

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

SESSION 2022

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

C. *RECONNAISSANCE / 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.*

|   |                        |               |
|---|------------------------|---------------|
| <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br/>POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b> | <b>SUJET</b>           | SESSION 2022  |
| Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle                         | Code : 2209-PET P 21 3 | Page 1 sur 13 |

## 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 **sole meunière et riz pilaf** (pour 4 personnes).

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 d'un **médailon de lotte, brunoise de légumes et sauce beurre blanc pour 4 personnes**) 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 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  |
|---------------------------------------|---|
| 4 merlans portions (pleins)           | 1 en filet sans peau<br>1 en portefeuille ventral<br>2 en portefeuilles dorsaux |
| 1 baudroie 2/4                        | 1 filet + 8 médaillons  |
| 2 limandes soles 6/800                | 1 en 2 filets avec peau<br>1 en 4 filets sans peau                              |
| 2 carrelets 6/800                     | En portefeuilles dorsaux  |
| 1 lieu jaune – Taille 2/3 Kg          | À valoriser « économiquement »  |
| 2 encornets blancs –<br>Taille 8/1000 | 1 en tube<br>1 en blanc, puis en lamelles de 2 cm de large                      |

#### 2. La réalisation d'un plat cuisiné et d'un produit traiteur.

|   |                        |               |
|---|------------------------|---------------|
| <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br/>POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b> | <b>SUJET</b>           | SESSION 2022  |
| Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle                         | Code : 2209-PET P 21 3 | Page 2 sur 13 |

### 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, papier aluminium sont à votre disposition.

| PRODUITS                                     | QUANTITÉ  |
|--|-----------|
| Huîtres creuses - Cal. N° 3                  | 24 pièces |
| Palourdes - Cal. moyen                       | 8 pièces  |
| Vernis moyen                                 | 4 pièces  |
| Huîtres plates – Cal N° 2                    | 8 pièces  |
| Langoustines crues (tailles TV)<br>(À cuire) | 400 g     |
| Tourteaux ou Araignées cuits<br>(Cal 8/1000) | 2 pièces  |
| Bigorneaux à cuire                           | 200 g     |
| Bulots cuits                                 | 400 g     |
| Crevettes roses - Cal. 60/80 cuites          | 200 g     |
| Crevettes grises cuites                      | 120 g     |

### 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 :

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.  
Compléter le document 3 (à rendre au jury).

**LE DOCUMENT 3 EST À RENDRE AU JURY.**

|   |                        |                     |
|---|------------------------|---------------------|
| <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br/>POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b> | <b>SUJET</b>           | <b>SESSION 2022</b> |
| Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle                         | Code : 2209-PET P 21 3 | Page 3 sur 13       |

# 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.

## **DRESSAGE ET PRÉSENTATION :**

|   |                        |                     |
|---|------------------------|---------------------|
| <b>BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL<br/>POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b> | <b>SUJET</b>           | <b>SESSION 2022</b> |
| Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle                         | Code : 2209-PET P 21 3 | Page 4 sur 13       |

N° candidat :

**FICHE TECHNIQUE N° 1**

**Document 1 à rendre**

**Sole meunière et riz pilaf**

Nombre de parts : 4

| DENRÉE | Unité | Quantité | Phases Techniques |
|--------|-------|----------|-------------------|
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |
|        |       |          |                   |

N° candidat :

### Tableau d'ordonnancement des tâches

| Ordre | Progression | Temps/<br>horaires | Candidat | Commis | Modifications<br>éventuelles du<br>candidat ou<br>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 |                |
| 28 |                |
| 29 |                |
| 30 |                |

## Annexe 1

### FICHE TECHNIQUE N° 2

| <b>Médailon de lotte, brunoise de légumes et sauce beurre blanc</b> |              |                 |  |
|---|--------------|-----------------|--|
| Nombre de parts : 4   |              |                 |  |
| <b>DENRÉE</b>   | <b>Unité</b> | <b>Quantité</b> | <b>Phases techniques</b>   |
| <b><u>Élément de base</u></b>                                       |              |                 | <p><b>Sauce beurre blanc :</b></p> <p>1 - Faire revenir les échalotes hachées dans le vinaigre. Les faire réduire.</p> <p>2 - Couvrir avec le vin blanc sec et laisser réduire.</p> <p>3 - Incorporer peu à peu des morceaux de beurre sans cesser de tourner doucement, prenez votre temps !</p> <p>4 - Ajouter du beurre jusqu'à obtenir la quantité souhaitée. La préparation doit être légèrement crémeuse.</p> <p>Assaisonner.</p><br><p><b>Médailles de lotte et brunoise de légumes</b></p> <p>1 - Tailler les légumes en brunoise, puis les blanchir.</p> <p>2 - Mélanger les brunoises refroidies et réservez dans un cul de poule au frais.</p> <p>3 - Cuire les médaillons au beurre.</p> <p>4 - Réchauffer la brunoise dans une poêle avec un peu de beurre, saler, poivrer.</p> <p>5 - Mettre la brunoise dans un plat et disposer dessus les médaillons.</p> <p>6 - Napper avec le beurre blanc.</p> |
| Échalote  | Pc           | 2               |  |
| Vinaigre  | Cl           | 5               |  |
| Vin blanc   | Cl           | 10              |  |
| Beurre  | Qs           |                 |  |
| Médailles de lotte  | Pc           | 8               |  |
| Courgettes  | Pc           | 4               |  |
| Carottes  | Pc           | 4               |  |
| Citrons   | Pc           | 2               |  |
| Persil plat   | Botte        | ½               |  |
| Beurre  | Qs           |                 |  |
| Sel, poivre.  |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
|   |              |                 |  |
| <b><u>Assaisonnement</u></b>  |              |                 |  |
| Sel   | Qs           |                 |  |
| Poivre  | Qs           |                 |  |

