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 E2 : Valorisation culinaire

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 demande, réception et traçabilité (3 questions) **Page 3**

2. Étude des quantités, du rendement, du coût et de l'isolation (4 questions) **Page 5**

3. Organisation, planification et contrôle de la production (4 questions) **Page 8**

4. Prévention des risques et maîtrise sanitaire (3 questions) **Page 11**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

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

1. Analyse de la demande, réception et traçabilité

La poissonnerie-traiteur La Marée des Docks prépare un plat de saumon rôti pour 28 convives, accompagné de garniture et de sauce. Le plan de présentation et les ressources de réception servent à examiner les contrôles du lot, sa traçabilité et l'organisation du plat de service.

Question 1.1. À partir du DT 1, relevez trois contrôles à effectuer à la réception du saumon avant son entrée en stock. Pour chacun, indiquez l'information ou l'état attendu.

Avant le stockage, vérifier la conformité de la livraison et l'état du lot. Trois contrôles parmi ceux du DT 1 sont présentés ci-dessous. La température et l'aspect du produit doivent également être vérifiés selon les consignes de l'établissement.

Contrôle	État ou information attendu
Livraison	Produit et quantité conformes au bon de livraison et à la commande.
Identification	Dénomination, fournisseur, numéro de lot et date de livraison lisibles.
Emballage	Intact, propre et sans fuite.

Si l'identification ou la traçabilité présente une anomalie, isoler le lot, prévenir le responsable et consigner la décision avant toute utilisation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Conformité de la livraison, identification lisible du lot et emballage intact, propre et sans fuite.

Question 1.2. Indiquez les éléments à enregistrer pour assurer la traçabilité du lot de saumon jusqu'au plat servi. Citez au moins trois éléments distincts.

Pour assurer le suivi du saumon depuis sa réception jusqu'au plat servi, enregistrer les informations qui identifient le produit et celles qui le relient à la production. Conserver ces données dans les documents de traçabilité de l'établissement.

- Dénomination commerciale, fournisseur, numéro de lot et date de livraison.
- Résultats des contrôles à réception, notamment l'état de l'emballage et la température relevée selon le plan de maîtrise sanitaire.
- Date d'utilisation en production et référence du plat ou du service concerné.

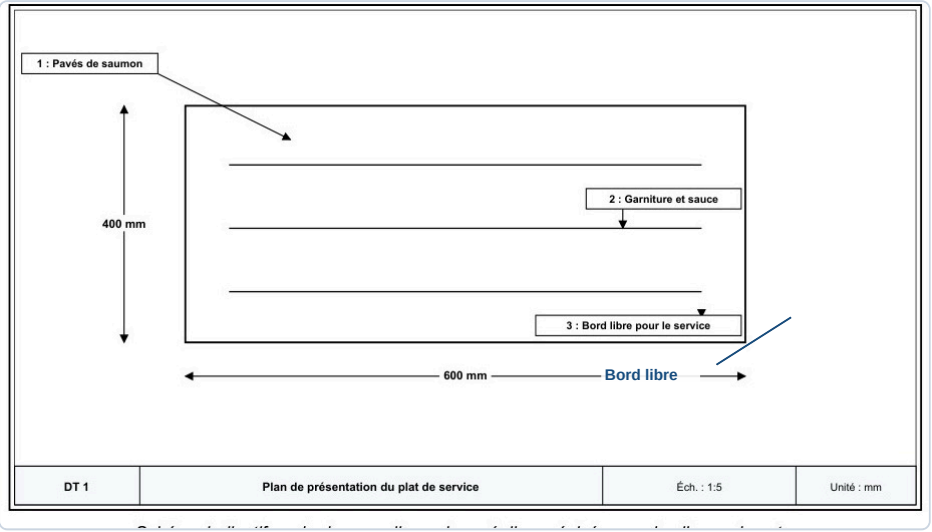
En cas d'anomalie, noter également la décision prise et le responsable informé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Enregistrer le produit, le fournisseur, le numéro de lot, la date de livraison, les contrôles à réception et le lien avec le plat servi.

