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-E1** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4 pour l'épreuve E1 dans son ensemble**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse professionnelle et exigences réglementaires (3 questions) **Page 3**

2. Étude des matières premières et calculs professionnels (3 questions) **Page 6**

3. Préparation des produits et protocole opératoire (3 questions) **Page 8**

4. Prévention, hygiène et sécurité au poste (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/Technologie professionnelle/2026/Bac Pro PET - Technologie professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse professionnelle et exigences réglementaires

La poissonnerie Les Embruns prépare une commande de saumon frais et un assortiment de produits de la mer pour un déjeuner professionnel. Le candidat exploite les données d'identification et de traçabilité, les repères réglementaires et les critères internes de réception du saumon et des huîtres.

Identification du saumon

Question 1.1. Relevez la dénomination commerciale et la dénomination scientifique du saumon, son mode de production et son pays d'élevage. Précisez en quoi la mention « frais, non décongelé » est utile à l'information du client.

Il s'agit du **saumon atlantique**, de nom scientifique *Salmo salar*. Il est issu de l'élevage en Norvège. Ces informations identifient l'espèce et son origine, conformément aux renseignements destinés au consommateur. La mention « frais, non décongelé » précise l'état du produit à la vente et permet de le distinguer d'un saumon qui aurait été congelé puis décongelé.

DR 1 complété : identification du saumon

Produit	Dénomination scientifique	Mode de production et origine	Deux contrôles de réception et résultats attendus
Saumon	Salmo salar	Élevage, Norvège	
Huître creuse			

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :
Saumon atlantique; frais, non décongelé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon atlantique, *Salmo salar*, élevé en Norvège; produit frais et non décongelé.

Traçabilité et information du consommateur

Question 1.2. Indiquez trois informations de traçabilité ou d'information du consommateur à vérifier à la réception pour les produits concernés. Donnez pour chacune un exemple tiré des données du sujet.

À la réception, vérifiez notamment l'espèce, le mode de production et l'origine, ainsi que l'identification du lot. Ces mentions renseignent le consommateur et permettent de relier les produits à leur traçabilité. Exemples du sujet :

- Espèce : saumon *Salmo salar* ou huître *Crassostrea gigas*.
- Production et origine : élevage en Norvège pour le saumon; élevage en France, zone FAO 27.7.e, pour l'huître.
- Lot : saumon, NO-180626-S12.

DR 1 complété : informations de traçabilité

Produit	Dénomination scientifique	Mode de production et origine	Deux contrôles de réception et résultats attendus
Saumon	.....	.....	.....
Huître creuse	.....	.....	.....

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

Espèces : Salmo salar; Crassostrea gigas

Élevage : Norvège; France, zone FAO 27.7.e

Lot saumon : NO-180626-S12

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier l'espèce, le mode d'élevage et l'origine, puis l'identification du lot de saumon : NO-180626-S12.

Contrôles à la réception

Question 1.3. Pour les saumons frais et les huîtres vivantes, indiquez deux contrôles de réception adaptés à chaque catégorie de produit. Pour chaque contrôle, précisez le résultat attendu au regard des consignes internes ou du DT 2.

Pour le saumon, relevez la température interne à réception et examinez l'aspect et l'odeur : la température doit être comprise entre 0 °C et +2 °C, sans anomalie d'aspect ni d'odeur. Pour les huîtres, vérifiez l'identification du lot et l'origine, puis l'état des coquilles et la vitalité : le lot doit être identifiable, les coquilles intactes et les huîtres vivantes. Toute anomalie est signalée au responsable et consignée.

DR 1 complété : contrôles de réception

Produit	Dénomination scientifique	Mode de production et origine	Deux contrôles de réception et résultats attendus
Saumon	.....	.....	..... 0 à +2 °C; aspect et odeur .....
Huître creuse	.....	.....	..... Lot et origine identifiés; coquilles intactes; vivantes

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon : 0 °C à +2 °C, aspect et odeur conformes. Huîtres : lot et origine identifiables, coquilles intactes, produits vivants.

2. Étude des matières premières et calculs professionnels

La commande porte sur 100 portions de saumon de 180 g net, avec un rendement de filetage de 62 % et un lot disponible de 36 kg. Le candidat calcule les besoins, les chutes, le coût d'achat, le dosage de sel, la surface de présentation et la résistance thermique demandée dans le document réponse.

