

Brevet de Technicien Supérieur  
**MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

Épreuve E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration

Première partie écrite : Conception de la production de services

**Option B - Management d'unité de production culinaire**

**Durée : 4 heures**

**Coefficient : 3**

**Attention : pour cette épreuve, vous devez rendre 2 copies :**

- L'une de Sciences en Hôtellerie Restauration (durée : 2 heures) ;
- L'une de Sciences et Technologies Culinaires (durée : 2 heures).

**Matériel autorisé :**

- L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Avertissement** : si le texte du sujet, celui de ses questions ou encore le contenu du dossier documentaire vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées et adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

BTS Management en hôtellerie restauration Option B - Management d'unité de production culinaire		Session 2022
<b>Épreuve E5 – Première partie écrite</b>	Code : <b>22MHRU5B</b>	Page 1/11

# LA GUINGUETTE DES PÊCHEURS

À l'époque de nos grands-parents, les guinguettes s'organisaient sur les bords de Seine pour divertir les danseurs du dimanche et les parisiens qui ne partaient pas en vacances.

« La Guinguette des pêcheurs » se situe à Gruissan, dans l'Aude, en région Occitanie au bord de la mer Méditerranée. C'est un établissement saisonnier ouvert du mois d'avril au mois d'octobre. Le concept propose des plats simples à des prix attractifs, avec une ambiance conviviale au son de l'accordéon ou d'un orchestre de la région.

La capacité du restaurant permet d'accueillir 100 couverts par service, tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00. Le personnel de cuisine est composé d'un chef et de trois cuisiniers. En distribution, quatre serveurs assurent le service sous la responsabilité d'un manager.

La carte, autour du thème de la mer, propose un choix d'entrées, de plats et de desserts qui peuvent être dégustés sur une terrasse avec vue sur la plage. La mise en place est assurée dans un laboratoire de production spécifique distant d'une quinzaine de kilomètres du restaurant (cuisine d'envoi). Un menu est proposé tous les midis à 19 € TTC. Le chef a fait le choix de travailler principalement en circuit court, avec des produits frais et locaux, provenant notamment de la criée de Port La Nouvelle. L'ensemble des plats sont « fait maison ».

Les quatre serveurs gèrent les commandes, le service des plats, des boissons et le débarrassage. Le service « plat sur table » est simple et efficace. Ce type de service est convivial, rapide et dans l'esprit « Guinguette ».

Le chef est un amateur et défenseur d'une pêche durable et artisanale. Il compte revoir la carte pour la rendre plus conforme à ses engagements. À l'écoute des nouvelles tendances, il a le souci de satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante en matière de qualité sanitaire et nutritionnelle.

## Dossier documentaire :

Document 1	Critères microbiologiques établis par la Fédération du commerce et de la distribution
Document 2	Produits de la mer, les belles perspectives du marché français
Document 3	Manger du poisson : pourquoi, comment ?
Document 4	Le poisson, la principale source d'exposition au méthylmercure
Document 5	La tendance « Guinguette »
Document 6	La pêche responsable
Document 7	Les rendements des poissons de Méditerranée

# PARTIE SCIENCES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

**Durée conseillée : 2 heures**

Le travail porte sur les dossiers suivants :

- Dossier 1 – Qualité sanitaire et organoleptique du poisson
- Dossier 2 – Qualité nutritionnelle des produits de la mer
- Dossier 3 – Toxicité des poissons et adaptation de la carte

## **Dossier 1 – Qualité sanitaire et organoleptique du poisson**

Afin de garantir la qualité des poissons proposés à la carte, le chef est vigilant aux règles sanitaires imposées par la réglementation. Il s'appuie sur les documents mis à disposition par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

- 1.1** Présenter les deux catégories de critères mis en place dans le règlement européen 2073-2005. Associer les flores correspondantes.
- 1.2** Proposer les mesures préventives permettant de garantir les qualités sanitaires et organoleptiques du poisson frais. Justifier.

## **Dossier 2 – Qualité nutritionnelle des produits de la mer**

Afin de s'adapter aux préférences alimentaires de la clientèle, le restaurateur sélectionne des produits de la pêche locale reconnus pour leur qualité sanitaire et nutritionnelle.

