

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>		1106 PET TS	
Épreuve : <b>E1 - U1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE</b>			
Coefficient : 4		Durée : 3 heures	Feuillet : 1/7

## **SESSION 2011**

### **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**

### **POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR**

#### **ÉPREUVE : TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE**

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet

Cette épreuve comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie technologie professionnelle (pages 2/7 à 3/7)

2<sup>ème</sup> partie sciences appliquées (pages 4/7 à 7/7)

**Le candidat doit traiter le sujet sur 2 copies différentes**

1 <sup>ère</sup> copie	Technologie Professionnelle
2 <sup>ème</sup> copie	Sciences appliquées

La page numérotée 3/7 est à rendre et àagrafer sur la 1<sup>ère</sup> copie  
L'annexe numérotée 6/7 est à rendre et àagrafer sur la 2<sup>ème</sup> copie

**Ne pas utiliser l'encre rouge et les surligneurs  
qui sont réservés à la correction.**

**L'usage de la calculatrice est autorisé**

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>		<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>	
		POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	
Épreuve : E1 - U1		<b>ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE</b>	
		1 <sup>ère</sup> partie : technologie professionnelle	
Coefficient : 4	Durée : 3 heures		Feuillet : 2/7

### "LA FRAÎCHEUR, maître-mot de Jean-Pierre le poissonnier."

À 30 ans, Jean-Pierre a acheté une poissonnerie près de St Brieuc... un 1<sup>er</sup> avril. Un métier de lève-tôt, où la fraîcheur prime.

Le vendredi matin, la petite poissonnerie ne désemplit pas. On y croise une clientèle de connaisseurs qui apprécie la bonne chair et est sensible à la qualité du poisson... et à son prix.

Le jeune poissonnier de 30 ans a mis sur étal entre 300 et 350 kg de poissons, avec près de 80 espèces différentes de poissons, de crustacés et de coquillages.

"La fraîcheur de la marchandise est primordiale et je fais en sorte d'acheter des produits qui partiront rapidement."

Ce vendredi matin, les parapluies sont de sortie, du coup Jean-Pierre fait l'impasse sur la sardine. "Les grillades, c'est quand il y a du soleil !" Il a misé sur la moule de la baie du Mont Saint Michel qui vient d'obtenir une AOC et aussi sur le petit maquereau et le lieu jaune.

Près de 120 clients sont passés dans la boutique entre 8 heures et midi. Le poissonnier était au travail bien avant l'aube. "Je me lève à 5 heures et je me rends à la criée de St Quai Portrieux. Là, j'achète la marchandise aux grossistes et mareyeurs. Je regarde d'abord la qualité des produits. Je saisis aussi des lots comme aujourd'hui la daurade ou le maquereau de ligne."

Jean-Pierre rejoint ensuite son magasin vers 7 heures, il étale la glace, présente les produits en harmonisant les couleurs et fait les filets. Après la pause de midi et avant de rouvrir le magasin vers 15 heures, il nettoie les frigos car l'hygiène, c'est important dans ce métier, avant de regarnir l'étal.

D'après un article de *Ouest-France* du 15-16 novembre 2008

#### 1. Les secteurs d'activités et les acteurs des filières

Relever dans le texte ci-dessus les acteurs de "la filière poissonnerie" cités et préciser le rôle de chacun.

#### 2. L'approche sensorielle/le conseil à la clientèle

"Fraîcheur et qualité" sont des termes qui reviennent souvent dans la bouche de Jean-Pierre.

2.1. Quels sont les principaux critères de fraîcheur et de qualité d'un poisson et d'une huître ?

2.2. Quels conseils donneriez-vous à votre client pour conserver un poisson qui ne sera pas consommé le jour de l'achat ?

#### 3. Les appellations commerciales et réglementaires

Citer les appellations réglementaires des poissons nommés dans le texte (classe, ordre, famille et nom scientifique).

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>		<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b>	
		POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	
Épreuve : <b>E1 - U1</b>		<b>EPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE</b>	
		<b>1<sup>ère</sup> partie : technologie professionnelle</b>	
Coefficient : 4	Durée : 3 heures		Feuillet : 3/7

#### 4. Les documents de travail

Citer les principaux documents de suivi et de traçabilité d'un mollusque et préciser les principales indications obligatoires que doivent comporter ces documents.

