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 : VALORISATION CULINAIRE

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 demande et des documents professionnels (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude des quantités, du rendement et du coût (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organisation et protocole de réalisation (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention des risques et maîtrise sanitaire (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 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
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 DES DOCKS, POISSONNERIE-TRAITEUR, LA ROCHELLE

La poissonnerie-traiteur La Marée des Docks prépare un déjeuner professionnel pour 28 convives. Vous participez à la valorisation culinaire d'un pavé de saumon rôti, accompagné d'une garniture de pommes de terre et de légumes, avec une sauce citron-aneth.

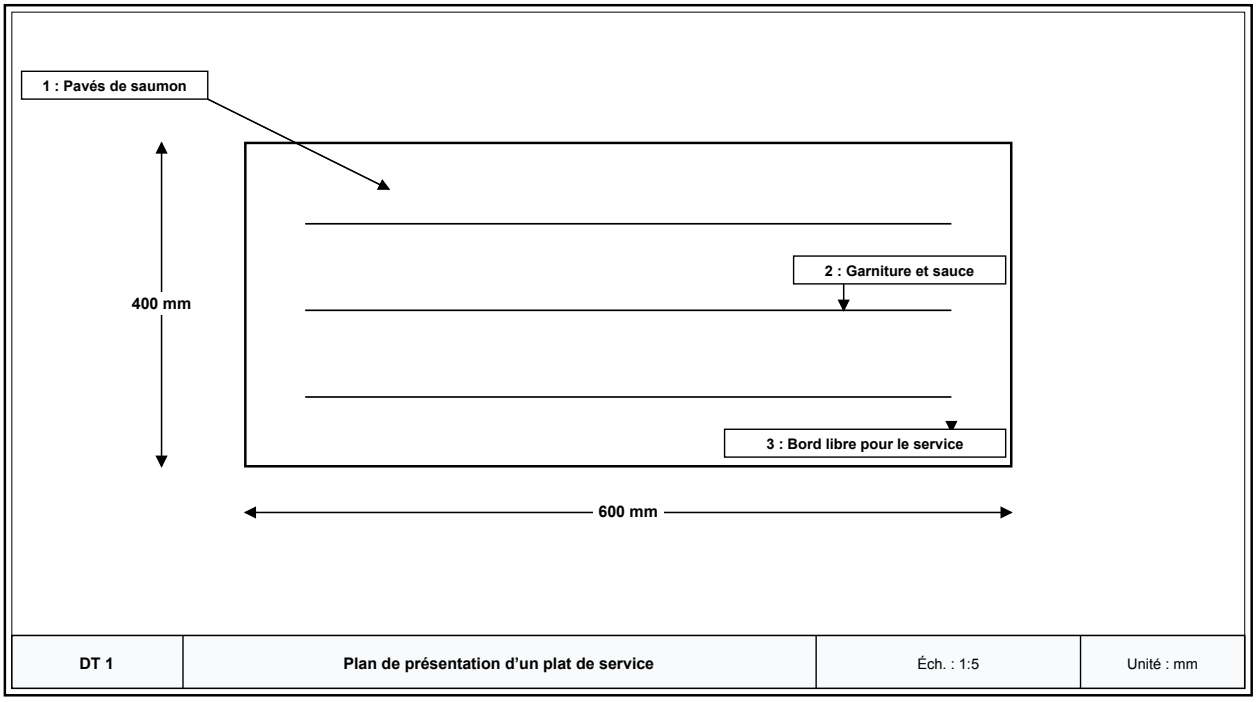
Le cahier des charges prévoit une portion servie de 120 g de saumon cuit par convive. Le saumon est livré en portions sous emballage identifié. La production doit être organisée de façon à limiter les contaminations croisées, maîtriser les allergènes et assurer la traçabilité des ingrédients. Les valeurs et consignes techniques nécessaires sont fournies dans les documents DT 1 à DT 3. Les calculs sont à présenter avec les unités et les arrondis adaptés.

Le barème total est de 20 points. Répondez dans les documents DR 1 et DR 2 lorsque cela est demandé.

PARTIE 1 : Analyse de la demande et des documents professionnels (4 points)

Lecture du cahier des charges, réception et traçabilité

Vous prenez connaissance du plan de dressage et des données de réception du lot de saumon. Justifiez vos décisions à partir des informations fournies dans le dossier technique.



Plan indicatif vu de dessus. Les dimensions sont données en millimètres.

1.1 (1,5 point) 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.