Question 1.3. En vous appuyant sur le plan du DT 1, expliquez en une phrase l'intérêt de laisser un bord libre sur le plat de service.

Le plan du DT 1 sépare les pavés de saumon de la garniture et de la sauce, et réserve un bord libre sur le plat de service de 600 × 400 mm. Cet espace permet de saisir et de transporter le plat sans toucher les aliments. Il facilite ainsi la prise en main et le service, tout en limitant les risques de contamination liés aux contacts.

Bord libre du plat de service



✓ RÉPONSE À RETENIR

Le bord libre facilite la prise en main et le service sans toucher les aliments.

2. Étude des quantités, du rendement, du coût et de l’isolation

La commande porte sur 28 portions de saumon cuit de 120 g, tandis que les rendements, la recette de base et les prix d’achat sont précisés dans les ressources. Les questions évaluuent le calcul des quantités nécessaires, le changement d’échelle de la recette, le coût matière et la résistance thermique de la vitrine.

Question 2.1. Calculez la masse de saumon cru nécessaire pour obtenir 28 portions cuites de 120 g, en tenant compte du rendement de parage et du rendement de cuisson. Utilisez la relation mcru = mcuit / (rparage × rcuisson). Comparez le résultat à la masse de 4,80 kg disponible.

La masse cuite totale demandée est de 28 × 120 = 3 360 g, soit 3,36 kg. Le rendement global est 0,82 × 0,90 = 0,738. Ainsi, la masse crue nécessaire est 3,36 ÷ 0,738 = 4,553 kg, arrondie au gramme. Le stock disponible est de 4,80 kg : il permet donc la production. La marge est 4,80 − 4,553 = 0,247 kg, soit environ 247 g.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut 4,553 kg de saumon cru. Le stock de 4,80 kg suffit, avec environ 247 g de marge.

Question 2.2. La recette de base du DT 2 est prévue pour 10 portions. Calculez le coefficient multiplicateur pour 28 portions, puis la quantité de chaque ingrédient à prévoir. Complétez le DR 1.

Le coefficient d’échelle est le rapport entre les 28 portions demandées et les 10 portions de la recette de base : 28 ÷ 10 = 2,8. Multipliez chaque quantité de base par ce coefficient. Les quantités à reporter dans le DR 1 sont indiquées ci-dessous, avec les unités du document. Le saumon de la recette recalculée est la quantité de base multipliée par 2,8.

Ingrédient	Coefficient	Quantité pour 28 portions
Saumon cru	2,8	4,62 kg
Pommes de terre	2,8	5,60 kg
Légumes de saison	2,8	3,36 kg
Crème	2,8	1,12 L
Citrons	2,8	0,84 kg
Aneth	2,8	0,14 kg
Huile	2,8	0,28 L
Moutarde	2,8	0,112 kg

DR 1 complété : coefficients et quantités pour 28 portions

Ingrédient	Quantité pour 10 portions	Coefficient multiplicateur	Quantité pour 28 portions
Saumon cru	1,65 kg	2,8	4,62 kg
Pommes de terre	2,00 kg	2,8	5,60 kg
Légumes de saison	1,20 kg	2,8	3,36 kg
Crème	0,40 L	2,8	1,12 L
Citrons	0,30 kg	2,8	0,84 kg
Aneth	0,05 kg	2,8	0,14 kg
Huile	0,10 L	2,8	0,28 L
Moutarde	0,04 kg	2,8	0,112 kg
Coût matière total HT			
Coût matière HT par portion			

Recopier les résultats avec les unités.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient : 2,8. Pour 28 portions : saumon 4,62 kg, pommes de terre 5,60 kg, légumes 3,36 kg, crème 1,12 L, citrons 0,84 kg, aneth 0,14 kg, huile 0,28 L, moutarde 0,112 kg.

Question 2.3. La paroi isolante de la vitrine a une épaisseur e = 0,040 m et une conductivité thermique λ = 0,025 W/(m·K). Calculez sa résistance thermique surfacique avec R = e/λ, en indiquant l'unité. Cette valeur suffit-elle, à elle seule, à garantir la température de conservation des denrées ? Justifiez.

