

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuille : 1/18	

### **PARTIE N°1 (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.

A) Vous devez :

- Reconnaître et donner oralement le nom de 28 produits désignés par les membres du jury.  
(feuille 3/18)
- Préciser pour deux d'entre eux l'argumentation commerciale. **40 points**

B) Établir :

- 3 fiches techniques poissons, 1 fiche mollusque, 1 fiche crustacé.  
(feuilles 4/18 à 8/18) **30 points**

C) Établir :

- Une fiche "produit transformé" (filets, rôtis, etc.) (feuille 9/18)
- Une fiche pour un produit de salaison (feuille 10/18) **10 points**

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

### **PARTIE N°2 (120 points)**

À partir des produits bruts, réaliser les transformations suivantes :

- 4 pièces de merlans de taille 2 CE (1) : - 2 à mettre en filet sans peau sans le ventre,  
- 2 à mettre en béliet.
- 2 pièces de poissons plats (environ 0,500 kg par pièce) choix entre carrelet ou limande :  
à mettre en filet double.
- 1 morue à flaque en vue d'être salée.
- 2 pièces de maquereaux en portefeuille.
- 12 sardines à mettre en filet sans ventre et sans peau (à conserver pour la partie 4)
- 1 sébaste à mettre en filet.

### **PARTIE N°3 (20 points)**

Qualifier la fraîcheur par les critères E, A, B, C de deux poissons blancs, d'un squal 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 11/18 à 16/18)

### **PARTIE N°4 (80 points)**

- Réaliser des rillettes de sardines à partir des filets de sardines, suivant la fiche technique établie (feuille 17/18)
- Réaliser et présenter.
- Compléter la fiche conseil client (feuille 18/18)

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	2/18

## RÉPARTITION DU TEMPS

PARTIES	DURÉE
<b>1 - Reconnaissance + rédaction des fiches</b>	<b>20 minutes 40 minutes</b>
<b>2 - Transformation des produits crus</b>	<b>2 heures</b>
<b>3 - Fiche de cotation</b>	<b>10 minutes</b>
<b>4 – Rillettes de sardines</b>	<b>1h20 mn</b>



<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	4/18

**PARTIE N°1**

**Candidat n° : .....**

**Question : B**

**Fiche technique n°1**

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	5/18

**PARTIE N°1**

**Candidat n° : .....**

**Question : B**

**Fiche technique n°2**

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	6/18

**PARTIE N°1**

**Candidat n° : .....**

**Question : B**

**Fiche technique n°3**

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	7/18

**PARTIE N°1**

**Candidat n° : .....**

**Question : B**  
**Fiche technique n°4**

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	8/18

**PARTIE N°1**

**Candidat n° : .....**

**Question : B**

**Fiche technique n°5**

**CRUSTACE**  
**Produit N° :**

<b>Appellation scientifique (nom latin)</b>	
<b>Appellation commerciale (officielle)</b>	
<b>Famille</b>	
<b>Critères spécifiques de fraîcheur</b> <b>Taille marchande légale</b>	
<b>Mode de présentation courante</b>	
<b>Modes(s) de cuisson courant(s)</b>	
<b>Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation</b>	
<b>Argumentation commerciale</b>	



<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	9/18

**PARTIE N°1**

**Candidat n° : .....**

**Question : C**

<b>FICHE PRODUIT TRANSFORMÉ n°.....</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>APPELLATION COMMERCIALE DU PRODUIT</b></li> <li>▪ <b>NOM COMMERCIAL DU PRODUIT</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>FAMILLE DE L'ESPÈCE</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>NOM SCIENTIFIQUE</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>MODE DE CONSERVATION :</b></li> <li>▪ <b>TEMPÉRATURE DE STOCKAGE :</b></li> </ul>	
<p><b>Suggestion de recette :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>titre de la recette</b></li> <li>▪ <b>argumentation simplifiée de la préparation</b></li> </ul>	

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	10/18

**PARTIE N°1**

**Candidat n° : .....**

**Question : C**

<b>FICHE PRODUIT DE SALAISON n° : .....</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>APPELLATION COMMERCIALE DU PRODUIT</b></li> <li>▪ <b>NOM COMMERCIAL DU PRODUIT</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>FAMILLE DE L'ESPÈCE</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>NOM SCIENTIFIQUE</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>MODE DE CONSERVATION :</b></li> <li>▪ <b>TEMPÉRATURE DE STOCKAGE :</b></li> </ul>	
<b>Suggestion de recette :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>titre de la recette</b></li> <li>▪ <b>argumentation simplifiée de la préparation</b></li> </ul>	

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillelet :	11/18

**PARTIE 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 : .....	<b>E (extra)</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C (impropre)</b>
Peau				
Mucus cutané				
Œil				
Branchies				
Péritoine (dans le poisson éviscéré)				
Odeur branchies cavité abdominale : Poissons blancs sauf plie				
Odeur plie ou carrelet				
Chair (consistance)				

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillelet :	12/18

**PARTIE N°3**

**Candidat n° : .....**

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLANCS

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	13/18

**PARTIE N°3**

Candidat n° .....

