

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			0506 MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
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

- A.1. D.L.U.O : "à consommer de préférence avant le" 0,5 pt
D.L.C : "à consommer jusqu'au" 0,5 pt
- A.2. - La composition 4 x 0,25 pt
- Les additifs
- La quantité nette (poids ou volume)
- La dénomination de vente
- L'identification de l'emballer
- Le nom et l'adresse d'un responsable
- L'identification du lot de fabrication
- Le titre alcoométrique (si supérieur à 1.2°)
- Le mode d'emploi (si nécessaire)

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

B.1. PÂTISSERIE 2 points

- B.1.1. - La congélation (après surgélation) 4 x 0,25 pt
- L'appertisation (ou stérilisation)
- L'enrobage (dans l'alcool)
- La dessiccation ou lyophilisation
- Le confisage
- la cuisson avec du sucre (confitures, pâte de fruits)
- L'ionisation ou irradiation

B.1.2. 10 x 0,1 pt

FRUITS SECS	AGRUMES	GOUSSES	FRUITS SÉCHÉS	DRUPES	FRUITS EXOTIQUES	BAIES
noix amande	pamplemousse Bergamote	cacahuète	Pruneau	abricot	mangue	framboise cassis

B.2. BOULANGERIE 2 points

- B.2.1. - Farine "type 45" entre 0.4 et 0.5 % de matières minérales 0,25 pt
- Farine "type 55" supérieur à 0,5 et 0,6% de matières minérales 0,25 pt

B.2.2. 6 x 0,25 pt

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

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0506
			MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/7

B.3. BOUCHERIE

2 points

- B.3.1. Couleur rouge foncé, persillé, grasse couleur crème 3 x 0,25 pt
- B.3.2. Le fait de préconiser de tempérer la viande avant cuisson évoque le mode de cuisson d'une pièce à griller ou à rôtir, donc de 1^{ère} catégorie afin que la viande ne soit pas froide à cœur dans des cuissons "bleue" ou "saignante" par exemple. 0,75 pt
- B.3.3. - Morceaux : filet, faux filet, rumsteck, entrecôte, poire, etc. 0,25 pt
- Races : charolaise, limousine, blonde d'aquitaine, salers, etc. 0,25 pt

B.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

2 points

- B.4.1. Le porc, le mouton, le bœuf (pays non touchés par ESB) 3 x 0,25 pt
- B.4.2. 5 x 0,25 pt

APPELLATION	UTILISATIONS
Menu de porc dit "chinois"»	Saucisses, boudins blancs ou noirs 0,25 pt
Menu de mouton 0,25 pt	Godiveaux, chipolatas, merguez
Robe (ou suivant)	Saucissons à cuire, à sécher, cervelas truffés 0,25 pt
Menu de bœuf dit "chaînette" 0,25 pt	Boudins noirs, saucisse d'herbes, andouillettes
Chaudin	Saucissons à cuire, à sécher, andouilles 0,25 pt

B.5. POISSONNERIE

2 points

- B.5.1. Ostréiculture 0,25 pt
- B.5.2. En parc, en eau profonde, sur cordes en Méditerranée, en surélévation dans des sacs en grillages plastiques. 1 pt
- B.5.3. Une huître fine de claire a séjourné dans des parcs d'engraissement (les claires) pendant au moins deux mois à raison d'une vingtaine au m². Elle présente une saveur caractéristique moins salée et une couleur verte dues à la consommation d'algues spécifiques dans les "claires". 0,75 pt

C. TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

10 points

C.1. PÂTISSERIE

2 points

- C.1.1. Farine, sel, levure biologique, sucre, œufs (+eau éventuellement), beurre ou autre matière grasse. 6 x 0,25 pt
- C.1.2. Le sirop à babas est un mélange d'un litre d'eau et de 500 g de sucre porté à ébullition (accepter jusqu'à 600 g pour les grosses pièces) Sa densité à ébullition est de 1.120 D (voir 1.130 D) 0,25 + 0,25 pt

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0506 MAL TS A BIS
			Épreuve : Technologie - E1A1.U11
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 3/7	

C.2. BOULANGERIE

2 points

C.2.1. La pâte manque de goût, elle est pâle, elle relâche plus facilement car l'absence de sel n'a pas permis au gluten d'obtenir une ténacité suffisante, elle sèche plus rapidement car l'absence de sel n'a pas permis de fixer l'humidité, enfin la pâte a tendance à sur fermenter (pourrir) car rien n'a pu régulariser la fermentation. 4 x 0,25 pt