1.2 (1,5 point) Indiquez les éléments à enregistrer pour assurer la traçabilité du lot de saumon jusqu'au plat servi. Citez au moins trois éléments distincts.

1.3 (1 point) 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.

PARTIE 2 : Étude des quantités, du rendement et du coût (6 points)

Calculs professionnels appliqués à la production

Les données de recette, de rendement, de coût et d'isolation de la vitrine sont fournies dans les DT 2 et DT 3. Les résultats seront arrondis au centième pour les montants et au gramme pour les masses, sauf indication contraire.

Données de production et de calcul

Donnée	Valeur
Nombre de convives	28
Portion de saumon cuit par convive	120 g
Rendement après parage	82 %
Rendement après cuisson	90 %
Masse de saumon cru prévue dans la recette de base	1,65 kg pour 10 portions
Prix d'achat du saumon	18,50 € HT/kg

Les valeurs sont des données de travail propres à cette commande.

2.1 (1,5 point) 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 : $m_{cru} = m_{cuit} / (r_{parage} \times r_{cuisson})$. Comparez le résultat à la masse de 4,80 kg disponible.

2.2 (1,5 point) 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.

2.3 (1 point) La paroi isolante de la vitrine a une épaisseur $e = 0,040\,m$ et une conductivité thermique $\lambda = 0,025\,W/(m \cdot K)$. Calculez sa résistance thermique surfacique avec $R = e/\lambda$, en indiquant l'unité. Cette valeur suffit-elle, à elle seule, à garantir la température de conservation des denrées ? Justifiez.

2.4 (2 points) 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.

PARTIE 3 : Organisation et protocole de réalisation (6 points)

Planification, gestes professionnels et contrôles de production

Vous disposez d'un plan de travail dédié aux produits de la mer, d'un four et d'un poste de dressage. Le service commence à 12 h 30. Les durées de travail et les dépendances entre opérations sont données dans le DT 3.

Ordonnancement des opérations

Opération	Durée	Début prévu	Fin prévue	Contrôle ou point de vigilance
Contrôle du poste et préparation du matériel	15 min	.....	.....	.....
Préparation de la garniture	35 min	.....	.....	.....
Parage, portionnage et mise en plaque du saumon	25 min	.....	.....	.....
Cuisson du saumon	18 min	.....	.....	.....
Dressage et contrôle avant départ	20 min	.....	.....	.....

Les horaires sont à proposer par le candidat en respectant les durées et les contraintes indiquées au DT 3.

3.1 (2,5 points) 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.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1 point) 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.

3.4 (1 point) Citez deux critères observables à vérifier avant l'envoi des assiettes afin de contrôler la régularité du portionnage et la qualité de présentation.

PARTIE 4 : Prévention des risques et maîtrise sanitaire (4 points)

Hygiène, allergènes, sécurité au poste et gestion des déchets

Les exigences de maîtrise sanitaire applicables à la production sont précisées dans le DT 3. Pour chaque réponse, appuyez-vous sur la situation décrite et distinguez les mesures préventives des actions correctives.

Situations à analyser

Situation	Donnée de la situation
Réception	Le colis est identifié, mais l'étiquette de lot est détériorée et illisible.
Préparation	Un couteau ayant servi au saumon est posé sur la planche destinée aux légumes prêts à consommer.
Allergènes	La sauce contient de la moutarde et est servie avec le plat.
Fin de poste	Des arêtes et des chutes de poisson restent sur le plan de travail.

Les consignes internes de l'établissement sont indiquées dans le DT 3.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1 point) 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.

4.3 (1 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : COMMANDE, RÉCEPTION ET PLAN DE PRÉSENTATION

Commande : 28 portions de pavé de saumon rôti, garniture de pommes de terre et légumes, sauce citron-aneth. Le plat de service représenté ci-dessous mesure 600 mm par 400 mm. Le dessin propose une organisation indicative : pavés regroupés par rangées, garniture et sauce dans une zone distincte, bord libre conservé pour la prise en main et le service.

À la réception, contrôler la concordance entre bon de livraison et commande, l'identification du produit et du lot, l'intégrité de l'emballage, l'aspect du produit et les conditions de transport prévues par le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. En cas d'anomalie d'identification ou de traçabilité, isoler le produit et appliquer la procédure interne avant toute utilisation.

