

# 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.*

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

## 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

<b>Crabe Farci</b>			<b>Nombre de parts : 2</b>
<b>DENRÉE</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Phases techniques</b>
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	
<b>Pour la panade</b>			
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
<b>PRODUITS DE LA MER</b>		
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>B.O.F</b>		
Beurre	kg	0.150
Crème fraîche	Litre	0.100
Tranche de pain de mie	Pièce	4
Lait	Litre	0.5
<b>SURGELES</b>		
Petits pois	kg	0.100
<b>LEGUME / FRUIT / FECULENT</b>		
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**

<b>CONDIMENT /ASSAISONNEMENT/ DIVERS</b>		
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
<b>ECONOMAT</b>		
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	