

Toutes académies		Session 2008		Code(s) examen(s)	
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				MAL TS A BIS	
Épreuve : Technologie - E1A1.U11					
Coefficient : 1,5		Durée : 2 heures		Feuillet : 1/6	

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

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

A. Gestion de la production et de l'évolution des produits **2 points**
Ingénierie des implantations et des équipements

- A.1. La conception d'un atelier agroalimentaire est une tâche difficile qui requiert la coopération d'un minimum de trois personnes. Parmi ces personnes, l'utilisateur est le plus à même de connaître les différentes étapes de son produit et donc les besoins y afférant.
Indiquer les deux autres personnes concernées.
- A.2. La conception et l'agencement des locaux doivent permettre un travail aisé et propre. L'objectif est le respect de la marche en avant.
Expliquer ce principe.

B. Connaissance des matières d'œuvre et leur origine **10 points**

B.1. PÂTISSERIE : Les produits laitiers **2 points**

- B.1.1. Suivant la demande, les laiteries commercialisent des laits frais plus ou moins riches en matières grasses facilement reconnaissables selon une couleur présente sur l'emballage.
Préciser la couleur pour le lait entier, le lait écrémé.
- B.1.2. Une altération bactérienne peut se produire dans un emballage de lait ouvert. Expliquer ce phénomène d'altération.
- B.1.3. Pour obtenir la crème, il y a séparation de la matière grasse du lait.
Préciser le nom de cette opération et celui du moyen utilisé pour l'obtenir.

B.2. BOULANGERIE : La levure biologique **2 points**

- B.2.1. Il arrive que le boulanger varie le dosage de la levure lors de la panification de pain de tradition française.
Citer deux facteurs pouvant faire varier ce dosage.
- B.2.2. Préciser le rôle de la levure lors de la fermentation d'une pâte.
- B.2.3. Indiquer le dosage moyen de levure à incorporer dans une brioche fine en période hivernale.

B.3. BOUCHERIE : les produits frais : Les abats **2 points**

Les abats qui constituent le 5^{ème} quartier sont classés en deux catégories.

- B.3.1. Citer les deux catégories d'abats.
- B.3.2. Expliquer ce qui différencie les abats blancs des abats rouges.
- B.3.3. Préciser la catégorie à laquelle appartiennent les abats suivants : pieds, foie, langue, panse.

Toutes académies		Session 2008		Code(s) examen(s)	
Sujet				BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
				MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Technologie - E1A1.U11					
Coefficient : 1,5		Durée : 2 heures		Feuillet : 2/6	

B.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR : les volailles **2 points**

Les volailles sont des matières d'œuvres couramment utilisées en charcuterie. Il faut savoir les choisir et les utiliser dans le respect de la réglementation.

B.4.1. Indiquer trois critères visuels de qualités d'une volaille effilée.

B.4.2. Définir le sigle PAC.

B.4.3. Préciser le pourcentage minimum de volaille dans une fabrication charcutière pour en avoir l'appellation.

B.5. POISSONNERIE : Les types de poissons **2 points**

B.5.1. Les poissons sont classés selon leur provenance ou leur forme.

- Citer deux poissons plats d'eau de mer.
- Citer deux poissons ronds d'eau de rivière.

B.5.2. Indiquer quatre procédés de conservation des poissons.

C. TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION **10 points**

C.1. PÂTISSERIE : Les pâtes friables **2 points**

C.1.1. Indiquer quatre pâtes friables.

C.1.2. Pour alléger certaines pâtes il est possible de rajouter de la poudre à lever. Proposer une méthode d'incorporation.

C.1.3. Après confection, votre pâte est légèrement molle. Que pouvez-vous faire pour obtenir un meilleur résultat ?

C.2. BOULANGERIE : Le pétrissage **2 points**

C.2.1. Indiquer trois types de pétrins utilisés en boulangerie.

C.2.2. Un boulanger doit pétrir à partir de 80 kg de farine et il veut appliquer un TH de 65%. Combien doit-il couler d'eau ?