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES SQUALES

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

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLEUS

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	14/18

### **Partie n° 3**

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

#### CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLANCS

	<b>E (extra)</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C (impropre)</b>
Peau	Pigmentation vive et chatoyante (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans lustre ; très légère décoloration	Pigmentation terne en voie de décoloration	Pigmentation terne décolorée grisâtre
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Laiteux	Gris jaunâtre et un peu grumeleux	Brun jaunâtre, très grumeleux et épais
Œil	Convexe (bombé) pupille noire brillante : cornée transparente	Plat pupille légèrement opaque Cornée opalescente	Légèrement concave pupille grise : cornée opaque	Très concave ; pupille grise ; cornée décolorée opaque
Branchies	Rouge foncé ou rouge brillant ; mucus transparent	Rouge ou rose : mucus légèrement opaque	Brun/gris se décolorant : mucus opaque et épais	Brun ou décoloré ; mucus gris jaunâtre et grumeleux
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lissé ; brillant difficile à détacher de la chair	Un peu terni ; peut être détaché de la chair	Grumeleux : se détachant assez facilement de la chair	Grumeleux : se détachant très facilement de la chair
Odeur branchies cavité abdominale : Poissons blancs sauf plie	Fraîche : d'algues marines de fruits de mer	Absence d'odeur : odeur neutre ou légèrement douceâtre	Fermentée : légèrement aigre	Aigre : ammoniaquée ; putride
Odeur plie ou carrelet	D'huile fraîche : métallique, poivrée, odeur de terre	D'huile, d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile : fermentée moisie ; un peu rance	Aigre : rance ; ammoniaquée ; putride
Chair (consistance)	Ferme élastique ; surface lisse.	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique ; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ; écailles se détachant facilement de la peau ; surface plutôt plissée.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4		Durée : 4 heures 30	Feuillet : 15/18

**CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES SQUALES :**

	<b>E (extra)</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>Impropre C</b>
Œil	Convexe : très brillant et irisé ; pupilles petites	Convexe à plat, vert clair mais ayant perdu de sa brillance et de son irisation ; pupilles ovales	Plat à concave un peu jaunâtre ; terni	concave ; jaunâtre ; terne
Aspect	In <i>rigor</i> ou partiellement in <i>rigor</i> ; présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade <i>rigor</i> dépassé absence de mucus sur la peau et plus particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Mucus épais dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ; mâchoire légèrement aplatie	Mucus abondant dans la bouche et les ouvertures branchiales ; mâchoire très aplatie
Odeur	Fraîche, marine	Sans odeur ou légèrement de moisi pas ammoniacale	Ammoniacale, aigre	Très ammoniacale très aigre

**CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLEUS :**

	<b>E (extra)</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>Impropre C</b>
Peau	Couleur bleu foncé et turquoise ; irisations sur tout le corps ; ligne latérale bien marquée ; réticulation sur la surface dorsale et ventrale	Perte de brillance, couleurs plus fades des réticulations, nuances dorées sur la face ventrale	Aspect doré étendu a toute la surface du corps ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson ; couleurs délavées ; irisations irrégulières	Mucus jaunâtre ; peu de différence entre la face ventrale et la face dorsale
consistance de la chair	Rigide, très ferme	Ferme, assez rigide	Un peu molle	Flasque (molle)
Œil	Convexe, bombé, cristallin saillant ; pupille bleu-noir brillante avec iris brun métallique ; paupière transparente	Convexe, cristallin légèrement voilé et iris légèrement ridé ; paupière voilée	Plat cristallin voilé et iris tacheté de points noirs : paupière dorée pâle ; extravasions sanguines autour de l'œil (lunettes)	Concave ; recouvert d'un mucus jaune ; contour de l'œil brunâtre (lunettes)
Aspect des branchies	Uniformément rouge foncé à pourpre ; présence de sang et de mucus aqueux	Couleurs moins vives ; mucus rouge brun couleurs plus pâles sur les bords	Se décolorant avec taches blanches, mucus rouge brun plus abondant	Décolorées : blanchâtres mucus jaunâtre épais
Odeur des branchies	Fraîche d'algues marines ; piquante ; iodée ; métallique	Odeur atténuée ; douceâtre ; de vase ; d'huile de poisson	de levure ; de fruits pourris ; de chien mouillé ; d'huile	De terreau ; de navet pourri ; de fromage fermenté ; d'ammoniaque de sulfures ; d'huile rance

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30		Feuillet : 16/18

**PARTIE N°3**

**Candidat n° : .....**

**APPRÉCIATION DE LA QUALITÉ**

N°	NOM DE L'ESPÈCE	EXTRA	A	B	C

NOM DE L'ESPÈCE	JUSTIFICATION DU CHOIX



<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	17/18

**PARTIE N°4**

**Candidat n° : .....**

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**PRODUIT : rillettes à réaliser pour 12 personnes**

Éléments	Unité	Quantité	Phases techniques progression du travail
<b>Filet de sardines</b>	<b>Pces</b>	<b>24</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Placer les filets de sardines pelées dans un plat creux.</li> <li>▪ Presser le citron et arroser les filets de ce jus.</li> <li>▪ Ajouter la cuillère à soupe d'huile d'olive.</li> <li>▪ Laisser macérer 1 heure avec les oignons.</li> <li>▪ Passer au cutter les filets de sardines dans un robot coupe avec l'oignon et le persil.</li> <li>▪ Ajouter la crème fraîche et le tabasco. Remixer, saler et poivrer.</li> <li>▪ Retirer les rillettes de sardines du robot et les présenter dans une terrine décorée d'amandes effilées.</li> </ul>
<b>Crème fraîche</b>	<b>litre</b>	<b>0,2</b>	
<b>Citron</b>	<b>Pce</b>	<b>1</b>	
<b>persil</b>	<b>PM</b>	<b>PM</b>	
<b>Oignon</b>	<b>Kg</b>	<b>0,200</b>	
<b>Tabasco</b>	<b>PM</b>	<b>PM</b>	
<b>Amandes effilées</b>	<b>Kg</b>	<b>0,080</b>	
<b>Huile d'olive</b>	<b>L</b>	<b>0,05</b>	
<b>Sel, poivre</b>	<b>PM</b>	<b>PM</b>	

