

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30	Feuille : 1/16		

ÉPREUVE N°1

Vous disposez, sur un étal de poissonnerie, d'une gamme de poissons, mollusques, crustacés et produits transformés répertoriés à l'identique sur la liste du livret de correction mis à la disposition des examinateurs et correcteurs.

- A) Reconnaître et donner oralement le nom de 28 produits désignés par les membres du jury ; vous préciserez pour deux de ceux-ci les arguments de commercialisation (1 point par produit identifié, 1 point par argumentation, total 30 points)
- B) Établir 3 fiches techniques poissons, 1 fiche mollusques, 1 fiche crustacés (feuilleton) (12 points par feuilleton)
- C) Établir 1 fiche produits transformés (filets, produits de salaison, etc...) (feuilleton) 10 points pour le feuilleton)

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

ÉPREUVE N°2

A partir des produits bruts, réaliser les transformations suivantes (100 points)

- 2/1 Filetage de 8 merlans : 4 avec peau, 4 sans peau
- 2/2 Filetage de 3 limandes en 2 filets sans peau
- 2/3 Filetage de 2 limandes en 4 filets sans peau
- 2/4 Préparer 2 merlans en « bélier » pour la cuisson
- 2/5 Mise en prêt à cuire de 2 grisets
- 2/6 Ecorchage de 2 roussettes
- 2/7 Fabrication d'un rôti de cabillaud désarêté et bardé
- 2/8 Redisposer de façon légale et attractive les produits travaillés sur la table avec lit de glace à la façon d'un étal de vente.

ÉPREUVE N°3

Établir une fiche de cotation CEE pour un merlan (40 points) vous disposez d'un barème CEE et d'une fiche à compléter (feuilleton)

ÉPREUVE N°4 60 points

Réaliser un plateau « repas » de fruits de mer pour 2 personnes avec obligatoirement ouverture des coquillages.

- Établir le coût de revient des produits contenus dans le plateau sachant que pour les produits à cuire, le prix est majoré de 2 francs du kilogramme.
- Préciser sur cette fiche : les règles sanitaires et commerciales à respecter.

Vous disposez :

- d'une fiche constitutive à compléter (feuilleton)
- du bon d'achat des plateaux de présentation
- d'un tableau de cours des produits (annexes)

ÉPREUVE N°5 20 points

Sur les photos de l'annexe 9 et 10, identifier les anomalies de présentation ou d'hygiène ; expliquer le bien fondé de ces remarques et proposer des remédiations.

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4		Durée : 4 heures 30	Feuillet : 2/16	

REPARTITION DU TEMPS

QUESTION	EPREUVE	DUREE
1	- reconnaissance - fiches	10 minutes 50 minutes
2	- transformation des produits	1 heure 30
3	- établir une fiche de contrôle produits	15 minutes
4	- plateau de fruits de mer + fiche	1 heure 30
5	- identification des anomalies de l'étal	15 minutes

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4		Durée : 4 heures 30	Feuille : 4/16	

1- Reconnaissance des espèces

Candidat N° :

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

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30		Feuillelet :	5/16

1- Reconnaissance des espèces

Candidat N° :

FICHE ESPÈCE Produit N°	
Appellation scientifique (nom latin)	
Appellation commerciale (officielle)	
Famille	
Critères spécifiques de fraîcheur Taille marchande légale	
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, dame...) Rendement de la transformation la plus courante correspondant (en %)	
Mode(s) de cuisson courant(s)	
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	
Argumentation commerciale	

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30		Feuillet :	6/16

1- Reconnaissance des espèces

Candidat N° :

FICHE ESPÈCE Produit N°	
Appellation scientifique (nom latin)	
Appellation commerciale (officielle)	
Famille	
Critères spécifiques de fraîcheur Taille marchande légale	
Mode de présentation courante (ex : entier, filet, darme...) Rendement de la transformation la plus courante correspondant (en %)	
Mode(s) de cuisson courant(s)	
Suggestion de recette titre et mode simplifié de préparation	
Argumentation commerciale	

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CPSN	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie				
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30		Feuillet :	7/16

1- Reconnaissance des espèces

Candidat N° :

FICHE PRODUIT TRANSFORME N°.....	
APPELLATION COMPOSITION	
POISSON MATIÈRE PREMIÈRE FAMILLE	
TECHNIQUE DE PRODUCTION (principales phases)	
CONSERVATION, TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	
SUGGESTION DE RECETTE	