- 2.1** Analyser la consommation française des produits de la mer en 2018. La comparer à celle des autres pays européens.
- 2.2** Présenter les facteurs influençant l'évolution de la consommation française des produits de la mer.
- 2.3** Expliquer les rôles des différents constituants nutritionnels du poisson.

## **Dossier 3 – Toxicité des poissons et adaptation de la carte**

Le chef veille à élaborer sa carte à partir de poissons locaux dont il connaît l'origine. En effet, des études ont montré l'impact de la pollution du milieu halieutique sur la présence de composants toxiques dans les produits de la mer. Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), la consommation de poissons constitue la principale source d'exposition alimentaire aux toxiques marins, en particulier le méthylmercure.

- 3.1** Présenter l'origine du méthylmercure et les conséquences de ce polluant sur la santé des consommateurs.
- 3.2** Expliquer la notion de bioaccumulation du méthylmercure au fil de la chaîne alimentaire. Identifier et justifier le type de toxicité mise en cause chez l'homme.
- 3.3** Élaborer un menu à base de poisson adapté aux enfants, en tenant compte de ses qualités nutritionnelles et sanitaires. Justifier les choix effectués.

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2022
Option B - Management d'unité de production culinaire		
<b>Épreuve E5 – Première partie écrite</b>	Code : <b>22MHRU5B</b>	Page 3/11

# PARTIE SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

**Durée conseillée : 2 heures**

Le travail porte sur les dossiers suivants :

- Dossier 1 – Définition du concept « Guinguette et pêche durable »
- Dossier 2 – Organisation de la production
- Dossier 3 – Maitrise des coûts par les rendements
- Dossier 4 – Création de valeur

## **Dossier 1 – Définition du concept « Guinguette et pêche durable »**

L'établissement est ouvert depuis un an et cherche à développer son chiffre d'affaires. Il souhaite diversifier sa clientèle en associant l'esprit guinguette à la pêche durable.

- 1.1 Caractériser le concept de restauration de type « Guinguette ».
- 1.2 Présenter les principes généraux d'une pêche durable.

## **Dossier 2 – Organisation de la production**

Compte tenu de la surface réduite de la cuisine d'envoi de la guinguette, le laboratoire de production prend en charge une grosse partie de la production.

- 2.1 Proposer un plat de poisson signature pour l'établissement avec une appellation et un descriptif technique.
- 2.2 Détailler une organisation de la production de votre plat signature depuis le laboratoire de production jusqu'à la cuisine d'envoi de la guinguette.
- 2.3 Lister les besoins en équipements pour l'aménagement de la cuisine d'envoi de la guinguette.

## **Dossier 3 – Maitrise des coûts par les rendements**

Le chef souhaite revoir le contenu de la formule déjeuner à 19 € TTC hors boissons. Il crée de nouvelles recettes à base de poisson tout en maîtrisant les coûts matières.

- 3.1 Présenter et justifier les bonnes pratiques d'hygiène liées à la transformation des poissons entiers en filets.
- 3.2 Identifier le poids net de poisson par couvert pour un plat principal. En déduire le poids brut à commander ainsi que le coût matières.

## **Dossier 4 – Création de valeur**

- 4.1 Proposer et justifier les différents canaux de communication permettant de mettre en avant la filière pêche durable de la Guinguette.
- 4.2 Définir en quoi le service proposé à la guinguette (plat sur table) est créateur de valeur.

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2022
Option B - Management d'unité de production culinaire		
<b>Épreuve E5 – Première partie écrite</b>	Code : <b>22MHRU5B</b>	Page 4/11

## **Document 1 - Critères microbiologiques établis par la fédération du commerce et de la distribution**

<b>Denrées</b>	<b>Microorganismes</b>	<b>Critères* à réception (en UFC/g)</b>	<b>Critères* à distribution (en UFC/g)</b>
Préparations à base de filets de poissons, hachées crues, carpaccio	Flore aérobie 30°C	100 000	1 000 000
	<i>Escherichia coli</i>	10	10
	<i>Staphylococcus aureus</i>	100	100
	Salmonelles	Absence/25 g	Absence/25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25 g	Absence/25 g

\*Critères établis par FCD à partir de la réglementation Paquet Hygiène (Règlement 2073-2005)  
Source : <https://www.fdc.fr>, consulté en décembre 2021

## **Document 2 (1/2) - Produits de la mer, les belles perspectives du marché français**

Les Français se classent parmi les plus petits consommateurs de produits de la mer d'Europe. C'est ce que révèle l'étude menée par Kantar TNS pour le Norwegian Seafood Council.

