dessin n'est pas destiné à la fabrication d'un équipement.

Critères de contrôle à la réception

Contrôle	Saumon frais	Moules vivantes
Température	Au plus égale à 2 °C selon le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise	Comparer la mesure aux conditions indiquées par le fournisseur
État du produit	Aspect frais, emballage intact, absence d'altération visible	Coquilles fermées ou se refermant à la percussion, absence d'altération visible
Traçabilité	Identification du lot, fournisseur, date de réception et quantité	Identification du lot, fournisseur, date de réception et étiquette présente
Décision en cas d'écart	Isoler le lot, informer le responsable, consigner le contrôle et la décision	Isoler le lot, vérifier l'étiquette et les conditions fournisseur, consigner la décision

Les critères internes sont ceux applicables dans l'entreprise pour la situation décrite.

DT 2 : DONNÉES DE RENDEMENT, DE PRODUCTION ET DE COÛT DU SAUMON

Le lot destiné à la préparation comprend 3 saumons entiers vidés de 3,20 kg chacun. Le rendement utilisable après filetage et parage est fixé à 58 % du poids brut total pour les calculs de cette épreuve. Le reste est comptabilisé comme pertes de préparation. Les portions sont réalisées à 160 g. Le prix d'achat est de 12,40 € HT/kg. Pour les calculs de rendement, de perte et de coût matière, ne pas inclure la glace, l'emballage, la main-d'œuvre ni les frais de fonctionnement.

Paramètres professionnels de calcul

Paramètre	Valeur ou relation
Poids brut total	Nombre de poissons multiplié par le poids brut unitaire
Poids net utilisable	$P_{net} = P_{brut} \times 0{,}58$
Pertes de préparation	$P_{pertes} = P_{brut} - P_{net}$
Taux de perte	$T_{perte} = P_{pertes} \div P_{brut} \times 100$
Nombre de portions complètes	Poids net utilisable divisé par le poids d'une portion, arrondi à l'entier inférieur
Coût d'achat du lot	Poids brut total multiplié par le prix d'achat au kilogramme

Valeurs à utiliser pour les questions de la partie 2.

DT 3 : FICHE RECETTE ET MESURES DE MAÎTRISE DE LA PRODUCTION TRAITEUR

La recette de base est prévue pour 24 verrines. Les crevettes sont des crustacés et le fromage frais contient du lait. Ces ingrédients doivent être signalés au consommateur conformément aux règles d'information sur les allergènes. L'entreprise conserve les préparations traiteur réfrigérées à une température au plus égale à 3 °C selon son plan de maîtrise sanitaire. Le matériel est

nettoyé et désinfecté avant utilisation et entre deux activités lorsque cela est nécessaire. Les produits crus et les préparations prêtes à consommer sont séparés. Les références réglementaires générales applicables comprennent notamment les règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que le règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs.

Recette de base pour 24 verrines

Ingrédient	Quantité de base	Prix d'achat HT	Allergène à prendre en compte
Crevettes cuites décortiquées	600 g	18,00 €/kg	Crustacés
Fromage frais	360 g	6,00 €/kg	Lait
Jus de citron	120 ml	2,50 €/L	Aucun allergène majeur déclaré dans les données de la recette
Ciboulette	24 g	30,00 €/kg	Aucun allergène majeur déclaré dans les données de la recette

La recette est à multiplier par un même coefficient pour obtenir la commande.

Consignes de préparation et de stockage

Moment	Consigne
Avant production	Vérifier la propreté du poste, se laver les mains, préparer le matériel propre et désinfecté
Pendant la production	Limiter le temps hors froid, utiliser une planche et des ustensiles propres, éviter les contaminations croisées
Après fabrication	Conditionner en contenants propres, identifier la préparation et la date, stocker à une température au plus égale à 3 °C
Utilisation du couteau	Employer un couteau adapté et entretenu, travailler sur un support stable et ranger la lame après usage

Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de mise à l'échelle et de calcul du coût matière, questions 3.1 et 3.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases marquées « ... ». Le coefficient de mise à l'échelle est $36 \div 24$. Présentez les quantités avec leur unité et les coûts en euros HT, arrondis au centime.

Production de 36 verrines

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Ordre des opérations de fabrication, question 3.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases avec les opérations essentielles, dans l'ordre chronologique. Ajoutez les mesures d'hygiène et le stockage correspondant à la production décrite.

Protocole opératoire des verrines de crevettes

Ordre	Opération à réaliser	Mesure d'hygiène ou de maîtrise associée
1	.....	.....
2	.....	.....
3	.....	.....
4	.....	.....
5	.....	.....

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.