Compléter le tableau ci-dessous :

	<b>classe</b>	<b>ordre</b>	<b>famille</b>	<b>nom</b>
<b>Sardine</b>				
<b>Maquereaux</b>				
<b>Lieu jaune</b>				
<b>Daurade</b>				

#### 5. La qualité

Depuis le premier mai 2009 l'AOP remplace l'AOC.

Préciser la signification de ces deux sigles et dire l'intérêt et/ou la garantie pour un client d'acheter un produit aquatique comportant un de ces sigles.

#### 6. Les transformations

6.1. Citer une préparation particulière liée à la présentation d'un maquereau et préciser les opérations à effectuer pour le rendre commercialisable.

6.2. Indiquer un conseil que vous donneriez à un client pour une préparation culinaire de votre choix à base de maquereau (mode de cuisson, produits d'accompagnement...).

#### 7. La commercialisation

Jean-Pierre fait référence à une technique pertinente de présentation.

Citer la et donner d'autres exemples de présentation et d'animation de l'espace de vente.

#### 8. La conservation des produits

"L'hygiène, c'est important dans ce métier !"

Relever dans le texte les principaux moyens de conservation des produits aquatiques et préciser les précautions à appliquer pour le maintien de ces moyens.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>		1106 PET TS	
Épreuve : <b>E1 - U1 EPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE</b> <b>2<sup>ème</sup> partie : sciences appliquées</b>			
Coefficient : 4	Durée : 3 heures		Feuillet : 4/7

Vous êtes salarié dans une grande surface, responsable du rayon "Poissonnerie". Souhaitant proposer des produits de la mer dans un état de fraîcheur optimale, vous mettez en œuvre toute une série de mesures répondant aux exigences réglementaires.

### **PARTIE ALIMENTATION : 12 points**

1. Les produits de la mer appartiennent au groupe d'aliments des "Viandes-Poissons-Œufs".
  - 1.1. Citer le principal constituant nutritionnel de ce groupe.
  - 1.2. Indiquer deux rôles caractéristiques de ce constituant dans l'organisme.
  - 1.3. Citer les deux origines possibles des aliments riches en protides.
  - 1.4. Nommer deux autres constituants alimentaires apportés par le poisson.
  - 1.5. Indiquer un intérêt nutritionnel du poisson pour la santé du consommateur.
  
2. Un poisson frais doit présenter une qualité organoleptique irréprochable.
  - 2.1. Définir la notion de qualité organoleptique d'un aliment.
  - 2.2. Le mécanisme général de la perception sensorielle s'explique en plusieurs étapes. Compléter le tableau en Annexe 1 (un exemple par case est attendu).

### **PARTIE HYGIÈNE : 15 points**

3. Les produits de la pêche et de l'aquaculture vendus au détail peuvent présenter une flore d'altération. Depuis 2002 une nouvelle réglementation communautaire, à laquelle participe la DGCCRF puis la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations), est appliquée à l'étiquetage.
  - 3.1. Indiquer :
    - 3.1.1. trois mentions obligatoires sur l'étiquetage des produits de la pêche pour l'information du consommateur.
    - 3.1.2. trois mentions facultatives.
  - 3.2. Préciser un autre rôle de cet organisme mis à part son implication dans l'étiquetage.
  - 3.3. Définir la flore d'altération.
  - 3.4. Citer trois signes d'altération d'un poisson frais entier.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>		1106 PET TS	
Épreuve : <b>E1 - U1 EPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE</b> <b>2<sup>ème</sup> partie : sciences appliquées</b>			
Coefficient : 4	Durée : 3 heures		Feuillet : 5/7

4. La consommation de poisson peut être à l'origine de parasitoses.
  - 4.1. À l'aide des informations de l'annexe 2 : définir un parasite.
  - 4.2. Indiquer les trois états du parasite.
  - 4.3. Citer l'hôte définitif, l'hôte intermédiaire et l'hôte accidentel dans le cycle d'une parasitose.
  - 4.4. Indiquer trois mesures préventives permettant d'éviter la transmission de ce parasite à l'homme.
  - 4.5. Les poissons sont également porteurs de bactéries dangereuses pour l'homme : citer quatre conditions favorables au développement des bactéries.

