

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

SESSION 2024

ÉPREUVE E1

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE et SCIENTIFIQUE

Durée de l'épreuve : 3 heures – Coefficient 4

Cette épreuve comporte deux parties :

1^{ère} partie : Technologie professionnelle (pages 3/24 à 14/24)

2^{ème} partie : Sciences appliquées (pages 15/24 à 24/24)

La mise en situation est commune

Le ou la candidat(e) doit traiter le sujet sur deux copies différentes :

- 1^{ère} copie → Technologie professionnelle
- 2^{ème} copie → Sciences appliquées

Matériel utilisé :

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

*Le sujet se compose de 24 pages, numérotées de 1/24 à 24/24.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1	Page 1 sur 24

« L'air du grand large »

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Barème
Partie ①	La culture professionnelle et technologique	Annexe T1 Annexe T2	17 points
Partie ②	Les matières premières		12 points
Partie ③	Les techniques professionnelles		11 points
Total			40 points

SCIENCES APPLIQUÉES

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Barème
Partie ①	Sciences appliquées à l'alimentation	Annexe S1	14 points
Partie ②	Sciences appliquées à l'hygiène	Annexe S2	13 points
Partie ③	Sciences appliquées à l'environnement professionnel	Annexe S3 Annexe S4	13 points
Total			40 points

Technologie Professionnelle – Mise en situation

Vous venez d'obtenir votre Baccalauréat professionnel « Poissonnier écailler traiteur ». À ce titre, vous souhaitez intégrer un poste de responsable de point de vente dans une poissonnerie Lorientaise, « *L'air du grand large* », qui vend des poissons entiers et en filets, mais également des coquillages et crustacés, des plateaux de fruits de mer et des produits traiteurs.

Vous passez un entretien de recrutement avec monsieur LEBIHAN, propriétaire du point de vente Lorientais et de deux autres poissonneries dans le Morbihan.

Monsieur LEBIHAN vous informe que le poste que vous souhaitez occuper nécessite une solide culture professionnelle en termes de technologie professionnelle et de sciences appliquées au domaine de la poissonnerie. À ce titre, il vous propose différentes situations auxquelles vous devez répondre.

Lors de cet entretien, il vous informe qu'il est très exigeant quant à la qualité des produits, raison pour laquelle il affiche en magasin les différents labels qu'il exploite dans ses points de vente.

Les Labels	Logos	Rôles
AOP / AOC		<u>AOP</u> : Appellation d'Origine Protégée / <u>AOC</u> : Appellation d'Origine Contrôlée Labels qui définissent la production, la transformation, l'élaboration et un savoir-faire reconnu sur une aire géographique déterminée. Le label AOP, est devenu un label européen depuis 2009. Exemple : Les moules de bouchot du Mont Saint-Michel
IGP		<u>IGP</u> : Indication géographique protégée Label lié à un produit issu d'une zone géographique déterminée. Dans laquelle se déroule au moins la production, la transformation ou l'élaboration du produit. Exemple : Les huîtres Marennes Oléron
Label Rouge		<u>Label Rouge</u> : Label qui garantit une qualité supérieure à celle des produits courants de même nature. Le produit doit respecter un cahier des charges pour détenir le Label Rouge. Exemple : Saumon, Truite, Huîtres ...
Pêche durable MSC		<u>MSC</u> : Marine Stewardship Council Label qui collabore avec la filière pêche pour promouvoir les pratiques de pêche durables. Le label évalue la pérennisation des stocks, l'impact environnemental. Exemple: Merlu, Bar ...

