

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>			
<b>Épreuve :</b> E2.U2 pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 7 heures		Feuillet : 1/9

**Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur**

## **ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE**

**Cette partie comprend deux phases :**

### **1. UNE PHASE ÉCRITE sur 20 points**

Durée : 30 minutes : 8h00 à 8h30

☞ A - CONCEPTION ET ORGANISATION

**Pause et consignes au commis de 8h30 à 9h00**

### **2. UNE PHASE PRATIQUE sur 160 points**

Durée : 6 heures 30 : 9H00 à 16h30

Coupure de 1h00 de 12h00 à 13h00

Reprise de l'épreuve : 13h00 fin 16h30

☞ B - PRODUCTION ET DE RÉALISATION sur 110 points

☞ C - RÉALISATION D'UN ÉTALAGE ET D'UN ACTE DE VENTE sur 50 points

**NB :** à l'issue de l'épreuve, le candidat remet en état son plan de travail (ce qui fait l'objet d'une évaluation) et participe à la remise en état des locaux.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>			
<b>POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>			
Épreuve : E2.U2 pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 7 heures	Feuillet : 2/9	

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

- Rédiger la fiche technique n° 1 (feuillet 4/9)
- Présenter, **sur l'annexe 3** (feuillet 8/9), 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 :**

**Annexes 1 et 2 :** liste des produits du panier (feuilles 6/9 et 7/9)

**Fiche 1 :** fiche technique de la **Blanquette de poissons (feuillet 4/9)**

**Fiche 2 :** pour la réalisation : **quiche aux moules** la fiche technique est fournie.  
Toute liberté vous est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.

**Annexe 3 :** Tableau d'ordonnancement des tâches

**B. PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE 160 points**

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

**1. la transformation de produits aquatiques bruts.**

À partir des produits mis à la disposition, vous devez 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.

PRODUITS	TECHNIQUES
1 moruette	Fileter sans peau
2 limandes	1 en 2 filets / 1 en 4 filets
2 merlans	Transformer en béliet
1 sébaste	Fileter sans peau
1 daurade royale	Réaliser un carpaccio
2 maquereaux	Mettre en portefeuille
1 sole n°3	Fileter en 4 filets

**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	12
Huîtres plates	8
Palourdes ou amandes	8
Verni ou clams	4
Langoustines cuites	8
Crevettes roses	12
Moules d'Espagne	8
Bulots ou vignots cuits	0,200 kg
Tourteau, araignée ou homard	1
Oursins	4
Crevettes grises	0,200 kg

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b>		<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>	
		POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	
<b>Épreuve :</b>		E2.U2 pratique professionnelle	
Coefficient : 9	Durée :	7 heures	Feuillet : 3/9

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 (annexe 4).

## CONSIGNES

À l'issue de l'épreuve, 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.

### RÉALISATION :

#### ***Dès votre 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.

#### ***Vous devez justifier de :***

- la pertinence de l'organisation de votre 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 du candidat à assurer un acte de vente en totalité,
- la maîtrise et l'application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

### DRESSAGE ET PRÉSENTATION :

- ↪ **Réaliser le test organoleptique** (10 minutes environ) selon les instructions fournies par le jury.  
**Compléter la fiche de relevé.**



Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b> POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR			
Épreuve : E2 – U2 pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 7 heures	Feuillet : 5/9	

## FICHE TECHNIQUE N° 2

QUICHE AUX MOULES			Nombre de parts : 4
DENRÉE	Unité	Quantité	Phases techniques
Moules bouchot	kg	1,5	Ouvrir les moules à la Marinière
Vin blanc	l	0,25	
Échalotes	kg	0,100	Cuire à blanc les champignons
Champignons de Paris	kg	0,100	
Œufs	pcs	3	Réaliser l'appareil : - jus de cuisson des moules (0,100 l.) - crème - œufs - tomate égouttée
Crème fraîche épaisse	l	0,100	
Beurre	Kg	0,100	
Tomate pelée	kg	0,050	
Citrons	Pce	1/2	Abaisser la pâte et foncer dans un cercle pour 4 personnes
Poivre blanc		Pm	
Sel fin		pm	Garnir la quiche : Champignons + moules + appareil
Pâte brisée fournie	kg	0,200	
			Cuire au four

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>			
Épreuve : E2.U2 pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 7 heures	Feuillet : 6/9	

## ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

### Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

DENRÉES	Unité	Quantité	Coût unitaire
<b>PRODUITS DE LA MER</b>			
Moules de Bouchots	Kg	1,500	2,95
Merlans (2 pièces)	Kg	0,700	7,00
Soles filets (1 pièce) n°3	Kg	0,400	21,00
Maquereaux (2 pièces)	Kg	0,400	2,50
Sébaste (1 pièce)	Kg	0,300	9,80
Morquette (1 pièce)	Kg	1,2	9,15
Limandes (2 pièces)	Kg	0,450	11,50
Soles portion (2 pièces)	Kg	0,400	16,20
Daurade royale (1 pièce)	Kg	0 300	9,91
Huîtres creuses	Pce	12	0,39
Huîtres plates	Pce	8	0,45
Amandes (4 pièces)	Kg	0,150	6,98/ kg
Palourdes (4 pièces)	Kg	0,150	9,90/ kg
Moules d'Espagne (8 pièces)	Kg	0,250	2,80/ kg
Crevettes grises	Kg	0,200	10,00/ kg
Oursins (4 pièces)	Kg	0,300	32,00/ kg
Tourteau (1 pièce)	Kg	0,600	15,00/ kg
Bulots cuits	Kg	0,200	12,00/ kg
Clams (4 pièces)	Kg	0,350	13,00/ kg
Langoustines cuites (8 pièces)	Kg	0,350	19,00/ kg
Crevettes 60/80 (12 pièces)	Kg	0,200	6,00/ kg
Algues	Kg	PM	1,16
<b>B.O.F.</b>			
Œufs	Pce	3	0,10
Crème double	Litre	0,100	2,25
Beurre	Kg	0,150	4,65
Crème UHT	Litre	0,100	3,38
<b>LÉGUMES/FRUITS</b>			
Champignons	Kg	0,200	2,77
Échalotes	Kg	0,100	9,66
Citron	Pce	3	3,11/ kg
Carottes	Kg	0,400	0,87
Navets	Kg	0,300	1,28
Ail	Kg	0,020	3,65
Poireaux	Kg	0,100	1,51
Oignons gros	Kg	0,100	0,46



<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>			
<b>Épreuve :</b> E2.U2 pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 7 heures		Feuillet : 8/9

### ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

#### Tableau d'ordonnancement des tâches

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				

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2011</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>			
<b>Épreuve :</b> E2.U2 pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 7 heures		Feuillet : 9/9

### ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

#### Reconnaissance des espèces

**N° candidat :**

Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous.  
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)
21	
22	
23	
24	
25	

#### Autres :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)
26	
27	

#### Produits transformés :

N°	NOM COMMERCIAL (2 pts)
28	
29	
30	

**Nombre de point : /100**

**Report sur : /10**