

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure		Feuillet : 1/16

ÉPREUVE N°1 Reconnaissance des produits (80 points)

Vous disposez, sur un étal de poissonnerie, d'une gamme de poissons, mollusques, crustacés et produits transformés répertoriés à l'identique sur la liste de correction mise à la disposition des examinateurs et correcteurs.

Vous devez :

Question A

- Reconnaître et donner oralement le nom de 28 produits désignés par les membres du jury (feuillet 3/16)
- Préciser pour deux d'entre eux l'argumentation commerciale

Question B

Établir (feuilles 4/16 à 8/16)

- 3 fiches techniques poissons
- 1 fiche mollusque
- 1 fiche crustacé

Question C

Établir (feuilles 9/16 et 10/16)

- 1 fiche « produit transformé » (filets, rôtis, etc.)
- 1 fiche pour un « produit de salaison »

Note : les sept produits de B et C faisant l'objet d'une fiche seront désignés par le jury.

ÉPREUVE N°2 Transformation des produits (120 points)

À partir des produits bruts, réaliser les transformations suivantes :

- Préparer 4 petits encornets pour les farcir, récupérer les tentacules et les ailerons
- Fileter 8 merlans sans flancs, tirer la moitié avec peau, l'autre sans peau
- Peler et mettre en filets 2 soles
- Préparer 4 grondins écorchés en galinette
- Mettre en PAC, un lieu jaune et trancher en darnes d'un poids identique
- Préparer 4 maquereaux en Colbert
- Ouvrir 12 huîtres, 4 amandes, 4 moules d'Espagne et 2 clams, les présenter sur plateau avec un lit d'algues
- Disposer de façon attractive, les produits travaillés

ÉPREUVE N°3 Appréciation de la qualité des produits (20 points)

Qualifier la fraîcheur par les critères E, A, B, C de deux poissons blancs, d'un squalo et d'un poisson bleu, désignés par le jury. Vous disposez d'un tableau à compléter par espèce suivant le barème établi par la CEE relatif à l'arrêté du 23 juillet 1997 (feuilles 11/16 à 14/16).

ÉPREUVE N°4 Préparation culinaire (80 points)

Réaliser un appareil pour farcir les tubes d'encornets précédemment préparés, suivant la fiche technique établie (feuillet 15/16) :

- Assurer la cuisson en cocotte
- Compléter la fiche de conseil client (feuillet 16/16)

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	2/16

RÉPARTITION DU TEMPS

QUESTIONS	ÉPREUVE	DURÉE
1	- reconnaissance + rédaction des fiches	20 minutes 40 minutes
2	- Transformation des produits crus	2 heures
3	- Fiche de cotation	10 minutes
4	- encornet farci	1 h 20 mn

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	4/16

ÉPREUVE N°1

Candidat n° :

Question : B

Fiche technique n°1

POISSON Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	
Appellation commerciale (officielle)	
Famille	
Critères spécifiques de fraîcheur Taille marchande légale	
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, darne...) Rendement de la transformation la plus courante correspondante (en %)	
Modes(s) de cuisson courant(s)	
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	
Argumentation commerciale	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	5/16

ÉPREUVE N°1

Candidat n° :

Question : B

Fiche technique n°2

POISSON Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	
Appellation commerciale (officielle)	
Famille	
Critères spécifiques de fraîcheur Taille marchande légale	
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, darne...) Rendement de la transformation la plus courante correspondante (en %)	
Modes(s) de cuisson courant(s)	
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	
Argumentation commerciale	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	6/16

ÉPREUVE N°1

Candidat n° :

Question : B

Fiche technique n°3

POISSON Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	
Appellation commerciale (officielle)	
Famille	
Critères spécifiques de fraîcheur Taille marchande légale	
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, darne...) Rendement de la transformation la plus courante correspondante (en %)	
Modes(s) de cuisson courant(s)	
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	
Argumentation commerciale	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	7/16

ÉPREUVE N°1

Candidat n° :

Question : B

Fiche technique n°4

MOLLUSQUE Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	
Appellation commerciale (officielle)	
Famille	
Critères spécifiques de fraîcheur Taille marchande légale	
Mode de présentation courante	
Modes(s) de cuisson courant(s)	
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	
Argumentation commerciale	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	8/16

ÉPREUVE N°1

Candidat n° :

Question : B

Fiche technique n°5

CRUSTACÉ Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	
Appellation commerciale (officielle)	
Famille	
Critères spécifiques de fraîcheur Taille marchande légale	
Mode de présentation courante	
Modes(s) de cuisson courant(s)	
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	
Argumentation commerciale	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	9/16

