

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	1/7

1^{ère} PARTIE : COMMUNE À TOUS LES CANDIDATS 22 points

A. GESTION DE LA PRODUCTION ET DE L'ÉVOLUTION DES PRODUITS 2 points

L'étiquetage des denrées alimentaires vendues emballées est soumis à des règles très strictes.

- A.1. Préciser comment libeller :
- la date limite d'utilisation optimale,
- la date limite de consommation.
- A.2. Citer quatre autres indications devant figurer sur l'étiquette d'un produit emballé.

B. CONNAISSANCE DES MATIÈRES D'ŒUVRE ET LEUR ORIGINE 10 points

B.1. PÂTISSERIE

- B.1.1. Indiquer quatre procédés de conservation applicables à la conservation des fruits.
- B.1.2. Placer les fruits suivants dans le tableau en annexe 1.
Pruneau, noix, pamplemousse, mangue, framboise, abricot, amande, cacahuète, cassis, bergamote.

B.2. BOULANGERIE

- B.2.1. Indiquer le pourcentage de matières minérales des farines type 45 et type 55.
- B.2.2. Compléter par "vrai" ou "faux" les affirmations du tableau en annexe 1.

B.3. BOUCHERIE

Après avoir pris connaissance du texte B.3. en annexe 3 :

- B.3.1. Indiquer trois moyens visuels pour choisir correctement la viande.
- B.3.2. Les pièces de bœuf sont classées en trois catégories ; à partir des éléments du texte, préciser la catégorie évoquée dans ce texte. Justifier votre réponse.
- B.3.3. Citer un morceau et une race pouvant correspondre à cette description.

B.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

- B.4.1. Indiquer les animaux dont on utilise les boyaux naturels en charcuterie.
- B.4.2. Compléter le tableau B.4.2 en annexe 1.

B.5. POISSONNERIE

- B.5.1. Préciser le nom donné à l'élevage des huîtres.
- B.5.2. Citer trois méthodes utilisées pour l'élevage des huîtres.
- B.5.3. Indiquer les caractéristiques d'une huître "fine de claire", au niveau de l'élevage et des qualités organoleptiques.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/7

C. TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

10 points

C.1. PÂTISSERIE

C.1.1. Indiquer les différents composants de la "pâte à babas".

C.1.2. Préciser les proportions du sirop de trempage, et donner sa densité.

C.2. BOULANGERIE

C.2.1. Citer quatre défauts caractéristiques d'une pâte à pain sans sel, depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson.

C.2.2. Relier les défauts du pain et les causes correspondantes dans le tableau C.2.2 de l'annexe 2.

C.3. BOUCHERIE

La découpe des carcasses se fait selon des repères anatomiques précis.

C.3.1. Citer les noms des vertèbres qui composent la colonne vertébrale des bovins.

C.3.2. Donner les caractéristiques des coupes suivantes : "ART 8" ; "AV 5" ; "AR 3".

C.4. CHARCUTERIE TRAITEUR

C.4.1. Décrire le principe du "fumage" d'un produit en charcuterie traiteur.

C.4.2. Préciser quatre objectifs recherchés par la mise en œuvre de cette technique.

C.4.3. Citer trois produits de charcuterie traditionnellement fumés.

C.5. POISSONNERIE

C.5.1. Indiquer deux techniques de fabrication d'un velouté de poisson.

C.5.2. Citer deux sauces dont la base est un velouté de poisson.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	3/7

2^{ème} PARTIE :	SPÉCIALITÉ ou DOMAINE SECTORIEL	8 points
Le candidat choisit le thème de la spécialité de son choix.		

2.1. PÂTISSERIE

- 2.1.1. Indiquer un exemple de recette d'un sorbet à la fraise pour un poids total de 1 000 g et vérifier qu'il est conforme à la législation.
- 2.1.2. Calculer l'extrait sec de ce sorbet en sachant que la pulpe de fraise contient 110 g d'extrait sec pour 1000 g mis en œuvre.
- 2.1.3. Préciser les rôles du stabilisateur dans cette recette.
- 2.1.4. Définir la maturation d'une préparation glacée. Indiquer si cette étape vous semble importante et justifier votre réponse.
- 2.1.5. Le code des pratiques loyales des glaces alimentaires prévoit deux types de sorbet en accord avec la Confédération nationale des glaciers fabricants.
(*LAMY social* novembre 2002 et *INRACQ* de juin 2000)
 - Indiquer les teneurs en fruits de ces deux produits.
 - Préciser comment et par quel service sera, à l'avenir, effectué le contrôle du foisonnement dans ces sorbets.

2.2. BOULANGERIE

Vous souhaitez élargir votre gamme de produits avec la mise en vente d'un pain au levain.

