



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuille : 1/16	

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

PARTIE N° 1 (80 points)

Vous disposez, sur un étal de poissonnerie, d'une gamme de poissons, mollusques, crustacés et produits transformés.

A) Vous devez :

- Reconnaître et donner oralement le nom de 28 produits désignés par les membres du jury. (feuille 3/16)
- Préciser pour deux d'entre eux l'argumentation commerciale. **40 points**

B) Établir :

- 3 fiches techniques poissons, 1 fiche mollusque, 1 fiche crustacé. (feuilles 4/16 à 8/16) **30 points**

C) Établir :

- Une fiche "produit transformé" (filets, rôtis, etc.) (feuille 9/16)
- Une fiche pour un produit de salaison (feuille 10/16) **10 points**

Note : les sept produits de B et C faisant l'objet d'une fiche seront désignés par le jury.

PARTIE N° 2 (120 points)

À partir des produits bruts, réaliser et présenter les transformations suivantes :

- Préparer un lieu noir cal. N° 3 étêté, tailler le collier et six darnes de 150 g, fileter la queue.
- 1 truite de mer de 1.5 kg à tailler en 2 filets prêts à fumer.
- 1 sole taille N° 2 à préparer en portefeuille.
- 4 merlans à mettre en 8 médaillons. Couper chaque médaillon en 2 et conserver pour la partie 4).
- 6 sardines à étêter et désosser par le ventre, les présenter en filets doubles.
- 2 carrelets à fileter, un en 2 filets et un en 4 filets.
- Ouvrir 4 huîtres creuses, 4 huîtres plates, 4 moules d'Espagne et 4 amandes de mer. Présenter sur plateau glacé et décorer avec algues et citron historié.

PARTIE N° 3 (20 points)

Qualifier la fraîcheur par les critères E, A, B, C de deux poissons blancs, d'un squalé et d'un poisson bleu, désignés par le jury. Vous disposez d'un tableau à compléter par espèce suivant le barème établi par la CEE relatif à l'arrêté du 23 juillet 1997 et d'un tableau récapitulatif pour définir la catégorie (feuilles 11/16 à 14/16).

PARTIE N° 4 (80 points)

- Réaliser 4 papillotes de médaillons de merlan (produits à la partie N°2) à la salsa de légumes accompagnées d'un riz créole, suivant la fiche technique établie (feuille 15/16).
- Présenter sur assiette.
- Compléter la fiche conseil client (feuille 16/16).

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	2/16

RÉPARTITION DU TEMPS

PARTIES	DURÉES À titre indicatif
1 - Reconnaissance + rédaction des fiches	20 minutes 40 minutes
2 - Transformation des produits crus	2 heures
3 - Fiche de cotation	10 minutes
4 – Papillote de merlan à la salsa de légumes, Riz créole	1h20 mn

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet : 4/16	

PARTIE N°1

Candidat n° :

Fiche technique n°1

POISSON	
Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	/0,5
Appellation commerciale (officielle)	/0,5
Famille	/0,5
Critères spécifiques de fraîcheur	/1
Taille marchande légale	/0,5
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, darne...)	/0,5
Rendement de la transformation la plus courante correspondante (en %)	/0,5
Mode(s) de cuisson courant(s)	/0,5
Suggestion de recette (titre) et mode simplifié de préparation	/0,5
Argumentation commerciale	/1

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet : 5/16	

PARTIE N°1

Candidat n° :

Fiche technique n°2

POISSON	
Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	/0,5
Appellation commerciale (officielle)	/0,5
Famille	/0,5
Critères spécifiques de fraîcheur	/1
Taille marchande légale	/0,5
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, darne...)	/0,5
Rendement de la transformation la plus courante correspondante (en %)	/0,5
Mode(s) de cuisson courant(s)	/0,5
Suggestion de recette (titre) et mode simplifié de préparation	/0,5
Argumentation commerciale	/1

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	6/16

PARTIE N°1

Candidat n° :

Fiche technique n°3

POISSON	
Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	/0,5
Appellation commerciale (officielle)	/0,5
Famille	/0,5
Critères spécifiques de fraîcheur	/1
Taille marchande légale	/0,5
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, darne...)	/0,5
Rendement de la transformation la plus courante correspondante (en %)	/0,5
Mode(s) de cuisson courant(s)	/0,5
Suggestion de recette (titre) et mode simplifié de préparation	/0,5
Argumentation commerciale	/1

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet : 7/16	

PARTIE N°1

Candidat n° :

Fiche technique 4

MOLLUSQUE Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	/0,5
Appellation commerciale (officielle)	/0,5
Famille	/0,5
Critères spécifiques de fraîcheur	/1
Taille marchande légale	/0,5
Mode de présentation courante	/1
Mode(s) de cuisson courant(s)	/0,5
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	/0,5
Argumentation commerciale	/1

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	8/16

PARTIE N°1

fiche 5

Candidat n °:

CRUSTACÉ	
Produit n° :	
Appellation scientifique (nom latin)	/0,5
Appellation commerciale (officielle)	/0,5
Famille	/0,5
Critères spécifiques de fraîcheur	/1
Taille marchande légale	/0,5
Mode de présentation courante	/1
Mode(s) de cuisson courant(s)	/0,5
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	/0,5
Argumentation commerciale	/1