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 A	Page 3 sur 24

Partie 1	La culture professionnelle et technologique	17 points
---------------------------	--	------------------

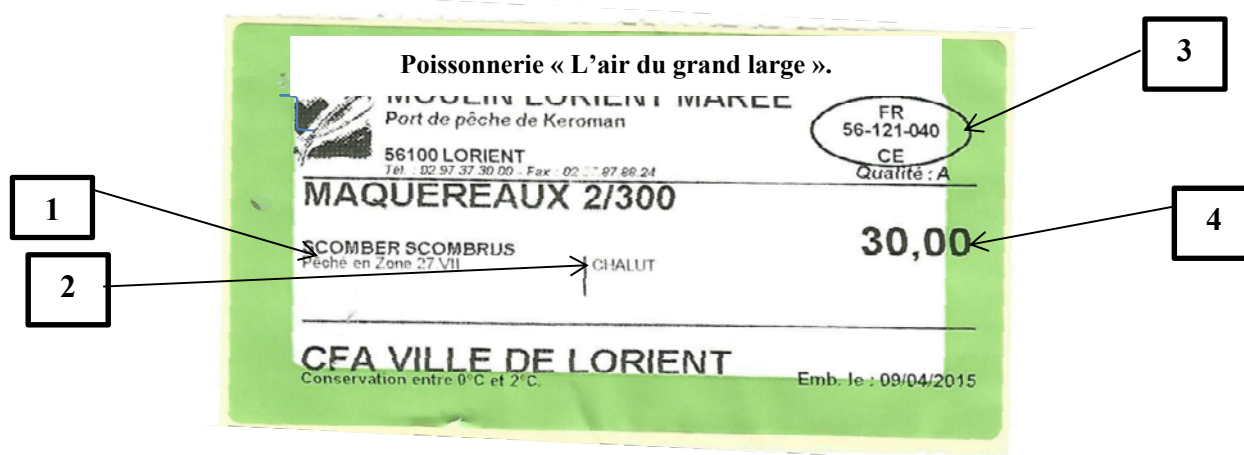
Lors de votre entretien d'embauche, monsieur LEBIHAN vous présente un extrait de bon de livraison (**Annexe T1**).

- 1.1.** Vous réceptionnez la commande. Le mareyeur qui vous livre vous laisse le bordereau de livraison correspondant à la commande passée la veille.

Nommer 4 types de contrôles (de vérifications) que vous devez réaliser lors de la réception des marchandises.

-
-
-
-

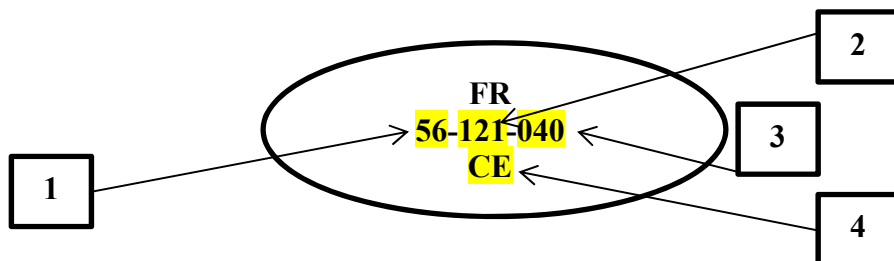
- 1.2.** Lors de la réception, vous contrôlez l'étiquette ci-dessous qui figure sur 1 colis.
Citer les 4 mentions obligatoires correspondant aux chiffres encadrés.



1.
2.
3.
4.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 A	Page 4 sur 24

1.3. À quoi correspondent ces chiffres ou lettres :



1. Le chiffre 56 :
2. Le chiffre 121 :
3. Le chiffre 40 :
4. CE :

1.4. Sur cette étiquette figure la lettre A pour la qualité. Qu'est-ce que cela signifie ?

.....

.....

.....

.....

1.5. Lors du contrôle à la réception, vous vous rendez compte que sur les 41,930 kilos d'araignées commandées, plus d'une vingtaine sont mortes et dégagent une forte odeur. Expliquer la conduite à tenir.

.....

.....

.....

1.6. À l'aide de l'annexe T1, compléter l'étiquette prix de vente ci-dessous avec les mentions obligatoires. 4 éléments attendus.

