

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

SESSION 2023

ÉPREUVE E2 – U21 :

Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel. Coefficient : 9.

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 7 heures (hors pause obligatoire)

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 / RECONNAISSANCE
(sur 110 points – durée : 6 h dont 1h de pause déjeuner)*

C. *RÉALISATION D'UN ÉTALAGE ET D'UN ACTE DE
VENTE (sur 50 points – durée : 1 h 30 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.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2306-PET P21 1	Page 1 sur 10

Première partie : PHASE ÉCRITE

A. PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION

20 points

1. Rédiger la **fiche technique n° 1 (document 1 à rendre avec la copie)** pour la confection de 2 assiettes de paupiette de saumon bonne-femme, printanière de légumes.

2. Présenter, sur le **document 2 (à rendre avec la copie)** le **tableau d'ordonnement des tâches**, la répartition du travail dans le temps que vous prévoyez pour vous et votre commis, en tenant compte des impératifs horaires de l'examen.

Afin de pouvoir organiser votre travail correctement l'annexe 1 (fiche technique n° 2 pour la réalisation **Spaghetti de la mer à l'encre de seiche**) vous est fournie ainsi que la liste des produits (**annexe 2**). Toute liberté vous est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.

LES DOCUMENTS 1 ET 2 SONT À RENDRE AU JURY.

Seconde partie : PHASE PRATIQUE

B. PHASE DE PRODUCTION

110 points

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

1. La reconnaissance de 30 produits aquatiques.

Compléter le document 3 (à rendre au jury).

2. 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.

PRODUITS	TECHNIQUES
1 Merlu 2/3	2 darnes de 200 g, 2 dos de 200 g, 2 flancs, la queue en 2 filets pour farce mousseline
1 Carrelet 400/600	2 filets « à l'anglaise » sans peau
1 Saumon 1/2	2 filets avec flancs sans peau. 200 g en tartare, 4 escalopes 120 à 150 g pour réalisation paupiettes
1 Merlan 300/400	En tête de bélier sans peau
1 Seiche 4/600	Présenter la poche d'encre, préparer à blanc avec tentacules
	Réaliser 2 paupiettes ficelées avec escalopes de saumon et mousseline de merlu.

3. La réalisation d'un plat cuisiné et d'un produit traiteur.

Plat cuisiné : Paupiette de saumon bonne-femme, printanière de légumes (Fiche technique n° 1 à concevoir – Document 1) – Dressage 2 assiettes

Plat traiteur : Spaghetti de la mer à l'encre de seiche (Fiche technique n° 2 en annexe 2)

Dressage au plat.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2306-PET P 21 1	Page 2 sur 10

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. Vous devrez ouvrir l'ensemble des coquillages.

Algues, citrons, coquilles St Jacques vides et papier aluminium sont à votre disposition.

PRODUITS	QUANTITÉ
Huîtres Fines de Claire n° 3	12
Huîtres plates « Belon » n° 2	4
Amandes de mer	6
Clams	4
Praires	6
Moules Espagne	6
Gambas cuites	8
Crevettes grises	100 g
Langoustines fraîches	6
Tourteau cuit	1
Bulots vivants	200 g
Oursins	2

B. RECONNAISSANCE / RÉALISATION D'UN ÉTALAGE ET D'UN ACTE DE VENTE 50 points

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

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).

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2306-PET P 21 1	Page 3 sur 10

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.

L'ensemble des denrées mis à votre disposition doit être utilisé de façon rationnelle, notamment pour les denrées périssables.

Dès l'arrivée au laboratoire :

- ↻ **Contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 2 plats.
- ↻ **Faire le point** avec le 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.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2306-PET P 21 1	Page 4 sur 10

N° candidat :

FICHE TECHNIQUE N° 1

Document 1 à rendre

Paupiette de saumon et mousseline de merlu, sauce Bonne femme. Printanière de légumes
Nombre de parts : 2

DENRÉE	Unité	Quantité	Phases Techniques

N°candidat :

Tableau d'ordonnancement des tâches

Ordre	Progression	Temps/ horaires	Candidat	Commis	Modifications éventuelles du candidat ou commis
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

Reconnaissance des produits aquatiques :

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.

Document 3 à rendre

Poissons

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

Crustacés

N°	NOM COMMERCIAL	NOM SCIENTIFIQUE
11		
12		
13		
14		
15		

Mollusques

N°	NOM COMMERCIAL	NOM SCIENTIFIQUE
16		
17		
18		
19		
20		

Filets

N°	NOM COMMERCIAL
21	
22	
23	
24	
25	

Autres

N°	NOM COMMERCIAL
26	
27	
Pr	NOM COMMERCIAL
28	
29	
30	

Annexe 2

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

DENRÉES	Unité	Quantité
PRODUITS DE LA MER		
Arêtes de poissons	PM	QS
Merlu 2/3	Pièce	1
Carrelet 400/600	Pièce	1
Saumon 1/2	Pièce	1
Merlan 300/400	Pièce	1
Seiche 400/600	Pièce	1
Huitres creuses n° 3	Pièce	6
Huitres plates n° 2	Pièce	4
Amandes de mer	Pièce	6
Clams	Pièce	4
Praires	Pièce	6
Moules Espagne	Pièce	6
Crevettes roses entières cuites 40/60	Pièce	6
Crevettes grises cuites	kg	0,200
Langoustines vivantes	Pièce	6
Tourteau cuit	Pièce	1
Bulots vivants	kg	0,200
Oursins	Pièce	2
Algues (plateau de fruits de mer)	PM	QS
Encre de seiche	PM	0,5
B.O.F		
Parmesan en copeaux	kg	0,050
Œuf	Pièce	4
Beurre	kg	0,125
Crème liquide	L	0,250
FRUITS ET LÉGUMES		
Persil plat	Botte	1/4
Ciboulette	Botte	1/4
Basilic	Botte	1/2
Échalotes	kg	0,200
Navets	kg	0,100
Carottes	kg	0,100
Haricots verts	kg	0,100
Petit pois	kg	0,100
Petits oignons grelots surgelés	kg	0,100
Citron	Pièce	2
Ail	PM	0,5

