

Toutes académies		Session 2006	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 :	1/8

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

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

Après avoir pris connaissance du texte "sachez lire une étiquette" en annexe 1 :

A.1.1. Compléter la colonne de gauche du tableau en annexe 2.

A.1.2. Indiquer l'organisme chargé du respect de ces indications dans les entreprises alimentaires.

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

B.1. PÂTISSERIE

B.1.1. Indiquer quatre commercialisations possibles des ovo produits.

B.1.2. Préciser quatre rôles du jaune d'œufs dans la confection d'une crème renversée.

B.2. BOULANGERIE

B.2.1. Citer les éléments de composition d'une farine "type 55".

B.2.2. Préciser la différence de composition entre une farine de "type 45" et une farine de "type 55".

B.2.3. Indiquer l'expérience qui permet la classification des farines par "type".

B.3. BOUCHERIE

L'artisan boucher insiste souvent sur le terme "génisse" lorsqu'il présente son étal à la clientèle.

B.3.1. Définir l'appellation "génisse".

B.3.2. Indiquer trois avantages liés à la commercialisation de la génisse par rapport au bœuf :

- un avantage lié à la transformation au laboratoire,
- un avantage sur le plan organoleptique,
- un avantage en terme de rentabilité.

B.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

B.4.1. Citer les trois types de marinades utilisées en charcuterie traiteur.

B.4.2. Citer un exemple de viande cuisinée avec chacune de ces trois marinades.

B.4.3. Préciser deux éléments favorisant la conservation d'une marinade.

B.5. POISSONNERIE

B.5.1. Citer un mollusque bivalve, un crustacé, un céphalopode, et un gastéropode marin.

B.5.2. Indiquer quatre critères permettant d'évaluer la fraîcheur d'une huître.

Toutes académies		Session 2006	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 :	2/8

C. TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

10 points

C.1. PÂTISSERIE

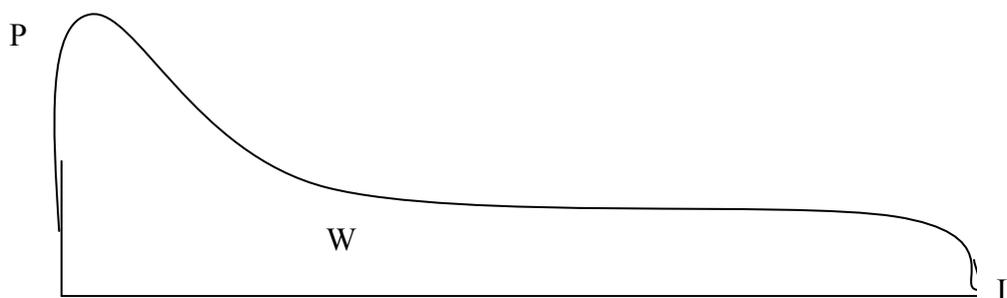
Un professionnel doit posséder trois pectines différentes dans son économat.

C.1.1. Préciser les trois utilisations.

C.1.2. Expliquer les conséquences d'un mauvais choix de pectine lors de la confection d'une confiture.

C.2. BOULANGERIE

Examiner ce schéma.



C.2.1. Que signifie les sigles P, L, W sur l'alvéogramme présenté ?

C.2.2. Justifier une utilisation de cette farine, compte tenu de l'interprétation de la courbe.

C.3. BOUCHERIE

Depuis l'abattage, jusqu'à la vente, le produit évolue, et l'on constate notamment une perte de poids due à la dessiccation et à l'exsudation.

C.3.1. Définir les termes : "dessiccation" et "exsudation".

C.3.2. Citer le nom donné à la phase d'attente entre l'abattage et la vente.

C.3.3. Indiquer deux raisons qui justifient cette période d'attente.

C.4. CHARCUTERIE TRAITEUR

C.4.1. Citer les opérations nécessaires pour commercialiser une volaille effilée.

C.4.2. Indiquer trois commercialisations possibles de la volaille.

C.5. POISSONNERIE

C.5.1. Indiquer quatre techniques de conservation du poisson et préciser un exemple de produit pour chaque mode de conservation retenu.

C.5.2. Citer quatre modes de cuisson adaptables aux filets de poissons.