ÉPREUVE N°1

Candidat n° :

Question : C

FICHE PRODUIT TRANSFORMÉ n°.....	
▪ APPELLATION COMMERCIALE DU PRODUIT ▪ NOM COMMERCIAL DU PRODUIT	
▪ FAMILLE DE L'ESPÈCE	
▪ NOM SCIENTIFIQUE	
▪ MODE DE CONSERVATION : ▪ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE :	
Suggestion de recette : ▪ titre de la recette ▪ argumentation simplifiée de la préparation	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	10/16

ÉPREUVE N°1

Candidat n° :

Question : C

FICHE PRODUIT DE SALAISON n° :	
▪ APPELLATION COMMERCIALE DU PRODUIT ▪ NOM COMMERCIAL DU PRODUIT	
▪ FAMILLE DE L'ESPÈCE	
▪ NOM SCIENTIFIQUE	
▪ MODE DE CONSERVATION : ▪ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE :	
Suggestion de recette : ▪ titre de la recette ▪ argumentation simplifiée de la préparation	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	11/16

ÉPREUVE N°3

Candidat n° :

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

Qualifier la fraîcheur des 4 espèces désignées par le jury (2 poissons blancs, 1 squal, 1 poisson bleu) suivant le barème de cotation européen en remplissant les grilles des feuillets numérotés de 11/16 à 14/16.

Barèmes CEE de cotation de fraîcheur d'après l'arrêté du 23 juillet 1997

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLANCS

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Peau				
Mucus cutané				
Œil				
Branchies				
Péritoine (dans le poisson éviscéré)				
Odeur branchies, cavité abdominale (Poissons blancs sauf plie)				
Odeur plie ou carrelet				
Chair (consistance)				

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	12/16

ÉPREUVE N°3

Candidat n° :

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLANCS

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Peau				
Mucus cutané				
Œil				
Branchies				
Péritoine (dans le poisson éviscéré)				
Odeur branchies, cavité abdominale (Poissons blancs sauf plie)				
Odeur plie ou carrelet				
Chair (consistance)				

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	13/16

ÉPREUVE N°3

Candidat n°.....

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES SQUALES

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Œil				
Aspect				
Odeur				

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLEUS

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Peau				
consistance de la chair				
Œil				
Aspect des branchies				
Odeur des branchies				

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	14/16

ÉPREUVE N°3

Candidat n° :

APPRÉCIATION DE LA QUALITÉ (2 points par espèce)

N°	NOM DE L'ESPÈCE	EXTRA	A	B	C

NOM DE L'ESPÈCE	JUSTIFICATION DU CHOIX (3 points par espèce)

Total de l'épreuve : 20 points

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure	Feuillet :	15/16

ÉPREUVE N°4

Candidat n° :

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PRODUIT : ENCORNETS FARCIS pour 4 personnes

Éléments	Unité	Quantité	Phases techniques progression du travail
4 encornets (préparés en épreuve n°2)	kg	1	Nettoyer et laver soigneusement les tubes, nageoires et tentacules.
pain blanc sans croûte	kg	0.200	▪ Couper le pain blanc en tout petits dés et le faire revenir lentement dans 80 g de beurre fondu, en remuant constamment. ▪ Éplucher les oignons et l'ail, émincer. ▪ Nettoyer et laver les carottes et les poireaux, les couper en petits morceaux. ▪ Faire revenir dans une casserole contenant 40 g de beurre, les oignons, l'ail, les poireaux et les carottes. ▪ Verser le fumet de poisson sur les légumes et faire réduire jusqu'à ce que la masse ne soit plus humide. ▪ Sécher les nageoires et tentacules avec du papier absorbant et les couper en petits morceaux très fins. ▪ Les faire revenir dans 4 cuillères d'huile d'olive, à feu vif. ▪ Les sortir de la poêle et les mélanger avec le pain et les légumes, ajouter le persil et les jaunes d'œufs. ▪ Saler, poivrer et en farcir les corps des encornets. ▪ Refermer avec 1 ou 2 cure-dents. ▪ Faire chauffer les 4 dernières cuillères d'huile d'olive pour y faire revenir les encornets farcis. ▪ Terminer la cuisson au four préchauffé à 200/220°.
oignon	kg	0,200	
poireau	kg	0,200	
fumet de poisson	l	0.60	
persil	kg	0,020	
sel, poivre blanc moulu		pm	
120 gr de beurre	kg	0,120	
gousse d'ail	unité	4	
carotte	kg	0.200	
huile d'olive	l	0.125	
jaunes d'œufs	unité	4	