- 2.2.1. Indiquer la législation en vigueur pour ce nouveau produit.
- 2.2.2. Préciser un mode de fabrication du levain.
- 2.2.3. Indiquer une recette et un procédé de fabrication du pain au levain.
- 2.2.4. Argumenter votre publicité avec un minimum de quatre avantages susceptibles de séduire votre clientèle.

2.3. BOUCHERIE

Dans le cadre d'une promotion interne, vous êtes nommé(e) responsable d'un laboratoire de boucherie.

- 2.3.1. Citer les règles professionnelles sur :
 - L'hygiène au laboratoire.
 - La sécurité du personnel.
 - Le traitement des os de colonnes des bovins adultes.
- 2.3.2. Citer les critères d'achat qu'un professionnel doit privilégier pour assurer à sa clientèle une viande bovine de qualité.
- 2.3.3. Préciser l'intérêt de la consommation de viande dans l'alimentation.
- 2.3.4. Citer une expérience concrète à réaliser pour comparer le rendement sur deux types de bovins.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	4/7

2.4. CHARCUTERIE TRAITEUR

- 2.4.1. Citer les avantages et les inconvénients des différents procédés de cuisson du jambon blanc en complétant le tableau C.4.1 de l'annexe 2.
- 2.4.2. Justifier l'intérêt du barattage sous vide.
- 2.4.3. Indiquer les précautions à observer lors du barattage pour obtenir un résultat satisfaisant.
- 2.4.4. Citer les appellations de jambon cuit pour lesquelles l'utilisation des phosphates est interdite.
- 2.4.5. Indiquer trois appellations étrangères de jambon cru protégées commercialisées en France.

2.5 POISSONNERIE

- 2.5.1. Indiquer le nom donné aux élevages des coquillages suivants : huîtres, moules, coquille, Saint-Jacques, palourdes.
- 2.5.2. Classer les produits de la mer en fonction de leur famille. Présenter votre réponse sous forme de tableau : amandes, bigorneaux, buccins, bulots, bouquet, calamars, clams, crevettes grises, encornets, étrilles, homards, langoustes, langoustines, moules, poulpes, praires, seiches, tourteaux, vernis.
- 2.5.3. Proposer quatre variétés d'huîtres creuses et deux variétés d'huîtres plates.
- 2.5.4. Afin de répondre aux exigences de vos clients, votre employeur vous demande de suggérer un plateau de fruits de mer à 50 € pour deux personnes :
 - Énumérer les produits et quantités mis en œuvre.
 - Justifier vos choix et indiquer les éléments d'accompagnement de ce plateau.
 - Rappeler les précautions liées à l'hygiène des produits utilisés.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	5/7

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

B.1.2. Pruneau, noix, pamplemousse, mangue, framboise, abricot, amande, cacahuète, cassis, bergamote.

FRUITS SECS	AGRUMES	GOUSSES	FRUITS SÉCHÉS	DRUPES	FRUITS EXOTIQUES	BAIES

B.2.2. Compléter les affirmations suivantes par "vrai" ou "faux".

Le sel accélère la fermentation	
La farine de tradition française peut contenir de la farine de fève	
L'eau permet l'agglutination des particules de gluten	
La levure se nourrit principalement des protéines du blé.	
La farine de seigle est riche en gluten	
La matière grasse favorise l'extensibilité des pâtes	

B.4.2.

APPELLATION	UTILISATIONS
Menu de porc dit "chinois"	
	Godiveaux, chipolatas, merguez
Robe (ou suivant)	
	Boudin noir, saucisse d'herbes, andouillette
Chaudin	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	6/7

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

C.2.2.	Défauts du pain	Causes
	Croûte pâle	Pâte trop douce
	Pain plat	Four trop chaud
	Croûte rouge	Manque de buée
	Mie blanche	Pétrissage intensifié

C.4.1

PROCÉDÉS	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
À température décroissante		
À température constante		
À température par pallier		
À cuisson Delta		

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	7/7

ANNEXE 3

B.3.

Faute d'informations suffisamment pertinentes données par l'étiquetage, qui souhaite acheter de la bonne viande doit donc avant tout trouver un bon boucher. Jeter un œil à la vitrine : du bœuf rouge foncé, persillé, avec de la graisse crème plutôt que jaune, c'est déjà un bon signe.

Ensuite, c'est à vous de jouer. Sortir la viande du réfrigérateur quelques instants avant afin qu'elle puisse revenir à température ambiante – à éviter tout de même en cas de canicule ! – et la laisser reposer 5 minutes après la cuisson peut améliorer grandement le résultat final. Lequel dépend aussi du talent de celui qui est derrière les fourneaux. Car les études montrent également que le deuxième facteur de la tendreté, à égalité avec la maturation, demeure... la qualité de la cuisson.

Fabienne Maleysson *Que choisir* n°409 – novembre 2003