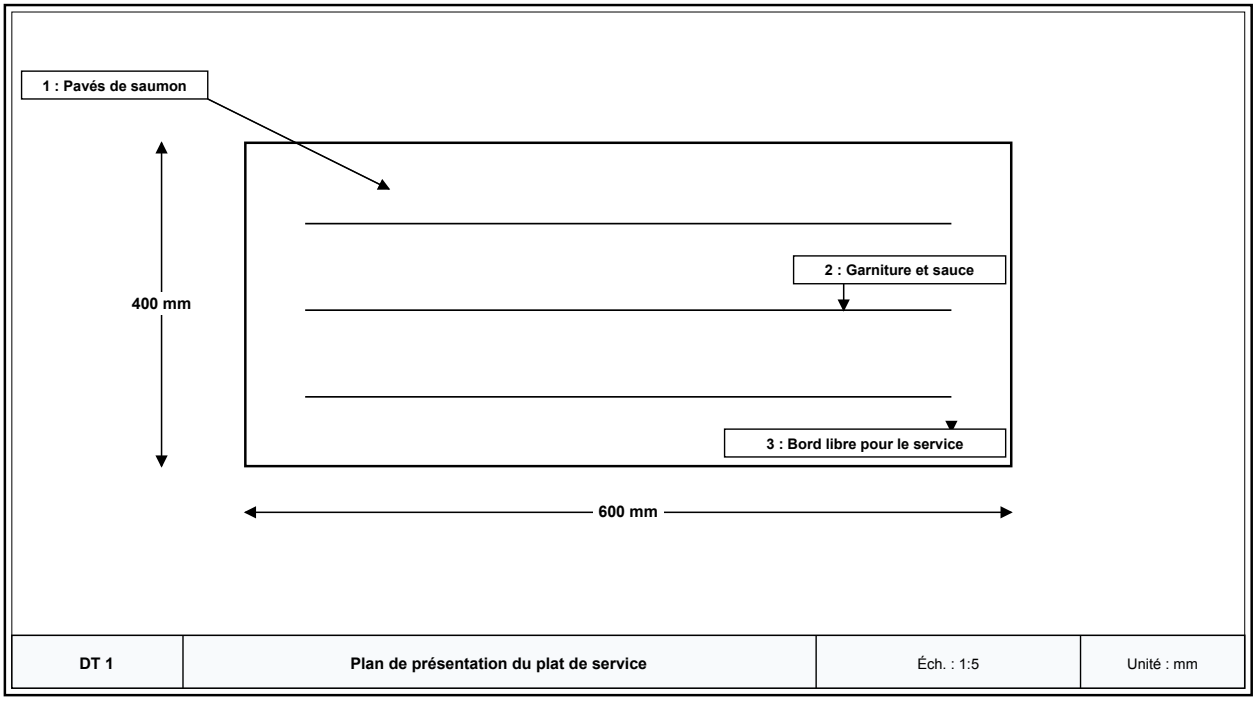


Schéma indicatif vu de dessus, dimensions réelles précisées par les lignes de cote.

Fiche de réception du saumon

Point contrôlé	Donnée attendue ou action
Identification	Dénomination commerciale, fournisseur, numéro de lot et date de livraison lisibles
Emballage	Intégrité, propreté et absence de fuite
Produit	Aspect et odeur conformes aux critères de réception de l'établissement
Température	Contrôle selon le plan de maîtrise sanitaire et les indications du produit
Anomalie	Isoler le lot, prévenir le responsable et consigner la décision

Les valeurs de conservation sont celles du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et des indications applicables au produit livré.

DT 2 : RECETTE DE BASE, RENDEMENT ET PRIX D'ACHAT

La recette de base ci-dessous correspond à 10 portions. Les prix unitaires sont des prix d'achat HT fournis pour le calcul de cette commande. Le coût de matière est calculé à partir des quantités utilisées et ne comprend ni main-d'œuvre, ni énergie, ni frais généraux.

Le rendement global du saumon se calcule par multiplication des rendements successifs : $r_{global} = r_{parage} \times r_{cuisson}$. La quantité de saumon cru à prévoir est donc $m_{cru} = m_{cuit} / r_{global}$.

Recette de base pour 10 portions

Ingrédient	Quantité pour 10 portions	Prix unitaire HT
Saumon cru	1,65 kg	18,50 €/kg
Pommes de terre	2,00 kg	1,60 €/kg
Légumes de saison	1,20 kg	3,20 €/kg
Crème	0,40 L	3,00 €/L
Citrons	0,30 kg	2,40 €/kg
Aneth	0,05 kg	18,00 €/kg
Huile	0,10 L	4,50 €/L
Moutarde	0,04 kg	6,00 €/kg

Quantités de base à multiplier par le coefficient de changement d'échelle.