Besoin en saumon

Question 2.1. Calculez la masse nette totale de filets nécessaire pour la commande, puis la masse brute minimale de saumon vidé à prévoir avec un rendement de 62 %. Présentez les calculs avec les formules indiquées dans le sujet.

La masse nette totale vaut le nombre de portions multiplié par la masse d'une portion : 100 × 180 g = 18 000 g, soit 18 kg. Le rendement de 62 % signifie que la masse de filets représente 0,62 de la masse brute. Il faut donc prévoir 18 ÷ 0,62 = 29,032 kg, soit environ 29,03 kg de saumon vidé.

DR 2 complété : besoin en saumon

Masse nette totale pour 100 portions	100 × 180 g	18 kg
Masse brute minimale à prévoir à 62 % de rendement	18 kg ÷ 0,62	29,03 kg

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Masse nette : 18 kg. Masse brute nécessaire : environ 29,03 kg.

Rendement, chutes et coût

Question 2.2. À partir des 36 kg de saumon vidé disponibles, calculez la masse théorique de filets, la masse de chute, la masse de filet restant après la commande et le coût d'achat du saumon. Indiquez les résultats en kilogrammes et en euros, arrondis au centième.

Calcul	Opération	Résultat
Filets obtenus	36 × 0,62	22,32 kg
Chutes	36 − 22,32	13,68 kg
Filets après la commande	22,32 − 18	4,32 kg
Coût d'achat	36 × 14,80	532,80 €

Le coût est calculé sur les 36 kg de saumon vidé achetés.

DR 2 complété : rendement et coût

Masse théorique de filets obtenue avec 36 kg	36 × 0,62	22,32 kg
Masse de chute avec 36 kg	36 − 22,32	13,68 kg
Masse de filets restant après la commande	22,32 − 18	4,32 kg
Coût d'achat de 36 kg	36 × 14,80	532,80 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Filets : 22,32 kg. Chutes : 13,68 kg. Restant : 4,32 kg. Coût : 532,80 €.

Dosage, surface et résistance thermique

Question 2.3. Calculez la masse de sel à incorporer à 18 kg de préparation selon le dosage fourni et la surface utile de la zone de présentation en mètres carrés. Complétez également le calcul de la résistance thermique surfacique du panneau isolant demandé dans le document réponse, à partir des données du DT 3.

Pour le sel : 18 kg × 40 g/kg = 720 g. La surface utile vaut 1,20 m × 0,60 m = 0,72 m². Pour le panneau, l'épaisseur est déjà indiquée en mètres : R = e/λ = 0,080/0,022 = 3,636..., soit 3,64 m²·K/W.

DR 2 complété : dosage, surface et isolation

Masse de sel pour 18 kg de préparation	18 × 40	720 g
Surface utile du meuble	1,20 × 0,60	0,72 m²
Résistance thermique du panneau isolant selon DT 3	0,080 ÷ 0,022	3,64 m²·K/W

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sel : 720 g. Surface : 0,72 m². Résistance thermique : 3,64 m²·K/W.

3. Préparation des produits et protocole opératoire

Le candidat organise le filetage du saumon vidé et la réalisation de 100 portions régulières de 180 g, avec les contrôles professionnels et la gestion des déchets. Il décrit aussi la préparation de la marinade et la répartition des produits sur le meuble réfrigéré selon les zones prévues.

Filetage et portionnage

Question 3.1. Établissez dans l'ordre les principales étapes opératoires permettant de passer du saumon vidé à 100 portions régulières de 180 g. Faites apparaître les contrôles professionnels pertinents et la gestion des déchets de préparation.

1. Nettoyer et désinfecter le poste, stabiliser la planche et vérifier que le couteau est propre, adapté et en bon état. Contrôler l'aspect et l'odeur du saumon.
2. Parer le poisson, lever les filets en longeant l'arête, puis retirer les arêtes à la pince. Examiner les filets et les maintenir au froid sur glace fondante.
3. Tailler les portions, les peser individuellement et ajuster chacune à 180 g net. Vérifier le nombre et la régularité des 100 portions.
4. Déposer les parures et déchets dans un bac dédié, les évacuer régulièrement, puis nettoyer et désinfecter le matériel et le poste.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 100 portions régulières de saumon, pesées à 180 g net chacune et maintenues au froid.