Toutes académies		Session 2006	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 :	3/8

2^{ème} PARTIE : SPÉCIALITÉ ou DOMAINE SECTORIEL	8 points
Le candidat choisit le thème de la spécialité de son choix.	
<u>Il ne traite qu'un seul thème, soit pâtisserie, soit boulangerie, soit poissonnerie, soit charcuterie, soit boucherie</u>	

2.1. PÂTISSERIE

Vous assistez à un stage de perfectionnement sur les entremets, le démonstrateur n'utilise que la gélatine en poudre et justifie les raisons de son choix (3 raisons).

2.1.1. De retour dans votre entreprise, vous reprenez l'argumentation (3 raisons) du démonstrateur pour convaincre votre employeur d'utiliser aussi de la gélatine en poudre.

Votre employeur veut utiliser vos compétences technologiques, acquises au baccalauréat professionnel, pour essayer de corriger deux défauts constatés au magasin lors de l'évolution des produits.

2.1.2. Proposer quatre correctifs susceptibles de limiter la dessiccation trop rapide des petits fours aux amandes en magasin.

2.1.3. Suggérer deux modifications dans la recette du sorbet citron permettant de réduire une cristallisation hydrique trop importante, sans pour autant modifier le pouvoir sucrant.

2.2. BOULANGERIE

Après avoir lu le texte de l'annexe 3, répondre aux questions suivantes :

2.2.1. Citer les rôles du sel lors de la panification.

2.2.2. Indiquer les conséquences d'une baisse de la proportion de sel dans les produits de boulangerie.

2.2.3. Préciser les techniques de fabrication permettant de compenser la baisse de quantité de sel, et justifier vos choix.

2.3. BOUCHERIE

"Les consommateurs souhaitent être de mieux en mieux informés. D'une façon générale, plus de huit personnes sur dix estiment disposer de suffisamment d'informations, tant en grande surface qu'en petit commerce alimentaire. Pour un client de grande surface, trois informations semblent essentielles :

l'origine (de production), la liste des ingrédients (avec éventuellement la composition nutritionnelle) et la présence d'un signe de qualité.

Les attentes des consommateurs de produits alimentaires vendus au détail n'expriment pas de réelles insatisfactions quant aux informations qui leur sont données, mais ils attendent tout de même un minimum de conseils".

Toutes académies		Session 2006	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 :	4/8

- 2.3.1. Depuis l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) les services de réglementation ont imposé d'assurer la traçabilité des viandes bovines.
Citer les obligations à respecter pour mettre en œuvre cette traçabilité à la vente.
- 2.3.2. Citer les éléments réglementaires devant figurer sur une étiquette de viande en libre service.
- 2.3.3. Vous vous approvisionnez habituellement en génisse type viande. Vous réalisez pour assurer vos ventes de fin de semaine un achat de faux filet vache type viande.
Quelles sont les obligations que vous devez mettre en œuvre pour être en conformité avec le législateur ?
- 2.3.4. Citer 4 races bovines à viande.
- 2.3.5. Citer une race ovine de Pré-salé.

2.4. CHARCUTERIE TRAITEUR

- 2.4.1. Définir la notion de PH.
- 2.4.2. Expliquer l'évolution du PH dans le muscle après abattage.
- 2.4.3. Pour le choix du maigre d'un saucisson, justifier l'utilisation d'un maigre dont le PH est compris entre 5,6 et 5,8.
- 2.4.4. Que provoque un séchage trop rapide du saucisson.
- 2.4.5. Quelles sont les incidences d'un excès de sucre dans l'assaisonnement d'un saucisson.

2.5. POISSONNERIE

Vous êtes chef du rayon poissonnerie dans un hypermarché. Une prévision d'extension de toute la surface des produits frais est envisagée. On vous demande de :

- 2.5.1. Faire une étude sur les produits de la mer et leur famille et de proposer des argumentations commerciales en complétant l'annexe 4.
- 2.5.2. Définir les règles d'hygiène de base (matériel, locaux, manipulations).
- 2.5.3. Sur quel principe s'appuie la méthode permettant d'éviter les risques de contamination ?
Indiquer son nom.
- 2.5.4. Élaborer un tableau de durée de conservation pour les différents types de produits : réserve marée, réserve poissons d'élevage, coquillages et huîtres (étal), préemballé magasin et plateaux de fruits de mer.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie	Coef : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 5/8

ANNEXE 1

Texte extrait du site Internet du Ministère de l'économie, des finances, et de l'industrie.
(10/2005)