Avec un chiffre d'affaires de 10 milliards d'euros et 2,6 millions de tonnes de produits de la mer, la Norvège s'affirme comme le second plus gros exportateur après la Chine. Ses produits sont commercialisés dans plus de 140 pays à travers le monde, une situation qui confère à la Norvège une connaissance très importante des différents marchés. Le Norwegian Seafood Council, organisme norvégien rattaché au ministère de la pêche poursuit ainsi son étude du marché français, auprès de 1000 personnes entre le 31 mai et le 6 juin 2018. Il en ressort plusieurs éléments riches d'enseignement.

En 2018, les Français consomment en moyenne 34 kilogrammes de produits de la mer par an et par personne. Une consommation qui s'inscrit en baisse puisque cette moyenne était de 36 kilogrammes en 2011 et classe la France, parmi les principaux pays européens, à l'avant dernière position en terme de fréquence de consommation de produits de la mer. « *Seulement 34 % des Français mangent du poisson deux fois par semaine, conformément aux recommandations de l'Anses* », souligne Maria Grimstad de Perlinghi, directrice France du Norwegian Seafood Council. Avec cette fréquence de consommation, la France arrive bien loin de l'Espagne où 67 % des consommateurs mangent deux fois par semaine de produits de la mer, du Portugal (75 %) mais aussi de la Norvège (71 %).

Cependant, de bonnes nouvelles méritent d'être soulignées, à commencer par les raisons qui poussent à consommer de produits de la mer. L'étude montre ainsi que les produits de la mer sont de plus en plus consommés pour des raisons environnementales (+50 % depuis 2012) et de sécurité alimentaire (13 % des consommateurs en 2018 contre 7 % en 2012).

L'étude montre que l'image de l'aquaculture s'est considérablement améliorée entre 2016 et 2018. Jusque-là, le bon rapport qualité prix était le principal avantage reconnu aux produits issus de l'aquaculture. Mais en plein débat sociétal autour de l'alimentation avec de nouvelles attentes en termes d'environnement, de bien-être animal et de transparence sur les méthodes de production, les mentalités évoluent.

BTS Management en hôtellerie restauration Option B - Management d'unité de production culinaire	Session 2022
<b>Épreuve E5 – Première partie écrite</b>	Code : <b>22MHRU5B</b> Page 5/11

## Document 2 (2/2) - Produits de la mer, les belles perspectives du marché français

Ainsi les consommateurs français sont deux fois plus nombreux à déclarer que les poissons d'élevage sont sains (31 % versus 16 % en 2016), tandis que 40 % les pensent de « bonne qualité » et 27 % comme des produits respectueux de l'environnement et du « bien-être animal » (22 %).

L'étude révèle que les nouvelles préoccupations autour de la santé et de l'environnement incitent les consommateurs à manger plus de produits de la mer et d'aliments d'origine végétale. De fait, 32 % déclarent vouloir augmenter leur consommation de produits de la mer alors que 36 % cherchent à consommer moins de viande.

Enfin dans un contexte de baisse moyenne de la consommation en France, un signal positif mérite d'être souligné. Les millenials, c'est à dire cette génération de personnes nées entre 1981 et 1996, font partie des personnes qui ont le plus augmenté leur consommation de produits de la mer, passant de 58 repas à 72 repas de produits de la mer par an entre 2013 et 2018. [...]