C.2.3. Le boulanger doit savoir choisir son mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir. Citer les trois types de pétrissage utilisés.

C.3. BOUCHERIE : Le classement des carcasses **2 points**

Le classement des carcasses s'effectue selon une grille communautaire. Les critères de classement sont différents suivant les espèces.

C.3.1. Dans la classification EUROP des carcasses, quels sont les points observés pour classer une carcasse de veau ?

C.3.2. Expliquer l'intérêt de classer les carcasses.

C.3.3. Donner la signification du classement suivant pour une carcasse de veau : 2 U 2.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	3/6

C.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR : Les cuissons

2 points

C.4.1. Citer les modifications organoleptiques apportées par la cuisson.

C.4.2. Expliquer la technique de la cuisson à l'anglaise.

C.4.3. Indiquer sur votre copie les modes de cuisson adaptés aux aliments suivants : légumes, poule, petit salé, beignets de calamar :

Modes de cuisson :

Griller

Cuire au bouillon

Cuire à la vapeur

Frire

C.5. POISSONNERIE : Les mollusques et les crustacés

2 points

C.5.1. Citer les trois groupes de mollusques.

C.5.2. Indiquer trois critères de qualité des mollusques.

C.5.3. Préciser la température de stockage des crustacés en chambre froide.

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

2.1. PÂTISSERIE

Vous inaugurez votre pâtisserie, et informez votre clientèle sur la mise en place d'un rayon de bonbons de chocolat et de confiserie.

2.1.1. Préciser la législation en matière de la composition d'un bonbon de chocolat.

2.1.2. Citer les différents ingrédients entrant dans la fabrication de vos bonbons de chocolat praliné et pour chacun d'eux expliquer leurs rôles.

2.1.3. Pour conserver une texture moelleuse à vos bonbons de chocolat Ganache, quels sont les ingrédients à ajouter, et leur rôle, lors de la fabrication ?

Lors de la fabrication de vos intérieurs pralinés, vous constatez un ramollissement des intérieurs stockés à 20°C et une texture granuleuse lors de la dégustation.

2.1.4. Expliquer la raison de ce ramollissement et proposer une solution pour résoudre ce problème.

Lors de la conservation de vos pâtes de fruits, vous constatez qu'elles remouillent.

2.1.5. Indiquer les différentes causes de ce phénomène.

Toutes académies		Session 2008		Code(s) examen(s)	
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				MAL TS A BIS	
Épreuve : Technologie - E1A1.U11					
Coefficient : 1,5		Durée : 2 heures		Feuillet : 4/6	

2.2. BOULANGERIE

À l'écoute de la clientèle, recherchant des pains plus riches en fibres nécessaires à l'équilibre nutritionnel, mon employeur me demande alors de faire des essais sur une nouvelle baguette en utilisant une farine du type 80.

2.2.1. Expliquer l'intérêt nutritionnel d'un pain fabriqué avec une farine du type 80.

2.2.2. Indiquer la méthode de pétrissage et de fermentation que vous utiliserez ?

2.2.3. Élaborer une recette correspondant à cette nouvelle baguette avec les ingrédients, quantité et méthode.

2.2.4. Proposer une argumentation publicitaire pour vendre au mieux votre nouvelle baguette.

2.3. BOUCHERIE : Les rendements et pertes de poids

Un agneau vivant de race Southdown pèse 30.4 kg, après abattage. Sa carcasse poids froid pèse 19,7 kg, son rendement carcasse à l'abattage est de 64,8%. Après découpe et préparation, le boucher réalise le rendement carcasse de cet agneau.

2.3.1. Compléter le tableau n° 1 de l'annexe 1 (**à rendre avec la copie**) en indiquant le pourcentage de rendement commercialisable de chaque morceau.

2.3.2. Dès l'arrachage du cuir et jusqu'à sa commercialisation la carcasse perd de l'eau par évaporation : c'est la dessiccation.
Expliquer comment réduire l'incidence de la dessiccation de l'abattage à la commercialisation des morceaux de détail.