Bulots

1.7. Afin de tester vos connaissances, monsieur LEBIHAN vous demande si vous pouvez lui dire à quoi correspond la zone 27, figurant sur le bon de livraison (**annexe T1**) :

Zone 27 :

Proposer en chiffres et en lettres et citer une sous zone correspondante.

Zone 27-..... :

1.8. Sur le bon de livraison en annexe, vous remarquez que les huîtres proviennent de la zone France. Nommer les 5 régions / zones productrices d'huîtres en France figurant en **Annexe T2** (l'Aquitaine est donnée à titre d'exemple).

Région 1 :

Région 2 :

Région 3 :

Région 4 :

Région 5 :

1.9. Monsieur LEBIHAN vous informe qu'il travaille majoritairement en circuit court, c'est-à-dire qu'il achète directement en criée. Il travaille également en circuit long (possibilité d'acheter chez un mareyeur/fileteur, comme vous le montre l'annexe 1).

Citer deux avantages et deux inconvénients pour chaque type de circuit.

Circuit court : - Advantages : -

- Inconvénients : -

Circuit long : - Avantages : -

- Inconvénients : -

1.10. Monsieur LEBIHAN est très exigeant sur la qualité de ses produits, il souhaiterait développer une dimension « Éco-responsable » au sein de ses établissements. Pour cela il introduit la notion de « pêche durable » dans ses approvisionnements.

Définir le plus précisément possible le concept de « pêche durable » :

.....

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 A	Page 7 sur 24

1.11. En plus, de la dimension « Écoresponsable », monsieur LEBIHAN souhaite intégrer un nouveau label dans ses établissements. Aidez-le à compléter ce tableau.

	<u>Identifier ce logo</u> :
	<u>Citer 1 obligation concernant les produits portant ce logo</u> :
	<u>Citer deux exemples</u> :

Partie 2	Les matières premières	12 points
---------------------------	-------------------------------	------------------

2.1. Pour sensibiliser son personnel sur la qualité des produits de la mer, monsieur LEBIHAN vous demande de compléter ces deux tableaux (l'un pour les poissons, l'autre pour les crustacés). 2 exemples attendus par case.

Produits	Frais	Altérés
Poissons		
		
		

Produits	Frais / vivants	Altérés
Crustacés		
		
		

Produits	Frais / vivants	Altérés
Coquillages		
		
		

2.2. Afin de tester vos connaissances monsieur LEBIHAN vous demande de situer ces différents poissons dans leur niveau bathymétrique.

Merlan, Thon rouge, Coquilles St-Jacques, Sprat, Raie lisse, Congre, Cabillaud, Homard Européen, Grondin rouge, Julienne.

2.3. Citer deux particularités des poissons vivants au niveau pélagique.

-
-
-

2.4. La conchyliculture regroupe l'élevage des coquillages en général. Les élevages spécifiques de coquillages portent des noms précis. En vous aidant de l'exemple figurant en 1^{ère} ligne, compléter le tableau ci-dessous.

Ostréiculture	Huîtres
Halioticulture	
.....	Moules
.....	Palourdes
Pectiniculture	

Partie 3	Les techniques professionnelles	11 points
-------------	---------------------------------	-----------

3.1. Dans le tableau ci-dessous, compléter les rubriques « modes de cuisson » et « temps de cuisson ».

Produit	Modes de cuisson/informations complémentaires	Temps de cuisson
1 kilo de Langoustines vivantes Cal : moyen		
500 grammes de Bouquets vivant		
Une pièce d'Araignée de 800 g		
1 kilo de Bulots moyens		
Ormeaux		

3.2. Quels sont les avantages du salage d'un produit de la mer. 2 réponses attendues.

1.
2.

3.3. Définir les termes suivants :

- Julienne :
.....
- Mirepoix :
.....
- Déglacer :
.....
- Pocher :
.....
- Tourner :
.....
- Frire :
.....
- Paner à l'anglaise :
.....

