

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

SESSION 2024

### 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 1 h 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 POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>	<b>SUJET</b>	SESSION 2024
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2406-PET P21 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 « **d'une tarte aux fruits de mer** ».

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 de **darnes de merlu pochées, sauce hollandaise**) 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 Merlus cal. 2/3	1 en filet simple, sans peau 1 en darnes de 200g (à réserver pour la préparation du plat), le reste en filet
2 Bars cal. 800/1000	1 en filets sans peau 1 en portefeuille dorsal
Roussette	Peler, tronçonner
2 Truites entières cal. 1/2	1 habiller, vider par les ouïes 1 en portefeuille ventral
1 Raie cal. 2/3	En ailes
1 Turbot 800/1000	En portefeuille dorsal

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

Plat cuisiné : Tarte aux fruits de mer, 4 couverts (Fiche technique n° 1 à concevoir – Document 1) – 4

Plat traiteur : Darnes de merlu pochées sauce hollandaise, 4 couverts (Fiche technique n° 2 en annexe 2)

Dressage libre.

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>	<b>SUJET</b>	SESSION 2024
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2406-PET P21 1	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
Tourteaux vivants 800/1000 (à cuire)	2 pces
Bigorneaux vivants (à cuire)	300 gr
Huîtres creuses n° 3	24 pces
Palourdes	12 pces
Amandes de mer	12 pces
Crevettes roses 60/80 cuites	400 gr
Crevettes grises cuites	200 gr
Bulots cuits	600 gr
Langoustines cuites 16/20	16 pces

### 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 POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2024</b>
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2406-PET P21 1	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 POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR</b>	<b>SUJET</b>	SESSION 2024
Épreuve : E2 – U21 Pratique professionnelle	Code : 2406-PET P21 1	Page 4 sur 13

N° candidat :

**FICHE TECHNIQUE N° 1**

**Document 1 à rendre**

**TARTE AUX FRUITS DE MER**

**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

<b>DARNES DE MERLU POCHÉES, RIZ PILAF SAUCE HOLLANDAISE</b>			<b>Nombre de parts : 4</b>
<b>DENRÉE</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Phases techniques</b>
<b><u>Élément de base</u></b>			
Darnes de Merlu	Pce	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assaisonner et réserver au frais les 4 darnes de merlu</li> <li>2. Préparer du persil en branches</li> <li>3. Récupérer le jus des citrons</li> <li>4. Préparer le court-bouillon et sa garniture aromatique</li> <li>5. Pocher les darnes 15 minutes</li> <li>6. Monter la sauce hollandaise, vérifier l'assaisonnement et dresser en saucière</li> </ol>
Persil	Gr	50	
Bouquet garni	Pce	1	
Piment	Pce	2	
Ail		QS	
Riz	Gr	250	
Bouillon bœuf	Cl	50	
Huile d'olive		QS	
Oignon	Pce	1	
Feuille de laurier	Pce	1	
<b><u>Sauce Hollandaise</u></b>			
Jaune d'œuf	Pce	6	<p><u>Pour le riz Pilaf :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faire suer les oignons ciselés dans l'huile d'olive</li> <li>2. Ajouter le riz et le laisser devenir transparent</li> <li>3. Verser le bouillon et la feuille de laurier</li> <li>4. Faire bouillir puis couvrir et laisser cuire 20 minutes</li> </ol>
Beurre	Gr	300	
Citrons	Pce	4	
Eau	Cs	2	
<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>		
Merlus 2/3	Pce	2
Bars 800/1000	Pce	2
Roussette	Pce	1
Truite entière 1/2	Pce	2
Raie 2/3	Pce	1
Turbot 800/1000	Pce	1
Filets de Poisson	Kg	0,600
Moules décortiquées sous vide	Kg	0,25
Crevettes grises décortiquées	Kg	0,1
Tourteaux vivants 800/1000 (à cuire)	Pce	2
Bigorneaux vivants (à cuire)	Kg	0,300
Huîtres creuses n° 3	Pce	24
Palourdes	Pce	12
Amandes de mer	Pce	12
Crevettes roses 60/80 cuites	Kg	0,400
Crevettes grises cuites	Kg	0,200
Bulots cuits	Kg	0,600
Langoustines cuites 16/20	Pce	16
<b>B.O.F + Gruyère râpé</b>		
Crème	L	0,25
Beurre	Kg	0,40
Œufs	P	10
Lait	L	0,25
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>		
Persil	Gr	50
Bouquet garni	Pce	2
Piment	Pce	2
Ail		QS
Oignon	Pce	1
Feuille de laurier	Pce	1
Citrons	Pce	6

## Annexe 2 (suite)

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

DENRÉES	Unité	Quantité
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	Kg	0,45
Fumet de Poisson	Cl	20
Riz	Gr	250
Bouillon bœuf	Cl	50
Huile d'olive		QS
Sel fin	G	10
Poivre du Moulin		QS
Sucre	G	40

## 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 :
	<b>Observations</b>	<b>Rectificatifs préconisés</b>
<b>Aspect</b>		
<b>Odeur</b>		
<b>Saveur</b>		
<b>Texture</b>		