On applique directement la relation avec les données du DT 3 : R = e ÷ λ = 0,040 ÷ 0,025 = 1,6 m²·K/W. Cette résistance thermique surfacique caractérise uniquement la couche isolante étudiée. Elle ne suffit pas, à elle seule, à garantir la température de conservation des denrées : il faut aussi tenir compte de l'équipement complet, de son fonctionnement et des conditions de conservation prévues par le plan de maîtrise sanitaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

R = 1,6 m²·K/W. Cette valeur seule ne garantit pas la température de conservation.

Question 2.4. À partir des quantités recalculées pour 28 portions et des prix unitaires du DT 2, calculez le coût matière total HT de la recette, puis le coût matière HT par portion. Présentez le détail des opérations.

Pour chaque ingrédient, le coût HT est la quantité recalculée pour 28 portions multipliée par le prix unitaire du DT 2. Les coûts sont arrondis au centime, puis additionnés. Le total est divisé par 28 pour obtenir le coût matière par portion. La main-d'œuvre, l'énergie et les frais généraux ne sont pas inclus.

Ingrédient	Calcul	Coût HT
Saumon	4,62 × 18,50	85,47 €
Pommes de terre	5,60 × 1,60	8,96 €
Légumes	3,36 × 3,20	10,75 €
Crème	1,12 × 3,00	3,36 €
Citrons	0,84 × 2,40	2,02 €
Aneth	0,14 × 18,00	2,52 €
Huile	0,28 × 4,50	1,26 €
Moutarde	0,112 × 6,00	0,67 €

Total : 85,47 + 8,96 + 10,75 + 3,36 + 2,02 + 2,52 + 1,26 + 0,67 = 115,01 € HT. Puis 115,01 ÷ 28 = 4,11 € HT par portion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 115,01 € HT. Coût par portion : 4,11 € HT.

3. Organisation, planification et contrôle de la production

La production concerne la garniture et le saumon, avec un service à 12 h 30 et un dressage à terminer au plus tard à 12 h 20. Les durées, dépendances et possibilités de travail en parallèle sont précisées dans le DT 3 et le DR 2.

Question 3.1. Proposez un ordre de réalisation cohérent pour les opérations du tableau du DT 3. Pour chaque opération, indiquez un point de vigilance professionnel lié à la qualité, à l'organisation ou à la maîtrise des contaminations. Complétez le DR 2.

Le contrôle du poste précède les préparations. La garniture et le saumon peuvent ensuite être préparés en parallèle par deux opérateurs, avec des zones et du matériel distincts. La cuisson suit le portionnage ; le dressage attend la cuisson et la garniture.

Ordre	Opération	Point de vigilance
1	Contrôle du poste et préparation du matériel	Vérifier la propreté et séparer les zones.
2a	Préparation de la garniture	Éviter tout contact avec le matériel du poisson cru.
2b	Parage, portionnage et mise en plaque du saumon	Utiliser le matériel dédié et contrôler la régularité des portions.
3	Cuisson du saumon	Respecter le procédé validé de l'établissement.
4	Dressage et contrôle avant départ	Contrôler la présentation et la disponibilité de la garniture.

DR 2 complété : vigilances

Planning de production

Opération	Durée	Début	Fin	Point de vigilance ou contrôle
Contrôle du poste et préparation du matériel	15 min	.....	.....	Propreté, zones séparées
Préparation de la garniture	35 min	.....	.....	Éviter le contact cru
Parage, portionnage et mise en plaque du saumon	25 min	.....	.....	Matériel dédié, portions régulières
Cuisson du saumon	18 min	.....	.....	Procédé validé
Dressage et contrôle avant départ	20 min	.....	.....	Présentation, garniture prête
Cadence de portionnage	28 pavés en 14 min	.....	.....	... pavés/min et ... pavés/h

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poste préparé, garniture et saumon réalisés en parallèle, puis cuisson et dressage.

