

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

SESSION 2017

ÉPREUVE E2 :

Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Cette partie comprend deux phases :

1. UNE PHASE ÉCRITE (sur 20 points) :

A. CONCEPTION ET ORGANISATION (durée : 30 minutes)

2. UNE PHASE PRATIQUE (sur 160 points) :

*B. PRODUCTION ET RÉALISATION
(sur 110 points – durée : 6h dont 1h de pause déjeuner)*

*C. RECONNAISSANCE / RÉALISATION D'UN ÉTALAGE ET
D'UN ACTE DE VENTE (sur 50 points – durée : 1h30 mn)*

NB : À l'issue de l'épreuve, la candidate ou le candidat remet en état son plan de travail (action prise en compte dans l'évaluation finale) et participe à la remise en état des locaux.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	E2 - Épreuve de pratique professionnelle	
Session : 2017	Coef. : 9	Durée : 7 heures
Repère : 1706-PET P 21	Page 1 sur 9	

PREMIÈRE PARTIE : PHASE ÉCRITE

A PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE 20 points

1. Rédiger la **fiche technique n° 2** de confection d'une paëlla aux fruits de mer. **Vous devez utiliser les produits transformés bruts et ceux du plateau de fruits de mer pour la réalisation de ce plat.**
2. Présenter sur le **document 2** la répartition du travail dans le temps que vous prévoyez pour vous et votre commis, en tenant compte des impératifs des horaires de l'examen.

DOCUMENTS FOURNIS À TITRE INFORMATIF :

Document 1 : liste des produits du panier

Fiche technique n°1 : fiche technique de confection du **Crabe farci**

PREMIÈRE PARTIE : PHASE PRATIQUE

B. PRODUCTION ET RÉALISATION 110 points

Avec l'aide d'un commis et à partir de produits mis à disposition (produits aquatiques, légumes, produits alimentaires intermédiaires, épices et ingrédients divers), la candidate ou le candidat assure :

1. la transformation de produits aquatiques bruts.

À partir des produits mis à la disposition, réaliser les travaux ci-dessous, en respectant l'horaire indiqué par le jury. Toutes les préparations doivent être sans arêtes. Les déchets ne seront jetés que lorsque le jury l'indiquera.

1 Cabillaud 2/3 Kg	En filet simple, sans peau, sans arêtes
2 Carrelets	1 en deux filets sans peau, 1 en 4 filets sans peau
1 queue de lotte	Peler tronçonner
1 merlan 2/300	Transformer en béliet
1 dorade grise 800/1000	En portefeuille dorsal
1 Grondin rouge 2/300	En galinette
2 Encornets 400/600	Préparer en tube et en anneaux, Présenter avec la plume

2. la réalisation d'un plat cuisiné et d'un produit traiteur.

3. la réalisation d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes.

L'ouverture se fera sur un plateau de 50 cm de diamètre. Cette composition est destinée à une dégustation. Les candidats devront ouvrir l'ensemble des coquillages. Algues, citrons, coquilles St Jacques vides, aluminium sont à disposition.

PRODUITS	QUANTITÉ
Huîtres creuses- Cal N°3	24 pièces
Huîtres plates – Cal selon disponibilité	8 pièces
Amandes de mer	8 pièces
Palourdes Européenne ou Japonaise	8 pièces
Vernis	4 pièces
Langoustines cuites – Cal triée	12 pièces
Crevettes roses cuites – Cal 60/80	12 pièces
Bulots cuits	200 grammes
Tourteaux cuits – Cal 8/1000	2 pièces
Crevettes grises cuites	200 grammes

4. la réalisation d'un acte de vente en situation (mise en place d'un étal, de l'étiquetage réglementaire et informatif, conseil à la clientèle, emballage, pesage et encaissement).

5. la reconnaissance de 30 produits aquatiques (document 3 à rendre avec la copie).

CONSIGNES

À l'issue de l'épreuve, la candidate ou le candidat remettra en état son plan de travail (ce qui fera l'objet d'une évaluation) et participera collectivement à la remise en état des locaux.

Un ensemble de denrées est mis à votre disposition et vous devez veiller à l'utilisation rationnelle des denrées périssables.

Dès l'arrivée au laboratoire :

Contrôler les denrées prévues pour la réalisation des 2 plats.

Faire le point avec votre commis et **répartir** le travail.

Pendant la fabrication :

Diriger le commis.

Contrôler le rendement, l'utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des énergies

Assurer les techniques qui vous sont obligatoirement imposées.