2.3.3. Indiquer les facteurs influençant les rendements de matières commercialisables.

2.3.4. Préciser les facteurs qualitatifs liés aux qualités organoleptiques de la viande ovine.

2.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR : Les techniques de cuisson

La cuisson est un procédé de conservation des aliments de courte durée.
Pour mieux conseiller vos clients, vous mobilisez vos connaissances.

2.4.1. Compléter le tableau n° 2 de l'annexe 1 (**à rendre avec la copie**) sur le traitement thermique de ces deux produits.

En règle générale les produits subissent différentes modifications physiques et organoleptiques apportées par la cuisson.

2.4.2. Indiquer quatre critères de qualité et expliquer le processus apporté par la cuisson.

Toutes académies		Session 2008		Code(s) examen(s)	
Sujet				MAL TS A BIS	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION					
Épreuve : Technologie - E1A1.U11					
Coefficient : 1,5		Durée : 2 heures		Feuillet : 5/6	

2.4.3. Expliquer simplement à votre client comment il peut préparer son filet de bœuf.

2.4.4. Déterminer le mode de cuisson en fonction de la nature du produit en complétant le tableau n° 3 de l'annexe 1 (**à rendre avec a copie**).

2.5. POISSONNERIE

Votre clientèle est sensible à l'apport en matières grasses des aliments qu'elle consomme. Vous faites des recherches sur la teneur en gras des poissons vendus afin de mieux renseigner vos clients.

2.5.1. Préciser les pourcentages de lipides correspondant aux classifications suivantes : Gras, 1 /2 gras et maigre.

2.5.2. Classer dans un tableau comparatif les poissons suivants en fonction de leur teneur en gras : Gras, 1 /2 gras et gras.

Brochet, rouget, mulot, anguille, maquereau, limande, flétan, sole, hareng, thon, barbue, saumon, sardine.

Afin d'apprendre à votre stagiaire à vérifier la matière première, vous établissez avec lui un document présentant les critères de fraîcheur du saumon.

2.5.3. Proposer 6 critères de fraîcheur pour un saumon d'élevage livré éviscéré.

La cuisson de filets de poissons peut se faire suivant plusieurs techniques. Vous décidez de proposer à votre clientèle la cuisson "pocher à court mouillement".

2.5.4. Expliquer la cuisson "à court mouillement" pour des blancs de turbot.

2.5.5. Proposer une méthode simple pour réaliser la sauce après cuisson.

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION	MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11	Coef. : 1,5	Durée : 2 heures
		Feuillet : 6/6

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

Question 2.3.1

Tableau n° 1

Fiche de rendement		
Poids facturé et réceptionné	19.6 kg	Pourcentage de rendement commercialisable
Nomenclature des morceaux	Poids prêts à la commercialisation	
1 Gigot entier	3.700 kg	%
1 Gigot raccourci	2.550 kg	%
Filet double	kg	4,592 %
Carrés de côtes 1 + découvertes	 kg	15,051%
2 Épaules s/os	2.250 kg	%
Poitrines	1.500 kg	%
Collier	0.970 kg	%
Rognons	0.130 kg	%
TOTAL poids viande commercialisable	 kg	76,275 %
OS	1.700 kg	%
Graisse et aponévrose	 kg	14,285 %
Perte poids dessiccation	0.150 kg	%
TOTAL	kg	100 %

Question 2.4.1

Tableau n° 2

Produits	Température de cuisson	Durée	Mode de cuisson	Modifications organoleptiques dues à la cuisson
Filet de bœuf 1 kg				
Blanquette de veau 1 kg				

Question 2.4.4

Tableau n° 3

PRODUITS	POCHER	RÔTIR	BRAISER	SAUTER	FRIRE
JAMBON					
DARNE DE SAUMON					
ROTI DE PORC					
CANETTE					
TOURNEDOS					