3.4. Pour finir, monsieur LEBIHAN vous informe de son désir de se lancer dans la fumaison artisanale des poissons.

Indiquer les 3 étapes du fumage.

- 1 –
- 2 –
- 3 –

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 A	Page 12 sur 24

Annexe T1



MOULIN LORIENT MAREE

MAREE EN GROS

Expédition journalière de poisson frais

Port de pêche de Keroman

56100 LORIENT

02.97.37.30.00

02.97.87.88.24

FR
56.121.040
CE

SIREN : 418201083

Tansporteur :

Port : Port Du

N° BL	N° client	Date
B16030635	CFA	16/03/2016

L'air du grand large

56315 LORIENT CEDEX
FRANCE

Bon de livraison

Page 1/2

Article	Désignation	Colis	Pièces	Poids U	Poids T	Prix	Mont H.T.
990	GLACE Poids :40,000	1			40,000	0,00	0,00
990	SACHETS D ALGUES Poids :1,000 - 1,000	2			2,000	0,00	0,00
50C3	20 PIECES HUITRES CREUS 3 <i>Ces coquillages doivent être vivants au mom</i> CRASSOSTREA GIGAS Elevé en zone FR Conservation: 4°C/ 8°C	14		1,000	14,000	14,00	196,00
50P3	8 PIECES HUITRES PLATES 3 OSTREA EDULIS Elevé en zone FR	14		1,000	14,000	14,00	196,00
ARAI	ARAIGNEES GROSSES 2P Conservation: 4°C/ 8°C MAIA SQUINADO Pêché en zone 27.VII Engin: ,CASIER Poids :2,500 - 3,900 - 3,350 - 4,260 - 2,560 - 3,000 - 2,800 - 2,700 - 2,600 - 3,080 - 2,630 - 3,250 - 2,400 - 2,900	14			41,930	6,20	259,97
VERN	VERNIS 8 PIECES CALLISTA CHIONE Pêché en zone 27.VII Engin: ,PIED Poids :1,100 - 1,080 - 0,870 - 0,650 - 1,200 - 1,000 - 0,960 - 1,080 - 1,040 - 1,000 - 1,140 - 1,180 - 1,200 - 1,000	14			14,500	7,20	104,40
PALGR	PALOURDES GRISES 12 PIECES RUDITAPES PHILIPPINARUM Pêché en zone 27.VII Engin: ,PIED Poids :0,200 - 0,210 - 0,275 - 0,215 - 0,200 - 0,200 - 0,200 - 0,160 - 0,200 - 0,200 - 0,240 - 0,200 - 0,220 - 0,210	14			2,930	14,80	43,36
BULO	BULOTS Conservation entre 0°C et 2°C. Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat. BUCCINUM UNDATUM Pêché en zone 27.VII Engin: ,DRAGUE	14		0,200	2,800	10,00	28,00
BIG	BIGORNEAUX Conservation: 4°C/ 8°C LITTORINA LITTORINA Pêché en zone 27.VI Engin: ,PIED	14		0,100	1,400	11,20	15,68

CONDITIONS DE VENTE: En cas de réclamation, s'agissant de denrées périssables, seules sont prises en considération celles qui font l'objet d'une demande dûment notifiée le jour de la livraison. Les expéditions se font au risque et péril de l'acheteur. Toute contestation ou litige relèvera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Lorient.