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	9/16

PARTIE N°1

Candidat n° :

Question : C

FICHE PRODUIT TRANSFORMÉ n°.....	
▪ APPELLATION COMMERCIALE DU PRODUIT	/0,5
▪ COMPOSITION	/0,5
▪ POSSON MATIÈRE PREMIÈRE	/0,5
▪ FAMILLE	/0,5
▪ TECHNIQUE DE FABRICATION	/2
▪ MODE DE CONSERVATION	/0,5
▪ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	
Suggestion de recette	/0,5
• titre de la recette	
• argumentation simplifiée de la préparation	

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet : 10/16	

PARTIE N°1

Candidat n° :

Question : C

FICHE PRODUIT DE SALAISON n° :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ APPELLATION COMMERCIALE DU PRODUIT ▪ NOM COMMERCIAL DU PRODUIT 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ FAMILLE DE L'ESPÈCE 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ NOM SCIENTIFIQUE 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MODE DE CONSERVATION : ▪ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 	
Suggestion de recette : <ul style="list-style-type: none"> ▪ titre de la recette ▪ argumentation simplifiée de la préparation 	

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	11/16

PARTIE N°3

Candidat n° :

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

Qualifier la fraîcheur des 4 espèces désignées par le jury (2 poissons blancs, 1 squal, 1 poisson bleu) suivant le barème de cotation européen en remplissant les grilles des feuillets numérotés de 11/16 à 14/16.

Barèmes CEE de cotation de fraîcheur d'après l'arrêté du 23 juillet 1997

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLANCS

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Peau				
Mucus cutané				
Œil				
Branchies				
Péritoine (dans le poisson éviscéré)				
Odeur branchies cavité abdominale : Poissons blancs sauf plie				
Odeur plie ou carrelet				
Chair (consistance)				

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	12/16

PARTIE N°3

Candidat n° :

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLANCS

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Peau				
Mucus cutané				
Œil				
Branchies				
Péritoine (dans le poisson éviscéré)				
Odeur branchies cavité abdominale : Poissons blancs sauf plie				
Odeur plie ou carrelet				
Chair (consistance)				

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	13/16

PARTIE N°3

Candidat n° :

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES SQUALES

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Œil				
Aspect				
Odeur				

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLEUS

Nom de l'espèce :	E (extra)	A	B	C (impropre)
Peau				
consistance de la chair				
Œil				
Aspect des branchies				
Odeur des branchies				

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30		Feuillet : 14/16

PARTIE N°3

Candidat n° :

APPRÉCIATION DE LA QUALITÉ

N°	NOM DE L'ESPÈCE	EXTRA	A	B	C

NOM DE L'ESPÈCE	JUSTIFICATION DU CHOIX

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 – Techniques de fabrication – Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4		Durée : 4 heures 30	Feuillet : 15/16

PARTIE N°4

Candidat n° :

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PRODUIT : papillotes de médaillons de merlan à la salsa de légumes, riz créole
Pour 4 personnes

Éléments	Unité	Quantité	Phases techniques progression du travail
Médaillons de merlan produits à la partie N° 2	Pces	16	<ul style="list-style-type: none"> Porter à frémissement 1 dl de jus de pamplemousse rose dans une casserole, le laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Peler 10 g de gingembre et le hacher finement, mélanger au jus de pamplemousse sirupeux avec 1 jus de citron. Saler, poivrer. Tailler en bâtonnets de 5 cm de long, les poivrons rouges, verts et jaunes. Eplucher puis tailler également en bâtonnets, l'oignon rouge, la mangue et l'ananas. Faire sauter à l'huile d'olive les bâtonnets de poivrons 1 minute, ajouter ensuite sur feu plus doux ceux d'oignon, saler, poivrer, et laisser suer 2 minutes. Les légumes doivent rester croquants. Marquer le riz en cuisson. Monter la papillote avec les légumes et les fruits, placer les médaillons de merlans dessus et arroser avec le jus d'agrumes. Saler, poivrer. Parsemer de coriandre fraîche concassée. Fermer la papillote. Conduire la cuisson au four. Présenter l'ensemble au jury
Pamplemousse	Pce	1	
Gingembre racine	Kg	0.010	
Citron	Pce	1	
Poivrons rouge, vert, jaune	Kg	0.400	
Oignon rouge	Kg	0.100	
Mangue	Kg	0.100	
Ananas	Kg	0.100	
Coriandre fraîche	Kg	0.020	
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre blanc moulu	Kg	Pm	
Riz	Kg	0.280	
Gros sel	Kg	Pm	

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuillet :	16/16

PARTIE N°4

Candidat n° :

FICHE DE CONSEIL CLIENT

Papillotes de médaillons de merlan à la salsa de légumes			
Date de fabrication :		Poids:	Prix :
DLC :		Nombre de part :	
<u>Types de cuisson :</u>			
<input type="checkbox"/> Pocher <input type="checkbox"/> Griller <input type="checkbox"/> Au four			
CONSERVATION			
<u>Réfrigérée</u>		<u>Liaison chaude</u>	
T° :		T° :	
D.L.C. :		D.L.C. :	
<u>Présentation :</u>			
<u>Suggestions du chef :</u>			
<u>Accord mets et vin :</u>			