*Selon Marie CADOUX, publié le 26 juin 2018*

*Source : <https://www.lsa-conso.fr/produits-de-la-mer-les-belles-perspectives-du-marche-francais>, 291941, consulté en décembre 2021*

## Document 3 - Manger du poisson : pourquoi, comment ?

Le poisson est une source privilégiée en Acides Gras oméga-3 dont certains sont indispensables au développement et fonctionnement du système nerveux et contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires. Parmi les poissons gras, certains contiennent davantage d'oméga-3 dits « à longue chaîne » (EPA, acide eicosapentaénoïque et DHA, acide docosahexaénoïque) et sont donc particulièrement intéressants sur le plan nutritionnel car ils contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires et sont nécessaires en particulier au développement et au fonctionnement de la rétine, du cerveau et du système nerveux.

Le poisson est également source de protéines, de minéraux comme le phosphore, et d'oligoéléments, comme l'iode, le zinc, le cuivre, le sélénium et le fluor, mais aussi des vitamines A, D, E indispensables à la santé.

Teneurs en lipides totaux	Teneur en oméga 3 à longue chaîne (EPA et DHA)	Espèces de poissons
Poissons gras (>2 %)	Forte teneur (3 g/100 g)	Saumon, sardine, maquereau, hareng, truite fumée
	Teneur moyenne (1,4 g/100 g)	Rouget, anchois, pilchard, bar ou loup, truite, dorade, turbot, éperlan, brochet, flétan
Poissons maigres (<2 %)	Faible teneur (0,3 g/100 g)	Thon (conservé), colin ou lieu noir, cabillaud, merlan, sole, julienne, raie, merlu, baudroie ou lotte, carrelet ou plie, limande

*Source : <https://www.anses.fr/fr/content/manger-du-poisson-pourquoi-comment>, consulté en décembre 2021*

BTS Management en hôtellerie restauration Option B - Management d'unité de production culinaire	Session 2022
<b>Épreuve E5 – Première partie écrite</b>	Code : <b>22MHRU5B</b> Page 6/11

## **Document 4 (1/2) - Le poisson, la principale source d'exposition au méthylmercure**

Le mercure (Hg) est un élément trace métallique (anciennement appelé métaux lourds) qui est assimilé par les organismes vivants sous une forme chimique biodisponible et très toxique : le méthylmercure (MeHg). Or, le méthylmercure est « stable et à forte affinité pour les protéines », il aura donc « une forte tendance à s'accumuler dans les organismes et à se propager le long des chaînes alimentaires ».

Le mercure est notamment émis par les activités humaines (exploitation minière, orpaillage, métallurgie, transformation de pâte à papier, combustion des déchets et du charbon en particulier). Il s'est largement disséminé dans les écosystèmes terrestres et marins, jusqu'en Antarctique.

Aujourd'hui, les océans constituent l'un des principaux réservoirs pour le mercure qui s'accumule tout au long de la chaîne trophique : du plancton et des petits poissons jusqu'aux plus gros prédateurs marins : « *Présent à de faibles concentrations dans l'eau ou les sédiments sous sa forme méthylée, il peut se concentrer très fortement dans les organismes aquatiques, sa teneur tendant à s'élever au fil de la chaîne alimentaire, à chaque fois qu'une espèce en mange une autre* », indique l'Anses. Autrement dit, les grands poissons prédateurs présentent généralement une plus forte teneur en mercure car ils se nourrissent de plus petits animaux qui ont eux-mêmes déjà ingéré du mercure.

La consommation de poissons constitue la principale source d'exposition alimentaire de l'homme au méthylmercure selon l'Anses.

« *Pratiquement tout individu présente au moins des traces de méthyle mercure dans ses tissus, ce qui reflète l'omniprésence de ce composé dans l'environnement et l'ampleur de l'exposition à travers la consommation de poissons et de crustacés* » explique l'OMS.