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR**

SUJET

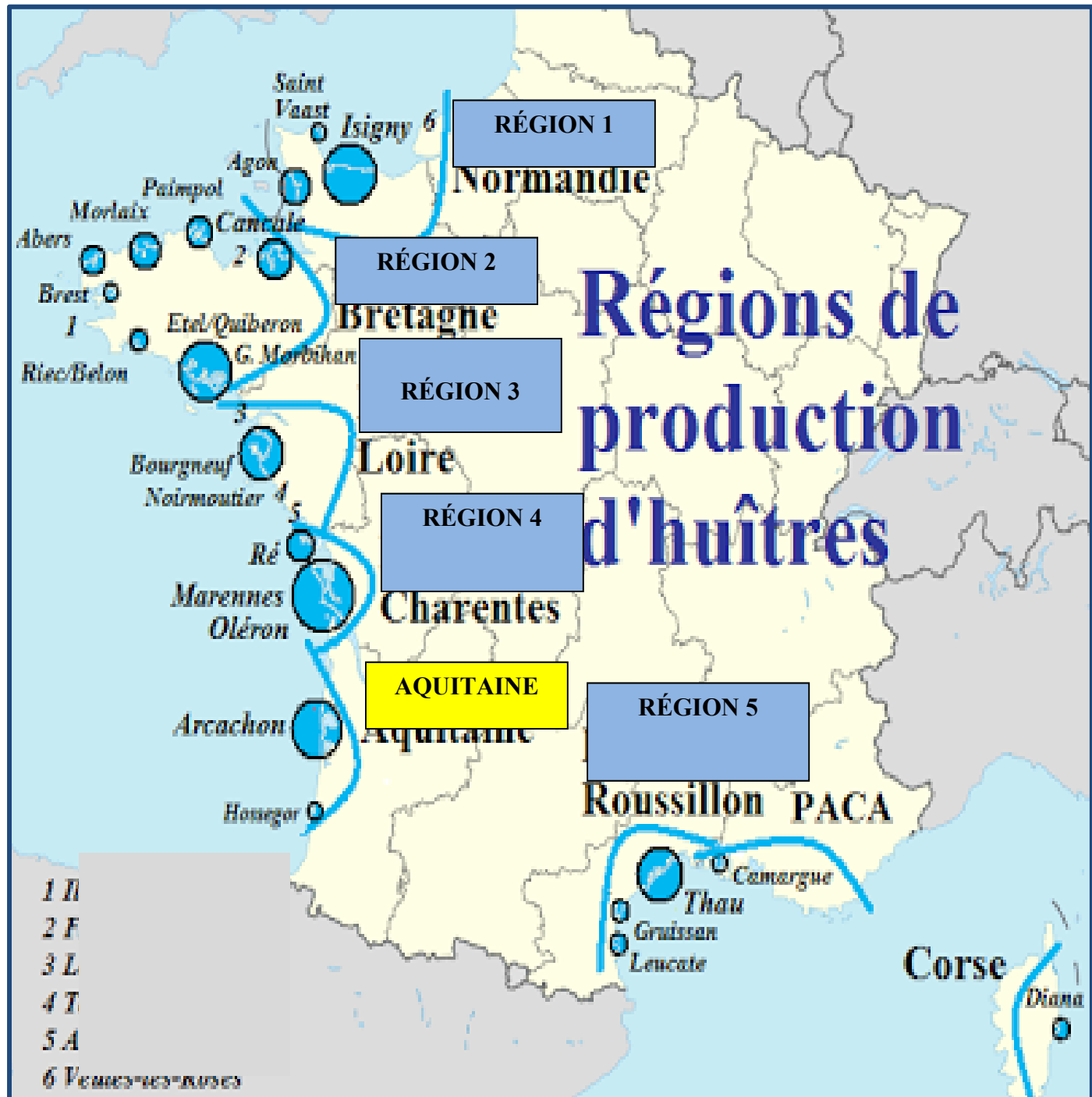
SESSION 2024

Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique

Code : 2406-PET TS 1 A

Page 13 sur 24

Annexe T2



Source CRCM – 2015

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
�preuve E1 : �preuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 A	Page 14 sur 24

Sciences Appliquées – Mise en situation

Partie ❶ : Sciences appliquées à l'alimentation

(14 points)

Les poissons fumés représentent une part importante des ventes de monsieur LEBIHAN notamment en période de fêtes. Le fumage permet de développer les qualités organoleptiques des produits. Afin de comprendre l'engouement des consommateurs pour le saumon fumé, monsieur LEBIHAN vous fait lire l'annexe S1.