### **PARTIE ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL : 13 points**

5. Les produits de la mer sont conditionnés par les mareyeurs dans différents emballages : caisse en polystyrène et glace, ou caissettes en bois... Ils sont ensuite acheminés vers leur destination dans des véhicules réfrigérés.
  - 5.1. Indiquer le rôle du polystyrène et le rôle de la glace pour le conditionnement du poisson.
  - 5.2. Indiquer la température réglementaire de la cellule de transport du produit dans le véhicule ; la justifier par deux arguments.
  - 5.3. À l'aide du schéma en annexe 3, indiquer le rôle du compresseur et du détendeur.
  - 5.4. Indiquer l'état du fluide au niveau de l'évaporateur.
  - 5.5. Citer deux précautions pour éviter la formation de givre dans une chambre froide.
6. Dans le rayon poissonnerie, des saumons conditionnés sous-vide sont mis à la vente.
  - 6.1. Expliquer la méthode du conditionnement sous-vide.
  - 6.2. Citer deux intérêts du sous-vide lors de la cuisson des aliments.
  - 6.3. Nommer le type respiratoire des micro-organismes pour lesquels le sous-vide est un milieu favorable.
  - 6.4. Le sous-vide sous atmosphère contrôlée est aussi très utilisé en alimentation : expliquer ce qui différencie le sous-vide sous atmosphère contrôlée du sous-vide partiel.
  - 6.5. Citer deux intérêts du sous-vide sous atmosphère contrôlée.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>			1106 PET TS
Épreuve : <b>E1 - U1 EPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE</b> <b>2<sup>ème</sup> partie : sciences appliquées</b>			
Coefficient : 4		Durée : 3 heures	Feuillet : 6/7

### ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

Sens	Stimuli	Récepteurs sensoriels	Transmission de l'influx nerveux	Aires du cerveau	Une propriété des aliments perçue
Vision		Rétine		Aire visuelle	
	Molécules volatiles odorantes		Nerf olfactif	Aire olfactive	
	Molécules solubles sapides		Nerf gustatif	Aire gustative	
	Énergie thermique et pression		Nerf sensitif	Aire sensitive	
Audition		Cellules ciliées		Aire auditive	Craquant Croustillant

### ANNEXE 2

#### Poisson cru : attention à l'anisakidose

**Nombre de poissons peuvent être infestés par des vers qu'on appelle des anisakis et qui provoquent chez l'homme l'anisakidose.**

Appelée également "maladie du ver du hareng", cette parasitose digestive est bien connue en Europe du Nord et au Japon, où la consommation de poissons crus ou marinés est habituelle. En France, le nombre de cas est aujourd'hui limité mais pourrait augmenter avec la mode des sushis et sashimis (restaurants japonais, traiteurs).

La maladie se manifeste quelques heures après l'ingestion du poisson parasité. Les larves provoquent des troubles : douleurs gastriques, éventuellement nausées, vomissements ou diarrhées. Certaines personnes ne ressentent aucun effet.

#### **Tous les poissons sont concernés**

L'anisakis est un ver qui vit dans l'estomac de mammifères marins (dauphins, baleines...). Les œufs des femelles sont éliminés par les matières fécales des animaux et éclosent dans l'eau. Les larves sont ensuite ingurgitées par des petits crustacés, eux-mêmes ingérés par des poissons.

La plupart des poissons de consommation courante peuvent être touchés (hareng, maquereau, morue, thon, merlan, lieu, saumon, truite d'élevage...).

La prévention passe par des mesures simples.

Françoise Pradier, Dans Doctissimo

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>	<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>	1106 PET TS
Épreuve : E1 - U1 EPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE 2 <sup>ème</sup> partie : sciences appliquées		
Coefficient : 4	Durée : 3 heures	Feuillet : 7/7

### ANNEXE 3

## Schéma d'un cycle frigorifique à compression