Selon l'agence européenne pour l'environnement (AEE), « *l'incidence sur la santé dépend de la dose ingérée, mais la principale source de préoccupation reste l'effet du mercure sur les fœtus et les jeunes enfants. L'exposition au mercure peut se produire in utero, en raison de la consommation par la mère de fruits de mer. Cela peut avoir des répercussions importantes et permanentes sur le cerveau et sur le système nerveux en développement de l'enfant et entraîner des effets préjudiciables sur la mémoire, le langage, l'attention, ainsi que sur d'autres aptitudes. Selon les estimations, chaque année, rien qu'en Europe, plus de 1,8 million d'enfants naissent avec un taux de mercure supérieur aux limites de sécurité recommandées.* »

L'accumulation du méthylmercure dans l'organisme perturbe le fonctionnement des cellules et des enzymes de nombreux systèmes. Elle entraîne des symptômes nerveux (perturbations du développement du système nerveux in utero et pendant l'enfance, retard de développement du fœtus même en l'absence de signes toxiques chez la mère, maux de tête, vertiges, anxiété, dépression, fatigue, troubles du sommeil, engourdissement et gonflement des extrémités, tremblements, troubles de la vision et de l'audition...) et cutanés.

Elle touche aussi l'appareil digestif (diarrhée, constipation, brûlures du tube digestif, douleurs d'estomac, nausées, perte d'appétit...) et les reins (présence de protéines et de globules rouges dans les urines).

## Document 4 (2/2) - Le poisson, la principale source d'exposition au méthylmercure

Le mercure agit aussi sur les systèmes cardiovasculaire et respiratoire et induit des troubles du rythme cardiaque et des difficultés respiratoires... Il dérègle le système immunitaire, ce qui peut conduire à des infections répétées et des allergies.

Enfin, le mercure est à l'origine de troubles hormonaux, agissant notamment sur la thyroïde et la reproduction et pouvant conduire à l'infertilité.

Le Biodiversity Research Institute et ses partenaires ont effectué près de 26 000 prélèvements dans les zones de pêche autour du globe et le constat est inquiétant. [...]

Tableau récapitulatif des poissons et des recommandations de consommation par rapport à leur concentration en mercure

Source : Biodiversity Research Institute / notre-planete.info

	<b>Espèces de poissons</b>
<b>Ne pas consommer</b>	Marlin, maquereau roi, espadon, thon rouge du pacifique (présent dans certains sushis)
<b>Ne consommer qu'une fois par mois</b>	Thon albacore, thon jaune, thon obèse, thon listao, hoplostèthe orange, tassergal, mérrou, merlu, grenadier, vivaneau
<b>Ne consommer qu'une fois par semaine</b>	Bar, anchois, chinchard, sardine, flétan
<b>Ne consommer que 2 fois par semaine</b>	Hareng, maquereau tacheté, mullet, morue
<b>Consommer à volonté</b>	Aiglefin, saumon

« Le niveau de mercure dans l'océan Pacifique devrait augmenter de 50 % d'ici 2050 si les tendances actuelles se poursuivent », a déclaré Richard Gutierrez, directeur exécutif de Ban Toxics!, situé à Quezon City, Philippines. « Il s'agit d'un appel au réveil pour tous les gouvernements afin d'endiguer la marée montante de la pollution au mercure et finaliser un traité ambitieux. »

Source : [https://www.notre-planete.info/actualites/3653-poisson\\_mercure\\_sante](https://www.notre-planete.info/actualites/3653-poisson_mercure_sante), consulté en décembre 2021



## **Document 5 - La tendance « Guinguette »**

On en voit de plus en plus, les guinguettes ont fait le bonheur de nos soirées d'été. Mais au fait, comment mettre en place une guinguette ?

### **La Guinguette : les raisons du succès**

Ce petit mot marrant désigne à l'origine un restaurant cabaret populaire qui s'est développé à la fin du XIX<sup>ème</sup> en région parisienne, souvent placées au bord d'une rivière ou d'un fleuve, elles étaient à la fois lieu de détente et d'amusement. Au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle la mode des guinguettes a disparu en partie à cause de l'interdiction de baignade dans les rivières devenues trop polluées.

Depuis quelques années, la guinguette se réinvente en s'installant dans différents lieux insolites des capitales d'Europe. Sur l'eau, dans des parcs, dans une ruelle...

La particularité ? La spontanéité du concept... on organise sur le pouce, un bar à l'extérieur, en installant quelques chaises, des tables et des lampions pour s'éclairer. Une installation éphémère et basique, sur un thème champêtre et authentique.