1.1. Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit.

.....

.....

.....

1.2. Préciser deux qualités organoleptiques développées par le fumage du saumon.

-
-

1.3. Indiquer le groupe alimentaire du saumon.

.....

1.4. Relever les deux constituants énergétiques apportés par le saumon.

-
-

À partir du tableau de l'annexe S1, vous étudiez l'intérêt nutritionnel du saumon frais et du saumon fumé.

1.5. Calculer la valeur énergétique pour une portion de 50 g de saumon fumé (Détailer les calculs et préciser les unités).

.....

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 B	Page 15 sur 24

1.6. Comparer les caractéristiques nutritionnelles du saumon frais et du saumon fumé en ce qui concerne :

- Les lipides :
.....
- Le chlorure de sodium :
.....

La consommation de saumon a une action positive sur l'organisme.

1.7. À l'aide de l'annexe S1, préciser l'intérêt nutritionnel en relevant 3 bienfaits de la consommation de saumon sur l'organisme.

-
-
-

1.8. Préciser la fréquence de consommation hebdomadaire recommandée pour le poisson selon le Plan National Nutrition Santé (PNNS).

.....

1.9. Indiquer deux conséquences sur la santé d'une surconsommation de lipides.

-
-

Afin de préparer votre saumon fumé, vous avez commandé du saumon frais auprès d'un mareyeur. Lors du contrôle à la réception, vous vous rendez compte qu'une partie du lot dégage une odeur de putréfaction.

2.1. Identifier le signe d'altération sur le lot de saumon reçu.

.....

2.2. Nommer deux familles de micro-organismes pouvant être à l'origine de l'altération d'aliments.

➤

➤

2.3. Énoncer deux mesures de prévention afin d'éviter l'altération du saumon frais.

➤

➤

2.4. Citer deux facteurs défavorables au développement microbien lors du fumage du saumon.

➤

➤

2.5. Citer le nom de 2 micro-organismes pathogènes véhiculés par les aliments.

➤

➤

Le saumon peut être également contaminé par le ver Anisakis, responsable de parasitoses.

À partir de l'annexe S2, répondre aux questions 2.6 à 2.8.

2.6. Présenter le mode de transmission de l'anisakis dans le saumon.

.....

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 B	Page 17 sur 24

2.7. Justifier la précaution d'éviscération rapide pour réduire le risque de contamination par l'anisakis.

.....

.....

2.8. Relever deux mesures supplémentaires de prévention pour éviter cette parasitose.

-
-

Monsieur LEBIHAN développe un nouveau laboratoire de production. Il se renseigne auprès de la société de distribution de l'eau et apprend que l'eau de la commune est dure. Il vous demande de faire des recherches sur les matériaux qui peuvent être utilisés pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail...).

3.1. Indiquer la caractéristique réglementaire de l'eau utilisée dans la poissonnerie.

.....
.....

3.2. Relever sur la facture d'eau en annexe S3, les éléments pris en compte dans le coût de l'eau. (3 éléments attendus).

-
-
-

3.3. Proposer 2 solutions pour une utilisation raisonnée de l'eau au laboratoire de production.

-
-

3.4. Citer les caractéristiques d'une eau dure.

.....
.....
.....

3.5. À partir de l'annexe S4 et de vos connaissances, identifier 4 conséquences de la dureté de l'eau sur les locaux, le matériel et leur entretien.

-
-
-
-

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 B	Page 19 sur 24

3.6. Citer 4 matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail).

-
-
-
-

Monsieur LEBIHAN veut s'assurer de la conformité électrique des nouveaux locaux.

3.7. Justifier l'importance d'une installation électrique conforme aux normes.

.....
.....
.....