Question 3.2. Établissez un horaire de travail permettant de terminer le dressage à 12 h 20 au plus tard. Tenez compte des durées du DT 3 et des opérations qui peuvent être menées en parallèle. Indiquez clairement les horaires de début et de fin sur le DR 2.

Le dressage doit finir à 12 h 20 et dure 20 minutes : il commence à 12 h 00. La cuisson se termine alors, après 18 minutes, et le portionnage doit être achevé à 11 h 42. La garniture est préparée en parallèle par un second opérateur, dans une zone distincte.

1. Contrôle du poste et du matériel : 11 h 02 à 11 h 17.
2. Préparation de la garniture : 11 h 17 à 11 h 52.
3. Parage, portionnage et mise en plaque : 11 h 17 à 11 h 42.
4. Cuisson : 11 h 42 à 12 h 00.
5. Dressage et contrôle : 12 h 00 à 12 h 20.

DR 2 complété : horaires

Planning de production

Opération	Durée	Début	Fin	Point de vigilance ou contrôle
Contrôle du poste et préparation du matériel	15 min	11 h 02	11 h 17	
Préparation de la garniture	35 min	11 h 17	11 h 52	
Parage, portionnage et mise en plaque du saumon	25 min	11 h 17	11 h 42	
Cuisson du saumon	18 min	11 h 42	12 h 00	
Dressage et contrôle avant départ	20 min	12 h 00	12 h 20	
Cadence de portionnage	28 pavés en 14 min	.....	.....	... pavés/min et ... pavés/h

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fin du dressage à 12 h 20, avec préparation parallèle de la garniture et du saumon.

Question 3.3. Le portionnage des 28 pavés doit être réalisé en 14 minutes. Calculez la cadence moyenne en pavés par minute, puis en pavés par heure. Présentez le calcul avec les unités.

La cadence moyenne est le nombre de pavés divisé par la durée : 28 pavés ÷ 14 min = 2 pavés/min. Pour obtenir la cadence horaire, on multiplie par 60 min/h : 2 pavés/min × 60 min/h = 120 pavés/h.

DR 2 complété : cadence

Cadence de portionnage	28 pavés en 14 min	.....	.....	... pavés/min 2 pavés/min 120 pavés/h

Inscrire les horaires et les points de vigilance adaptés à chaque opération.

✓ RÉPONSE À RETENIR

2 pavés/min, soit 120 pavés/h.

Question 3.4. Citez deux critères observables à vérifier avant l'envoi des assiettes afin de contrôler la régularité du portionnage et la qualité de présentation.

Avant l'envoi, contrôler la conformité des portions et l'aspect des assiettes.

- **Portionnage :** pavés de poids régulier, conformément aux 120 g cuits prévus.
- **Présentation :** dressage homogène et assiettes propres, sans traces.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pavés de poids régulier ; dressage homogène et assiettes propres.

4. Prévention des risques et maîtrise sanitaire

Plusieurs situations de production sont étudiées : une étiquette de lot illisible, un couteau ayant servi au saumon au contact d'une planche pour légumes prêts à consommer, la présence de moutarde et des déchets de poisson sur le poste. Les ressources précisent les mesures attendues pour la traçabilité, la prévention des contaminations, l'information sur les allergènes et la sécurité au poste.

Question 4.1. Pour les situations de réception et de préparation, indiquez la conduite à tenir immédiatement et une mesure de prévention permettant d'éviter le renouvellement de chaque problème.

Réception : isoler le colis, prévenir le responsable, consigner l'anomalie et ne pas utiliser le saumon avant décision. En prévention, vérifier à chaque livraison la lisibilité de la dénomination, du fournisseur, du numéro de lot et de la date, puis enregistrer les contrôles.

Préparation : retirer le couteau en sécurité et écarter les légumes prêts à consommer exposés au contact. Nettoyer et désinfecter la planche selon la procédure. En prévention, séparer les zones et le matériel du poisson cru de ceux des légumes prêts à consommer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Isoler le saumon et ne pas l'utiliser avant décision ; écarter les légumes exposés, puis nettoyer-désinfecter la planche. Prévenir ces risques par le contrôle des étiquettes et la séparation des zones et matériels.