Préparation de la marinade

Question 3.2. Décrivez la méthode de préparation de la marinade pour 18 kg de préparation. Précisez le pesage du sel calculé à la question 2.3, le mode d'incorporation et les précautions de conservation avant utilisation.

Pour 18 kg de préparation, peser **720 g de sel** : 18 × 40 = 720 g. Utiliser une balance propre et tarée, puis incorporer le sel progressivement en mélangeant soigneusement pour le répartir uniformément dans toute la préparation. Avant utilisation, conserver celle-ci dans un contenant propre, couvert et identifié, au froid selon les consignes de l'établissement. La séparer des produits prêts à consommer et limiter le temps passé à température ambiante.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Peser et incorporer uniformément 720 g de sel aux 18 kg de préparation.

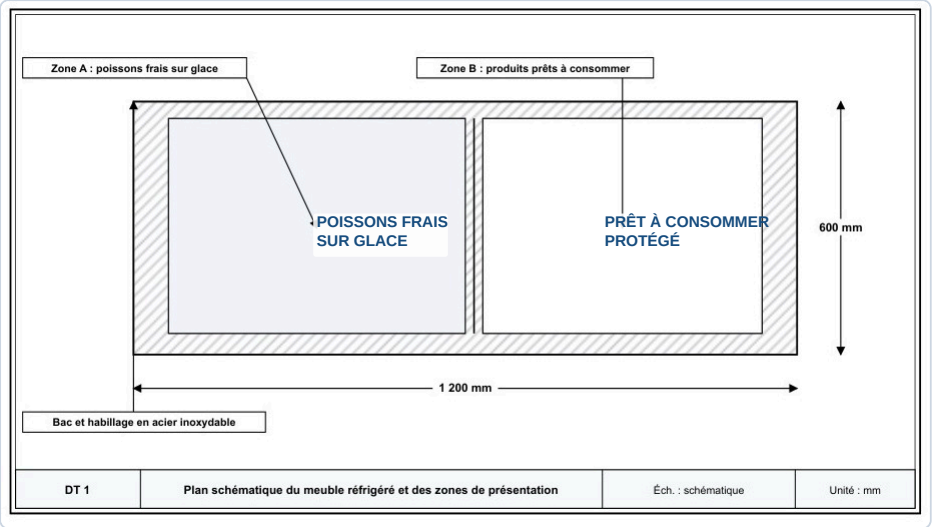
Présentation sur l’étal

Question 3.3. À l’aide du plan DT 1, proposez une répartition des produits entre les zones A et B. Indiquez deux règles de présentation ou de manipulation permettant d’éviter les contaminations croisées et de préserver la qualité des produits.

Placer en zone A le saumon frais et les poissons nécessitant une préparation, sur glace fondante. Réserver la zone B aux produits prêts à consommer, conditionnés ou protégés. Les huîtres peuvent y être présentées si elles sont destinées à la consommation et maintenues protégées.

- Conserver la cloison et utiliser des ustensiles distincts entre les zones.
- Protéger les produits prêts à consommer des écoulements et relever la température à l’ouverture puis pendant le service.

Répartition des produits sur le meuble réfrigéré



✓ RÉPONSE À RETENIR

Zone A : poissons frais sur glace. Zone B : produits prêts à consommer, protégés et séparés.

4. Prévention, hygiène et sécurité au poste

L'analyse porte sur les risques liés au filetage sur une planche humide, au transport manuel d'une caisse de 18 kg et à l'évacuation de glace et d'eau au sol. Les consignes du DT 3 indiquent des moyens de prévention ainsi que la conduite à tenir en cas de blessure.

Identification des risques

Question 4.1. Pour chacune des trois situations du tableau, identifiez un risque professionnel concret pour l'opérateur.

Chaque situation expose l'opérateur à un risque précis :

Situation	Risque concret
Filetage sur planche humide avec couteau affûté	La planche peut glisser et entraîner une coupure à la main ou aux doigts.
Transport manuel d'une caisse de 18 kg	Effort excessif ou mauvaise posture pouvant provoquer une douleur ou une blessure du dos.
Évacuation de glace et d'eau au sol	Glissade, chute et blessure de l'opérateur.

Les risques concernent donc les coupures, les troubles liés à la manutention et les chutes de plain-pied.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Filetage : coupure. Manutention : douleur ou blessure du dos. Sol humide ou glacé : glissade et chute.