3.8. Indiquer le rôle d'un disjoncteur différentiel.

.....
.....

Annexe S1

L'INTÉRÊT NUTRITIONNEL DU SAUMON

Le saumon est considéré comme un poisson gras, ce qui est l'une de ses qualités nutritionnelles majeures. En effet, on le qualifie ainsi en raison de son taux de lipides plus important que dans la majorité des produits marins, mais ce taux reste très raisonnable.

D'autre part, il contient des acides gras essentiels que peu d'aliments contiennent, et en particulier des oméga 3, impliqués dans les grandes fonctions de l'organisme telles que l'élasticité des tissus, la coagulation, les défenses immunitaires, la circulation, le fonctionnement cérébral, la vision... Les acides gras essentiels des poissons gras ont montré une efficacité dans la prévention de l'hypertension artérielle, des maladies cardiovasculaires, des pathologies de coagulation sanguine, de la maladie d'Alzheimer, ainsi que dans celle de l'arthrite.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	Saumon frais	Saumon fumé
Glucides (g)	0	0
Protides (g)	21	25
Lipides (g)	12 à 15	4,5
Sodium Na ⁺ (mg)	45	1880
Chlorure Cl ⁻ (mg)	58	2850
Potassium K ⁺ (mg)	360	420
Calcium Ca ⁺⁺ (mg)	21	19
Magnésium Mg ⁺⁺ (mg)	27	32
Fer Fe ⁺⁺ (mg)	0,4	0,6

Composition moyenne donnée à titre indicatif.

Source : d'après <http://www.irbms.com/fiches-aliments-saumon>, 30/11/17 à 12h

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 B	Page 21 sur 24

MAITRISER LE RISQUE ANISAKIS

Les produits à risque sont :

- les produits de la pêche consommés crus ou pratiquement crus (rapidement pochés, grillés superficiellement...) ;
- les produits de la pêche ayant subi un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit ne dépasse pas 60°C pour les espèces hareng, maquereau, sprat, saumon sauvage... ;
- les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves (exemple des marinades, du salage à faible concentration de sel).

Certains poissons ou céphalopodes (pieuvres, seiches, calamars...) des mers tempérées et froides peuvent être contaminés par un parasite (famille des Anisakidés) en se nourrissant de petits crustacés infestés. Les parasites (larves d'Anisakidés de 1 à 6 cm de long) sont retrouvés dans la cavité abdominale, les viscères et/ou les tissus musculaires sous forme de vers.

On considère à ce jour que les poissons d'élevage dont l'alimentation est maîtrisée n'hébergent pas ce type de parasites.

La consommation de produits à risque parasités expose le consommateur aux risques de parasitoses digestives dues à la migration de larves vivantes.

Deux types de mesures, simples et complémentaires, existent :

- une première mesure permet de réduire le risque de parasitose : l'éviscération pratiquée dès la capture du poisson ou du céphalopode associée au respect de la chaîne du froid. Elle limite la migration des larves dans la chair.
- un second type de mesures permet de détruire les larves d'Anisakidés, sensibles à la chaleur et au froid, à condition de respecter les traitements assainissants suivants :
 - o congélation à cœur à une température inférieure ou égale à – 20 °C pendant au moins 24 heures ;
 - o cuisson à cœur (1 minute à 60 °C ou pour une cuisson aux micro-ondes 1 minute à 70 °C) ;
 - o fumage à chaud (température supérieure à 60 °C) ;
 - o marinage et/ou salage suivant des procédés traditionnels.