La candidate ou le candidat doit justifier de :

- la pertinence de l'organisation de la journée,
- la justesse des éléments de la fiche technique,
- la prise en compte des contraintes d'organisation (liées aux locaux, aux équipements,
- la maîtrise des techniques de transformation des produits aquatiques et des techniques liées à la fabrication du plat cuisiné et du produit traiteur,
- la réalisation de produits commercialisables (aspect, qualités gustatives) dans le respect de la commande,
- la capacité à faire état de l'identification, de la reconnaissance de produits aquatiques présentés sur étal,
- la capacité à assurer un acte de vente en totalité,
- la maîtrise et l'application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

FICHE TECHNIQUE N°1

Crabe Farci			Nombre de parts : 2
DENRÉE	Unité	Quantité	Phases techniques
Tourteau cuit 800 grammes	Pièce	2	<p>1. Prélevez la chair et le corail des tourteaux cuits sans abîmer les carapaces. Nettoyer soigneusement.</p> <p>2. Préparez une panade en malaxant la mie de pain avec le lait et la crème fraîche, assaisonnez ce mélange qui doit, être souple, gardez en attente.</p> <p>3. Faites suer au beurre l'oignon et l'ail hachés, ajoutez la chair du crabe et le corail, laissez revenir pendant quelques minutes en remuant.</p> <p>4. Versez le cognac et flambez, ajoutez la panade préparée, le persil haché en quantité suffisante et la crème, remuez bien et assaisonnez.</p> <p>5. Farcissez les carapaces des tourteaux.</p> <p>6. Saupoudrez de chapelure, parsemez de noisettes de beurre et faites gratiner au four ou à la Salamandre. Dresser et décorer.</p>
Beurre	kg	0.150	
Oignon haché	kg	0.080	
Ail	kg	0.020	
Persil	Botte	1/2	
Sel et poivre	kg	PM	
Cognac	Litre	0.10	
Chapelure	kg	0.100	
Pour la panade			
Tranche de pain de mie	Pièce	4	
Lait	Litre	0.5	
Crème fraîche	Litre	0.100	

**ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)
FICHE TECHNIQUE N° 2**

Paella aux fruits de mer			Nombre de parts : 4
DENRÉE	Unité	Quantité	Phases techniques

DOCUMENT 1
Liste des produits du panier mis à la disposition de la candidate ou du candidat

Denrées	Unité	Quantité
PRODUITS DE LA MER		
Cabillaud 2/3 kg	Pièce	1
Queue de lotte	Pièce	1
Merlans 2/300	Pièce	1
Dorade grise 800/1000	Pièce	1
Grondin rouge 2/300	Pièce	1
Carrelet 6/800	Pièce	2
Encornets 400/600	pièce	2
Huîtres creuses- Cal N°3	Pièce	24
Huîtres plates - Cal selon disponibilité	Pièce	8
Amandes de mer	Pièce	8
Palourdes Européenne ou Japonaise	Pièce	8
Vernis	Pièce	4
Langoustines cuites - Cal triée	Pièce	12
Crevettes roses cuites - Cal 60/80	Pièce	12
Bulots cuits	kg	0.200
Tourteau cuits - Cal 8/1000	Pièce	4
Crevettes grises cuites	kg	0.200
Moules d'Espagne	kg	1
B.O.F		
Beurre	kg	0.150
Crème fraîche	Litre	0.100
Tranche de pain de mie	Pièce	4
Lait	Litre	0.5
SURGELES		
Petits pois	kg	0.100
LEGUME / FRUIT / FECULENT		
Persil	Botte	1/2
Riz long	kg	0.400
Citron	kg	0.500
Oignon	kg	0.100
Ail	kg	0.050

DOCUMENT 1 (suite et fin)
Liste des produits du panier mis à la disposition de la candidate ou du candidat

CONDIMENT /ASSAISONNEMENT/ DIVERS		
Sel	kg	PM
Gros sel	kg	PM
Poivre	kg	PM
Huile d'olive	Litre	0.20
Bouquet garni	Pièce	1
Fumet de poisson déshydraté	kg	0.150
Cognac	Litre	0.150
Chapelure	kg	0.100
ECONOMAT		
Plateau en polystyrène pour 4 personnes		1
Pics en bois	Pièce	PM
Algue	kg	PM
Coquilles St Jacques vides (en aluminium)	Pièce	4
Aluminium	PM	PM
Safran	kg	PM

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Tableau d'ordonnancement des tâches

N° candidat

ordre	Progression	Temps/ horaires	COMMIS	Modifications éventuelles du candidat
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

Reconnaissance des espèces

N° candidat :

Compléter le tableau ci-dessous pour chaque produit en précisant les noms demandés.

Les numéros correspondent aux étiquettes de l'étal ou aux numéros des photos.

Poissons :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)	NOM SCIENTIFIQUE (2 pts)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Crustacés :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)	NOM SCIENTIFIQUE (2 pts)
11		
12		
13		
14		
15		

Mollusques :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)	NOM SCIENTIFIQUE (2 pts)
16		
17		
18		
19		
20		

Filets :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)	NOM SCIENTIFIQUE (2 pts)
21		
22		
23		
24		
25		

Autres :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)
26	
27	

Produits transformés :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)
28	
29	
30	