Mesures de prévention

Question 4.2. Proposez une mesure de prévention adaptée à chacune des trois situations. Les mesures doivent agir sur l'organisation du poste, le matériel ou les pratiques de travail.

Appliquer une mesure préventive adaptée à chaque danger, en agissant sur le poste, le matériel ou la méthode de travail :

- **Filetage :** stabiliser la planche, utiliser un couteau propre et en bon état, éloigner la lame du corps et garder les doigts hors de sa trajectoire.
- **Manutention :** utiliser une aide mécanique ou fractionner la charge si possible; adopter une posture adaptée.
- **Sol mouillé ou glacé :** retirer régulièrement l'eau et la glace et porter des chaussures antidérapantes.

Ces mesures réduisent respectivement le risque de coupure, les contraintes physiques et le risque de chute.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Stabiliser la planche et maîtriser le geste; aider ou fractionner la manutention; retirer l'eau et la glace et porter des chaussures antidérapantes.

Conduite à tenir en cas de coupure

Question 4.3. Indiquez la conduite à tenir immédiatement en cas de coupure lors du filetage. Précisez pourquoi le produit manipulé par l'opérateur blessé doit être isolé de la production jusqu'à vérification de son intégrité.

Interrompre immédiatement le filetage, protéger la plaie et prévenir le responsable. Écarter les denrées susceptibles d'avoir été contaminées, conformément aux consignes de prévention de l'établissement.

Le produit manipulé peut avoir été souillé par le sang ou avoir été en contact avec la blessure. L'isoler empêche qu'une denrée potentiellement contaminée soit utilisée ou servie avant vérification de son intégrité. La reprise de la production ne se fait qu'après cette vérification et selon les consignes du responsable.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arrêter le filetage, protéger la plaie, prévenir le responsable et isoler les denrées à risque jusqu'à vérification de leur intégrité.

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

Bilan de l'épreuve : Cette partie Technologie professionnelle de l'épreuve E1 du Bac professionnel Poissonnier écailler traiteur, session 2026, code 26-BCP-PET-E1, dure trois heures et relève d'une épreuve de coefficient 4. À partir d'une commande de saumon et de produits de la mer, elle évalue l'identification, la traçabilité, les calculs de production, les gestes professionnels, la présentation sur étal et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La masse nette totale se calcule par Mnet = nombre de portions × masse nette d'une portion.
- Avec un rendement exprimé en fraction, la masse brute nécessaire se calcule par Mbrut = Mnet / rendement.
- La masse de sel se calcule en multipliant la masse de préparation en kilogrammes par le dosage en grammes par kilogramme.
- Pour une paroi plane, la résistance thermique surfacique se calcule par R = e / λ, avec e en mètres et R en $m^2 \cdot K \cdot W^{-1}$.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez la masse nette des portions de la masse brute de saumon vidé et exprimez le rendement sous forme décimale.
- Vérifiez les unités et convertissez les grammes en kilogrammes lorsque la formule ou le dosage l'exige.
- Reliez chaque contrôle de réception au produit concerné et indiquez un résultat attendu conforme aux données du sujet.
- Respectez les zones prévues sur l'étal, protégez les produits prêts à consommer et prévenez les contaminations croisées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse brute nécessaire à partir du rendement de filetage ?

Calculez d'abord la masse nette totale demandée, puis divisez-la par le rendement exprimé en fraction. Pour un rendement de 62 %, utilisez 0,62. Le résultat correspond à la masse de saumon vidé à prévoir.

Q : Comment appliquer le dosage de sel indiqué pour la marinade ?

Multipliez la masse de préparation, exprimée en kilogrammes, par le dosage en grammes par kilogramme. Le résultat est une masse de sel en grammes, à peser puis à incorporer de façon homogène.

Q : Comment répartir le temps entre les parties de l'épreuve ?

L'épreuve dure trois heures et ses quatre parties valent respectivement 5, 5, 6 et 4 points. Répartissez le temps selon le barème et gardez un moment pour vérifier les calculs, les unités et les documents réponses à rendre.

Q : Quels critères de réception faut-il contrôler pour le saumon et les huîtres ?

Pour le saumon, vérifiez l'étiquette, le lot, l'état, la température, l'aspect et l'odeur; la consigne interne fixe 0 °C à +2 °C. Pour les huîtres, contrôlez l'identification du lot, l'origine, le conditionnement, les coquilles intactes et le caractère vivant.

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