Les clients sont charmés par l'ambiance conviviale et survoltée de ces guinguettes qui remportent un vif succès. On peut y trouver des grillades et plats du jour pour le midi, des snacks tapas et apéro pour le soir, agrémenter d'un cocktail ou d'une bière sympa.

### **Nos guinguettes coup de coeur**

Au cœur de la capitale française, découvrez Rosa Bonheur sur Seine, située près du pont Alexandre III et du Grand Palais, cette jolie guinguette vous propose des bals et des concerts de reprises pop-rock ou sévillanes.

Sur le port de La Rochelle, la Belle du Gabut vous propose théâtre, danse, concerts, cinéma de plein air, spectacles et conférences. En plus de son ambiance incroyable, cette guinguette nouvelle génération est respectueuse de l'environnement !

Au cœur du bois de la Cambre à Bruxelles, Le Kiosque saura vous épater par ses planches apéros de folie composées de bons produits locaux. Quittez la ville et venez découvrir cette jolie guinguette lors d'une jazz session !

### **La guinguette : une concurrence pour les bars ?**

Malgré leur succès, les guinguettes en dérangent certains. Se trouvant généralement en plein air, les organisateurs payent la location des lieux bien moins chers que les bars aux alentours. Leur présence est considérée dans certaines villes comme déloyale et déplaît fortement aux propriétaires d'établissements plus « officiels ». Certaines villes parlent de les fermer comme à la Rochelle en France. Pour l'instant à Bruxelles, de nombreuses guinguettes ont été mise en place dans les parcs de la capitale, elles font venir le monde, animent le quartier et créent l'évènement.

### **L'influence déco « guinguette »**

Au-delà d'un simple bar d'ambiance, la guinguette est devenue une réelle source d'influence déco. Même les restos branchés adoptent le style ! Son côté rétro et vintage inspire les décorateurs d'intérieur.

Ampoule Globe avec filament, câble noir ou de couleur apparent, chaises dépareillées, détail champêtre, palettes en bois, ... autant d'éléments qui sont utilisés pour un style Guinguette. Notamment Creative Cable le spécialiste du luminaire DIY propose des guirlandes de guinguette prêtes à l'emploi pour vos terrasses ou jardins.

### **Une tendance à suivre...**

La convivialité est au coeur des messages de communication en 2019, retrouver un lien, aller à la rencontre de l'autre, établir de « vrais relations ». Les guinguettes plaisent car elles proposent un retour vers une époque sans wifi, vers une convivialité décomplexée et facile...

Source : <https://www.blog.headerpop.com/tendance-guinguette/>, consulté en décembre 2021

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2022
Option B - Management d'unité de production culinaire		
<b>Épreuve E5 – Première partie écrite</b>	<b>Code : 22MHRU5B</b>	Page 9/11

## Document 6 - La pêche responsable

Les ressources halieutiques (relatives à la pêche) sont menacées. Manger du poisson n'est plus un acte anodin. Plus de 90 % des stocks de poissons de mer sont pleinement exploités dont 30 % sont carrément surexploités, alors que la consommation de poisson au niveau mondial ne cesse d'augmenter.

### DOIS-JE ARRÊTER DE MANGER DU POISSON POUR LA SAUVEGARDE DES OCÉANS ?

Non ! Il est tout à fait possible de consommer des produits de la mer tout en respectant la pérennité des océans. Consommez durablement en diversifiant les espèces, en privilégiant les pêcheries soucieuses de l'avenir de la mer, en ne consommant pas d'espèces en voie d'extinction, en veillant à consommer des poissons de taille suffisante, Préférez également des produits de la mer pêchés localement, vous préserverez la planète tout en soutenant les pêcheurs locaux.

### COMMENT ACHETER DURABLEMENT ?

- **La zone de capture ou d'élevage** : Cherchez l'origine la plus précise que vous trouverez sur l'emballage, elle est obligatoire. L'origine est nécessaire pour connaître l'état des stocks de l'espèce. En effet, une espèce peut être menacée à un endroit et pas à un autre.

Il est important de privilégier les produits de la mer «de chez nous » et d'éviter les produits ayant parcouru la planète pour arriver dans notre assiette.