Sachez lire une étiquette

1. Marque commerciale ou dénomination de fantaisie. Ni l'une ni l'autre ne sont obligatoires. Les producteurs ou les distributeurs les utilisent pour personnaliser leurs produits.
2. Dénomination de vente. Elle doit renseigner sur la nature exacte de la denrée. Elle est prévue par la réglementation, ou correspond à des usages, ou décrit le produit.
3. La composition. Il s'agit de donner la liste des ingrédients incorporés au moment de la fabrication, par ordre d'importance décroissante. Les additifs figurent obligatoirement dans cette liste. Ce sont des substances nécessaires, par exemple pour mieux conserver ou présenter les aliments. Ils sont indiqués en clair ou à l'aide d'un code (E...).
4. La date de durabilité. Elle figure en clair sur les denrées préemballées, sous deux formes :
 - *à consommer de préférence avant* (suivi d'une date). C'est une date limite d'utilisation optimale...
 - *à consommer jusqu'à* (suivi d'une date). C'est une date limite de consommation pour les produits très rapidement périssables (viande hachée, certains produits de charcuterie, salade 4ème gamme...). Après cette date, la vente en est interdite. Il ne faut pas confondre cette date de durabilité avec la date de fabrication (ou de conditionnement). La mention de celle-ci n'est généralement pas obligatoire, mais elle peut vous aider à exercer votre choix. Lorsque les produits doivent être conservés au froid, la date de durabilité doit être accompagnée d'une température de stockage.
5. Le nom et l'adresse d'un responsable. Il peut s'agir du fabricant, ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans l'Union européenne.
6. L'identification de l'emballer. Elle figure parfois sous la forme EMB (suivi d'un code ou d'une adresse). Cette information est en fait destinée aux services de contrôle.
7. La quantité nette (poids ou volume). Elle doit être exprimée en unités de mesures légales [par exemple : litre (**l**), centilitre (**cl**), kilogramme (**kg**)]. La lettre "**e**" qui suit indique que l'emballage est soumis à des contrôles de la quantité qui répondent à des règles précises, prévues par des textes européens.
8. Le numéro du lot de fabrication (parfois précédé de la lettre "**L**").
9. L'origine. Son indication est exigée uniquement si son omission crée une confusion sur la véritable provenance du produit.
10. Le mode d'emploi, lorsque son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée et les conditions particulières d'utilisation, notamment les précautions d'emploi.

Toutes académies		Session 2006	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 :	6/8

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

A.1.1. Compléter la colonne de gauche dans le tableau ci-dessous.

10 éléments figurant sur l'étiquette	"Le bon produit"
	MIAM
	Biscuit fourré à la confiture de fraise
	EMBXXX
	Fabriqué en Belgique
	Sté Dupont et Cie 2, rue des églantiers 75009 PARIS
	à conserver dans un endroit sec
	500 g e
	Ingrédients : farine, sucre, confiture de fraise (10 %), graisses végétales, jaune d'oeuf en poudre, lait écrémé en poudre, poudre à lever : bicarbonate de sodium, émulsifiant : E322, colorant : E102, arôme
	L 93 X
	à consommer de préférence avant : fin mai 2002

Toutes académies		Session 2006	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 :	7/8

ANNEXE 3

"SALÉ LE PAIN"

Constat réjouissant pour les gourmets soucieux de leur santé : en matière de pain, qualité gustative et qualité nutritionnelle vont souvent de pair. "Il est bon et en plus, il est bon" plaisante l'un de ces rétro innovateurs (comme les nommait Lionel Poilâne) en parlant de son pain dépourvu d'additifs, à la farine un peu moins raffinée que d'ordinaire et au taux de sel modéré.

L'Afssa a récemment attiré l'attention sur notre consommation excessive, pointant du doigt le pain, entre autres produits. Cet aliment demeure l'un des principaux pourvoyeurs, du fait des quantités consommées. L'Afssa a donc recommandé une baisse de 25 % des teneurs du pain en sel en cinq ans.

À cette occasion, on s'est aperçu que c'est l'adoption du pétrissage intensif dans les années cinquante qui a conduit à une hausse spectaculaire (près de 50 %) de la dose de sel employée : il fallait bien compenser la perte de goût !

Afssa : Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Extrait de *que choisir* n° 412

Toutes académies		Session 2006	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 :	8/8

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

Étude sur les produits de la mer

Poissons	Familles	Argumentations commerciales
Raie		
Sardine		
Cabillaud		
Sole		
Saumon		
Crustacés	Catégories selon leur forme	
Tourteau		
Homard		