## Annexe 2

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

| DENRÉES                                   | Unité | Quantité |
|---|-------|----------|
| <b>PRODUITS DE LA MER</b>                 |       |          |
| Soles portions                            | Pc    | 4        |
| Merlans portions (pleins)                 | Pc    | 4        |
| Baudroie 2/4                              | Pc    | 1        |
| Limandes soles 6/800                      | Pc    | 2        |
| Carrelets 6/800                           | Pc    | 2        |
| Lieu jaune - Taille 2/3 Kg                | Pc    | 1        |
| Encornets blancs - Taille 8/1000          | Pc    | 2        |
| Huîtres creuses - Cal. N° 3               | Pc    | 24       |
| Palourdes - Cal. moyen                    | Pc    | 8        |
| Vernis moyen                              | Pc    | 4        |
| Huîtres plates - Cal N° 2                 | Pc    | 8        |
| Langoustines crues (tailles TV) à cuire   | Gr    | 400      |
| Tourteaux ou Araignées (Cal 8/1000) cuits | Pc    | 2        |
| Bigorneaux à cuire                        | Gr    | 200      |
| Bulots cuits                              | Gr    | 400      |
| Crevettes roses - Cal. 60/80 cuites       | Gr    | 200      |
| Crevettes grises cuites                   | Gr    | 120      |
|   |       |          |
|   |       |          |
| <b>B.O.F</b>                              |       |          |
| Beurre (beurre blanc)                     | QS    | 0,250    |
| Beurre (sole meunière)                    | Kg    | 0,250    |
|   |       |          |
|   |       |          |
| <b>FRUITS ET LÉGUMES</b>                  |       |          |
| Courgettes                                | Pc    | 4        |
| Carottes                                  | Pc    | 4        |
| Persil plat                               | Botte | ½        |
| Persil frisé (sole meunière)              | QS    |          |
| Oignon (sole meunière)                    | Pc    | 1        |
| Feuille de laurier (sole meunière)        | Pc    | 1        |
| Échalote                                  | Pc    | 2        |
| Citrons                                   | Pc    | 4        |

## Annexe 2 (suite)

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

| DENRÉES                       | Unité | Quantité |
|-------------------------------|-------|----------|
| Sel                           | Qs    |          |
| Poivre                        | QS    |          |
| Riz (sole meunière)           | Kg    | 0,250    |
| Farine (sole meunière)        | Qs    |          |
| Bouillon de bœuf              | Cl    | 50       |
| Huile d'olive (sole meunière) | Qs    |          |
| Vinaigre                      | Cl    | 5        |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
| <b>Cave</b>                   |       |          |
| Vin blanc                     | Cl    | 10       |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |
|                               |       |          |

## ANNEXE 3

### FICHE D'AIDE À LA RÉALISATION DU PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 4 PERSONNES

- Énumérer les produits et quantités utilisés
- Indiquer de façon succincte les techniques et temps de cuisson de certains produits
- Justifier votre choix
- Indiquer les éléments d'accompagnement des plateaux de fruits de mer (conseil client, règles d'hygiène, ...)

#### PLATEAU À ..... EUROS POUR 4 PERSONNES

| Produits | Unités | Quantités | Techniques et temps de cuisson |
|----------|--------|-----------|--------------------------------|
|          |        |           |                                |

Justification du choix :

Produits d'accompagnement :



## ANNEXE 5

### Fiche d'aide à la réalisation du test organoleptique

La préparation retenue par les membres du jury ainsi que l'horaire sont annoncés au candidat au début de l'épreuve écrite. Le test s'effectue à l'issue de l'épreuve pratique.

| Préparation testée : |              | Date :                   |
|----------------------|--------------|--------------------------|
|                      | Observations | Rectificatifs préconisés |
| Aspect               |              |                          |
| Odeur                |              |                          |
| Saveur               |              |                          |
| Texture              |              |                          |