- **La technique de pêche** : Préférez les poissons issus de méthodes de pêche plus durables, sélectives et peu destructrices, comme la pêche à la ligne ou la pêche aux casiers. Préférez également les petits bateaux, cette mention est parfois présente sur vos emballages.

- **La diversité** : Diversifier les espèces de poissons que vous consommez limite la pression exercée sur une espèce en particulier. Comment faire ? N'ayez pas peur de varier.

- **Acheter entier** : Le poisson ne se limite pas à ses filets. Valorisez toutes les parties du poisson en les achetant entier. Ceci vous permettra de connaître la taille du poisson, d'avoir un poisson cuit très savoureux et de valoriser les parures (arêtes, têtes, etc.).

• **Liste « Les yeux fermés ! » Le poisson peut être consommé en toute circonstance.**

Anchois, araignée, bigorneau, bulot, calamar, céteaux, chinchard, congre, crevettes, dorade royale, dorade grise, écrevisse, étrilles, hareng, huîtres, homard, langouste, langoustines, lieu jaune, lieu noir, maquereau, mullet, limande (cardine), St Pierre, sole commune, maquereau, moule, oursin, palourdes, plie, praires, sardines, St Jacques, seiche, tacaud, tourteau.

• **Liste « Faire attention ! » Le poisson peut être consommé sous certaines conditions (taille, origine...).**

Anchois > 12 cm, bar > 40 cm, cabillaud de l'Atlantique > 59 cm

Eglefin > 46 cm, lotte - queue > 30 cm, merlan > 30 cm, merlu > 60 cm, rouget > 22 cm

Saumon de l'Atlantique, sole > 30 cm, turbot > 45 cm

• **Liste « Ne plus consommer ! » Évitez au maximum la consommation de ce poisson.**

Les poissons de grands fonds, anguille, caviar d'esturgeon sauvage, dorade rose, raie, thon rouge

Source : [https://document.environnement.brussels/opac\\_css/electfile/GIDS\\_PoissonDurable\\_FR.pdf](https://document.environnement.brussels/opac_css/electfile/GIDS_PoissonDurable_FR.pdf), consulté en décembre 2021

BTS Management en hôtellerie restauration		Session 2022
Option B - Management d'unité de production culinaire		
<b>Épreuve E5 – Première partie écrite</b>	Code : <b>22MHRU5B</b>	Page 10/11

## Document 7 - Les rendements des poissons de Méditerranée

### EN QUELQUES MOTS...

Le rendement des poissons, coquillages et crustacés correspond au ratio entre le poids net une fois le produit traité - filets levés, coquillages décoquillés ou crustacés décortiqués... - et le poids brut à l'achat : avec arêtes, coquilles, carapaces...

Ces tableaux permettent de déterminer les quantités de produits brut à acheter en fonction du poids des portions individuelles à servir.



Tableau de rendement poids net / poids brut des poissons				
POISSONS	Prix HT au kg brut	Poids brut	Poids net	Rendement
Bar / Loup 800-1 000 g France	14,50 €	1 kg	0,600 kg	60 %
Filet Thon Albacore	23,50 €	1 kg	1 kg	100 %
Chinchard 300-400 g France	3,45 €	1 kg	0,350 kg	35 %
Congre entier avec tête 2-3 kg France	8,42 €	1 kg	0,400 kg	40 %
Daurade royale sauvage 500-800 g France	15,50 €	1 kg	0,450 kg	45 %
Daurade royale aquaculture 600-800 g France	7,50 €			
Lieu jaune 2-3 kg France	15,00 €	1 kg	0,600 kg	60 %
Maigre 600-800 g France	16,34 €	1 kg	0,600 kg	60 %
Maquereau ligne moyen France	4,20 €	1 kg	0,550 kg	55 %
Maquereau chalut moyen France	3,50 €			
Mulet 1 / 2 kg	9,08 €	1 kg	0,450 kg	45 %
Rouget barbet 300-400 g France	16,50 €	1 kg	0,500 kg	50 %
Sardine 10/kg France	4,50 €	1 kg	0,650 kg	65 %

Source : Patrick Louisy, Guide d'identification des poissons marins, Europe & méditerranée, Ed Nouvelle édition