Données de rendement

Étape	Rendement
Après parage	82 %
Après cuisson	90 %
Portion servie de saumon cuit	120 g par convive
Effectif commandé	28 convives
Stock de saumon cru disponible	4,80 kg

Pour les calculs de rendement, les taux sont utilisés sous forme décimale.

DT 3 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Le service débute à 12 h 30. Le dressage doit être terminé à 12 h 20 au plus tard. Les préparations de légumes et de saumon peuvent être menées en parallèle par deux opérateurs, à condition d'utiliser des matériels et zones de travail distincts. La cuisson du saumon intervient après le portionnage et la mise en plaque. Le dressage intervient après la cuisson et la disponibilité de la garniture.

Durées indicatives : contrôle du poste et préparation du matériel, 15 minutes ; préparation de la garniture, 35 minutes ; parage, portionnage et mise en plaque du saumon, 25 minutes ; cuisson du saumon, 18 minutes ; dressage et contrôle avant départ, 20 minutes.

Appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement : lavage des mains aux moments requis, nettoyage-désinfection des surfaces et matériels selon la procédure, séparation des opérations concernant les produits crus et les préparations prêtes à consommer, maintien des denrées dans les conditions prévues pour chaque produit et enregistrement des contrôles prescrits. Les paramètres de conservation et de cuisson sont déterminés selon le produit, le procédé et les procédures validées de l'établissement ; aucune température unique ne s'applique à toutes les denrées.

La sauce de la recette contient de la moutarde, allergène à signaler au client selon les modalités d'information de l'établissement. Pour une demande sans moutarde, utiliser un matériel propre et une préparation adaptée, en évitant tout contact croisé. Les couteaux sont transportés et déposés de manière sécurisée. Les arêtes et chutes sont retirées du poste dans un contenant prévu, puis le plan de travail est nettoyé et contrôlé avant reprise.

Pour l'étude indicative de la paroi isolante de la vitrine : épaisseur $e = 0,040\,m$, conductivité thermique $\lambda = 0,025\,W/(m \cdot K)$, relation $R = e/\lambda$. Cette relation caractérise uniquement la résistance thermique surfacique de la couche étudiée et ne constitue pas une validation complète de l'équipement ou des conditions de conservation.

Opérations et points de maîtrise

Opération	Durée	Dépendance ou contrainte
Contrôle du poste et préparation du matériel	15 min	À effectuer avant le démarrage des préparations
Préparation de la garniture	35 min	Peut être menée en parallèle du portionnage par deux opérateurs
Parage, portionnage et mise en plaque du saumon	25 min	Avant la cuisson ; matériel et zone dédiés
Cuisson du saumon	18 min	Après le portionnage et la mise en plaque
Dressage et contrôle avant départ	20 min	Après cuisson et disponibilité de la garniture ; fin au plus tard à 12 h 20

Durées et dépendances à intégrer dans le planning.

Principaux risques et mesures de maîtrise

Risque ou situation	Mesure de maîtrise attendue
Lot non identifiable	Isoler le produit, prévenir le responsable et ne pas l'utiliser avant décision
Contact entre matériel du poisson cru et légumes prêts à consommer	Séparer les zones et matériels ; nettoyer et désinfecter selon la procédure
Présence de moutarde dans la sauce	Informer le client et prévenir les contacts croisés pour une demande sans moutarde
Arêtes, chutes et couteaux au poste	Retirer les déchets dans le contenant prévu, sécuriser les couteaux, nettoyer et contrôler le poste

Réponses à adapter aux procédures internes de l'établissement.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de changement d'échelle de la recette — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases portant la mention « ... ». Indiquez les unités et le coefficient multiplicateur retenu.

Nomenclature et quantités pour 28 portions

Ingrédient	Quantité pour 10 portions	Coefficient multiplicateur	Quantité pour 28 portions
Saumon cru	1,65 kg	.....	.....
Pommes de terre	2,00 kg	.....	.....
Légumes de saison	1,20 kg	.....	.....
Crème	0,40 L	.....	.....
Citrons	0,30 kg	.....	.....
Aneth	0,05 kg	.....	.....
Huile	0,10 L	.....	.....
Moutarde	0,04 kg	.....	.....
Coût matière total HT	.....	.....	.....
Coût matière HT par portion	.....	.....	.....

Recopier les résultats avec les unités.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Feuille d'ordonnancement et de contrôle — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau pour répondre aux questions de la partie 3. Les horaires doivent permettre de terminer le dressage à 12 h 20 au plus tard.

Planning de production

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

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

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.