Source : d'après http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ANISAKIS_cle8dea16.pdf 17/01/17 à 14h30.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 B	Page 22 sur 24

FACTURE D'EAU**VOTRE FACTURE SEMESTRIELLE DU 02 FEVRIER**

Votre référence : 0123456789

Adresse desservie :
15 rue de la Fontaine
35352 SOURCE

ABONNE TITULAIRE DU CONTRAT

M. Pierre BONHEUR
15 rue de la Fontaine
35352 SOURCE

VOS CONTACTS

DISTRIBUTION D'EAU POTABLE
pour le compte de

Par internet : www.eaudubassinrennais.fr

Par téléphone : 02.00.00.00.00 (prix d'un appel local)

Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h

Urgence : 02.01.00.00.00 (prix d'un appel local)

Par courrier : TSA 20013 - 35426 LE PUIITS
BRETELIN

Accueil physique : 3 rue de la Pompe à LE PUIITS
BRETELIN - Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h

COLLECTE ET TRAITEMENT DES EAUX USEES
pour le compte de

Par internet : www.rennesmetropole.fr

ou autre structure intercommunale compétente

Par téléphone : 02.00.00.00.00 (prix d'un appel local)

Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h

Urgence : 02.01.00.00.00 (prix d'un appel local)

Par courrier : TSA 20013 - 35426 LE PUIITS
BRETELIN

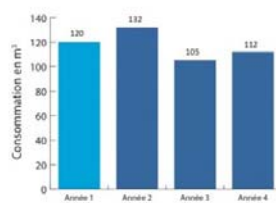
Accueil physique : 3 rue de la Pompe à LE PUIITS
BRETELIN - Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h

Catégorie d'abonnement : **LOCAL À USAGE D'HABITATION**

Facture n° 000000000000

Montant à régler 439,81 € avant le 28 févrierPrix TTC : 3,67 € au m³ soit 0,00367 € au litre (abonnement compris)

Distribution de l'eau potable	202,45 €
Collecte et traitement des eaux usées	178,31 €
Organismes publics	59,05 €

Montant antérieur restant dû 0 €**Répartition de votre facture****Evolution de votre consommation**

Prochaine facture : Juin

Prochain relevé : Décembre

Information usager : Votre abonnement «LOCAL À USAGE D'HABITATION» bénéficie de la gratuité des 10 premiers m³ (hors parts Agence de l'Eau et SMG 35) pour les habitants de Rennes Métropole (pour les abonnés hors Rennes Métropole, sur la part eau potable uniquement).

Modalités de paiementPlan de mensualisation **OU** TIP **OU** prélèvement automatiqueSource : <https://www.eaudubassinrennais-collectivite.fr/votre-eau/prix-eau/comprendre-facture>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 B	Page 23 sur 24

L'IMPORTANCE D'UNE EAU SANS CALCAIRE DANS LES RESTAURANTS ET LES CUISINES

L'eau se trouve au coeur de la restauration, elle occupe une place importante. Nous la retrouvons autant sur le plan alimentaire que pour l'entretien des lieux. La qualité de l'eau est donc essentielle. De plus, de nombreuses normes d'hygiène sont à respecter pour avoir une qualité d'eau irréprochable afin de maintenir une bonne réputation d'un restaurant.

QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES D'UNE EAU CALCAIRE EN RESTAURATION ?

Différents problèmes peuvent apparaître en présence d'une importante dose de calcaire dans l'eau en restauration. **Afin de mieux comprendre les problèmes engendrés, en voici une liste non exhaustive :**

- une eau trouble
- altération du goût des aliments cuits dans l'eau
- altération du goût des boissons
- couverts et vaisselle ternis
- diminution de la durée de vie des équipements de cuisine (entartrage des résistances...)
- savons et détergents moins efficaces
- consommation plus importante de produits d'entretien
- augmentation des efforts et travaux d'entretien ménager des cuisines
- présence de traces blanches sur le matériel
- dépôt sur les canalisations

Source : modifiée à partir <https://www.talassa.fr/pourquoi-est-il-important-davoir-une-eau-sans-calcaire-dans-les-restaurants/>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2024
Épreuve E1 : Épreuve Technologique et Scientifique	Code : 2406-PET TS 1 B	Page 24 sur 24