Question 4.2. Indiquez comment informer le client de la présence de moutarde dans la sauce et quelle précaution appliquer lors de la préparation d'une portion demandée sans cet ingrédient.

Informer clairement le client que la sauce contient de la moutarde, allergène, selon les modalités d'information de l'établissement. Pour une portion demandée sans moutarde, utiliser une préparation adaptée et du matériel propre, réservé à cette préparation ou nettoyé-désinfecté selon la procédure. Éviter tout contact croisé avec la sauce contenant de la moutarde, les ustensiles et les surfaces qui l'ont touchée ; vérifier la portion avant de la servir.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Signaler la moutarde au client ; préparer la portion sans moutarde avec du matériel propre et éviter tout contact croisé.

Question 4.3. Décrivez les actions à effectuer pour retirer les arêtes et les chutes du poste en limitant le risque de blessure et de contamination, puis indiquez le contrôle à réaliser avant de poursuivre la production.

Sécuriser les couteaux avant toute intervention et les déposer dans l'emplacement prévu. Retirer les arêtes et les chutes avec un outil adapté, sans les ramasser à mains nues, puis les placer dans le contenant prévu. Nettoyer et désinfecter le plan de travail selon la procédure. Avant de poursuivre la production, contrôler que le poste est propre, sans déchets ni arêtes, et que le nettoyage-désinfection a été effectué.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déchets dans le contenant prévu, couteaux sécurisés, plan nettoyé et désinfecté ; vérifier l’absence de déchets et la propreté du poste avant reprise.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 Valorisation culinaire du Bac professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur, session 2026, code 26-BCP-PET-E2, dure 3 heures et a un coefficient 4. Elle s'appuie sur la préparation de pavés de saumon rôtis pour 28 convives. Les compétences évaluées couvrent la réception et la traçabilité, les rendements et coûts, la planification, l'hygiène, les allergènes et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le rendement global s'obtient en multipliant les rendements successifs : rglobal = rparage × rcuisson.
- La masse crue nécessaire se calcule par mcru = mcuit / rglobal, en utilisant les rendements sous forme décimale.
- Pour changer l'échelle d'une recette, le coefficient multiplicateur est le nombre de portions visé divisé par le nombre de portions de base.
- La résistance thermique surfacique d'une couche est R = e/λ, en m²·K/W ; elle ne valide pas à elle seule les conditions de conservation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Indiquez les unités dans les calculs et arrondissez les masses au gramme et les montants au centième.
- Pour la réception, vérifiez notamment l'identification, l'emballage, l'état du produit et la température selon les procédures applicables.
- Dans le planning, respectez les dépendances des opérations et ne prévoyez le travail en parallèle qu'avec des zones et matériels distincts.
- Distinguez la mesure immédiate de la prévention et, pour l'allergène, évitez tout contact croisé lors d'une demande sans moutarde.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse de saumon cru à prévoir à partir des portions cuites ?

Multipliez d'abord le nombre de convives par la masse cuite par portion. Divisez ensuite cette masse cuite totale par le rendement global, obtenu en multipliant les rendements de parage et de cuisson exprimés sous forme décimale.

Q : La résistance thermique de la paroi suffit-elle à garantir la bonne conservation des denrées ?

Non. La relation R = e/λ caractérise seulement la résistance thermique surfacique de la couche étudiée. La conservation dépend aussi de l'équipement, des denrées et des conditions définies par le plan de maîtrise sanitaire.

Q : Comment organiser le planning en respectant l'heure limite de dressage ?

Placez le contrôle du poste avant les préparations, puis respectez les dépendances entre portionnage, cuisson et dressage. La garniture et le portionnage peuvent être parallélisés par deux opérateurs avec des zones et matériels distincts.

Q : Que doit-on faire si l'étiquette de lot est illisible à la réception ?

Isolez le produit, prévenez le responsable et ne l'utilisez pas avant décision. Consignez la décision selon la procédure interne. Le contrôle de l'identification et de la traçabilité doit permettre de repérer l'anomalie avant toute utilisation.

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