

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.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2206-PET P 21 1	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 4 assiettes individuelles composées de : **printanière de légumes, d'une timbale de riz, d'un dos de lieu jaune cuit à la vapeur et d'une sauce vin blanc.**

2. Présenter, sur le **document 2 (à rendre avec la copie)** le **tableau d'ordonnancement 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 cake aux produits fumés et légumes)** 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
2 lieux jaunes 2/3	En dos, le reste en filets avec flancs sans peau (conserver les dos pour la recette n° 1)
2 limandes soles 4/600	1 en 2 filets sans peau, 1 en 4 filets sans peau
1 roussette	En saumonette
5 sardines	En filet butterfly
1 truite 1/2	En portefeuille ventral
1 grondin rouge 2/300	En portefeuille dorsal
1 raie entière	En ailes pelées

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, papier aluminium sont à votre disposition.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2206-PET P 21 1	Page 2 sur 13

PRODUITS	QUANTITÉ
Tourteaux vivants 4/600 (à cuire)	2 pièces
Bulots vivants (à cuire)	0,600 kg
Amandes de mer	16 pièces
Palourdes	16 pièces
Huîtres creuses n° 3	16 pièces
Huîtres plate n° 2	8 pièces
Crevettes roses 40/60 cuites	24 pièces
Langoustines cuites 16/20	8 pièces
Crevettes grises cuite	0,200 kg
Algues	¼ Filet
Citron	1 pièce

C. 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.

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 :

Préparation de 04 assiettes dressées et décorées à présenter pour dégustation. Les couleurs, le volume, les quantités, la netteté, l'assaisonnement, la température et le goût ainsi que la propreté sont jugés.

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2206-PET P 21 1	Page 4 sur 13

N° candidat :

FICHE TECHNIQUE N° 1

Document 1 à rendre

**DOS DE LIEU JAUNE VAPEUR,
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES, SAUCE VIN
BLANC, TIMBALE DE RIZ CRÉOLE.**

Nombre de parts : 4

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	
28	
29	
30	

Annexe 1

FICHE TECHNIQUE N° 2

CAKE AUX PRODUITS FUMÉS ET LÉGUMES			Nombre de parts : 5
<u>DÉFINITION :</u> Sur une base de cake aux olives et maquereau au poivre, vous trouverez un méli-mélo de légumes agrémenté de beurre de maquereau décoré avec des morceaux de maquereau poivre, haddock et saumon fumé.			
DENRÉE	Unité	Quantité	Phases techniques
<u>Le cake au maquereau</u>			<p><u>Préparation et cuisson du cake :</u> Mélanger tous les ingrédients au robot à la feuille, dresser dans des moules à tartelettes en alu ou en cercle inox individuels graissés. Cuire 10 à 12 minutes au four sec à 170 degrés.</p> <p><u>Préparation du beurre de maquereau :</u> Mixer le filet de maquereau au poivre dans le robocoupe, ajouter le beurre progressivement jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Détendre avec la crème liquide, réserver à température ambiante.</p> <p><u>Préparation des légumes :</u> Couper les tomates cerises en 4. Tailler les carottes en julienne. Tailler très finement en tranche le concombre et le radis.</p> <p><u>Montage du cake :</u> Sur chaque cake cuit pour base de la préparation. Dresser à la poche un serpent de beurre de maquereau. Disposer par alternance et harmonieusement les légumes et les herbes hachés avec les morceaux finement découpés de maquereau au poivre, de haddock et de saumon fumé. Peaufiner le décor avec des feuilles d'aneth et des pointes de couteau d'œufs de truite.</p> <p><u>Dresser au centre des assiettes et servir.</u></p>
Farine	g	100	
Oeufs	g	75	
Huile d'olive	cl	5	
Lait	cl	25	
Vin blanc	cl	25	
Gruyère	g	50	
Olives vertes hachées	g	75	
Maquereau au poivre	g	100	
Levure chimique	pce	1 sachet	
<u>Le beurre de maquereau</u>			
Beurre	g	100	
Maquereau au poivre	g	100	
<u>Les légumes</u>			
Tomates cerises	pce	8	
Concombres	pce	¼	
Radis	pce	8	
Carottes	g	80	
Aneth	QS	QS	
<u>Décoration</u>			
Maquereau poivre	pce	1	
Haddock	g	100	
Saumon fumé	Tr	1	
Œufs de truite	QS	QS	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR		SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle		Code : 2206-PET P 21 1	Page 8 sur 13

Annexe 2

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

DENRÉES	Unité	Quantité
PRODUITS DE LA MER		
lieu jaune 2/3	Pce	2
limandes soles 4/600	Pce	2
roussette	Pce	1
sardines	Pce	5
truite 1/2	Pce	1
grondin rouge 2/300	Pce	1
raie entière	Pce	1
tourteaux vivants 4/600 (à cuire)	Pce	2
bulots vivants (à cuire)	Kg	0,6
amandes de mer	Pce	16
palourdes	Pce	16
huîtres creuses n° 3	Pce	16
huîtres plates n° 2	Pce	8
crevettes roses 40/60 cuites	Pce	24
langoustines 16/20 cuites	Pce	8
crevettes grises cuites	Kg	0,2
maquereau poivre	Pce	3
haddock	G	100
saumon fumé	Tranche	1
oeufs de truite	QS	QS
algues	Filet	¼
B.O.F		
beurre	G	20
oeufs	G	75
gruyère	G	50
beurre	G	100
crème liquide	Cl	25+5
FRUITS ET LÉGUMES		
carottes	G	320
petits pois	G	160
haricots verts	G	160
navets	G	160
riz	G	200
tomates cerises	Pce	8
concombres	Pce	¼
radis	Pce	8
olives vertes	G	75
citrons	Pce	2
persil	Botte	1/2
aneth	QS	QS
thym	QS	QS

Annexe 2 (suite)

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

DENRÉES	Unité	Quantité
Économat		
Bouillon de volaille	CL	2
Farine	G	100
Huile d'olive	CL	5
Lait	CL	25
Fumet de poisson	Cl	25
Assaisonnement (sel, poivre, ...)	QS	QS
Cave		
Vin blanc	CL	50

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 :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2206-PET P 21 1	Page 11 sur 13

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		