C.2.2. Croûte pâle → Pâte trop douce 4 x 0,25 pt
Pain plat → Four trop chaud
Croûte rouge → Manque de buée
Mie blanche → Pétrissage intensifié

C.3. BOUCHERIE

2 points

C.3.1. Les cervicales, les dorsales, les lombaires, les sacrées, les caudales. 0,5 pt

C.3.2. ART 8 : Arrière traité à 8 côtes et réduit au flanc 0,5 pt

AV 5 : Avant droit à 5 côtes 0,5 pt

AR 3 : Arrière à 3 côtes coupées entre le milieu de train et le contre-filet. 0,5 pt

C.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

2 points

C.4.1. Le fumage consiste à exposer des aliments au contact d'une fumée. 0,25 pt

C.4.2. Saveur, odeur, coloration et conservation. 1 pt

C.4.3. Saucisse francfort, Lonzo, Morteau, Montbéliarde, Charcuterie corse, palette, jambon cru... 3 x 0,25 pt

C.5. POISSONNERIE

2 points

C.5.1. Velouté de poisson : fumet + roux blanc. 0,5 pt

Velouté de poisson : Réduction d'un fumet, crémer et monter au beurre 0,5 pt

C.5.2. Sauce Normande, Bercy, Aurore, crevettes, marinière. 2 x 0,5 pt

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. Vérifier que le pourcentage de fruits est supérieur à 35 % (selon l'arrêté de 1949) ou 25 % selon le guide des bonnes pratiques loyales en glacerie pour un sorbet basique, vérifier que le % de sucre est supérieur à 18 %, le % de stabilisateur inférieur à 1 %. 1 pt

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0506 MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 4/7	

- 2.1.2. Mode de calcul du candidat à vérifier pour un poids total de recette de 1000 g en tenant que la pulpe de fraise contient un % moyen de 110 g pour 1000 g mis en œuvre, que le saccharose et le stabilisateur en contiennent 100 % et le glucose atomisé ou dextrose 95 % (en acceptant également un calcul sur une base de 100 %). 2 pt
- 2.1.3. Le stabilisateur limite la cristallisation hydrique, il retarde le point de fusion, permet d'obtenir une texture homogène (lisse et brillante), il favorise le foisonnement et limite le rétrécissement au stockage. 4 x 0,5 pt
- 2.1.4. La maturation est une étape qui se positionne entre la réalisation du mix (après pasteurisation si nécessaire) et le turbinage. Elle permet de développer les arômes dans les glaces aux œufs et les crèmes glacées, elle est aussi nécessaire dans toutes les préparations glacées contenant un stabilisateur pour lui permettre de jouer correctement son rôle. Elle doit s'effectuer au froid positif ; l'appareil est filmé (4 heures minimum) 4 x 0,25 pt
- 2.1.5. La nouvelle législation prévoit deux catégories de sorbets :
le sorbet classique : 25 % mini de fruits (15 % pour certains fruits acides) 0,5 pt
le sorbet plein fruit : 45 % mini de fruits (20 % pour certains fruits acides) 0,5 pt
Le contrôle du foisonnement ne sera plus réglementé par un taux maximum de foisonnement de 100 % (1 l de mix donnant maximum 2 l de produit fini), mais par un poids minimum au litre : à titre indicatif : 450g/l pour le sorbet classique, 650 g/l pour le sorbet plein fruits. Le contrôle est effectué par la DDCCRF 1 pt

2.2. BOULANGERIE

- 2.2.1. Législation : (les deux textes ci-dessous servent de base de correction, ne pas en exiger l'intégralité) 2 pts

Définition du "pain au levain" selon le décret pain de Septembre 1993 :

- ✓ **Article 3** : "Peuvent seuls être en vente ou vendus sous la dénomination de : "Pain au levain" les pains fabriqués à partir du levain défini à l'article 4 ci après et présentant un potentiel hydrogène (P.H.) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million". 0,75 pt
- ✓ **Article 4** : "Le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionné de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.....Toutefois, l'addition de levure de panification est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2 pour 100 par rapport au poids de farine mis en œuvre à ce stade". 0,75 pt

Modification de ce texte : en Octobre 1994, la Commission Européenne a adressé à la DGCCRF un avis sur la libre circulation des denrées alimentaires à l'intérieur de la Communauté. L'avis précise que les contraintes exprimées dans le texte du décret pain ne peuvent pas être applicables pour la dénomination "Pain au levain". En effet, un état membre ne peut réserver une dénomination générique :

- Ni aux produits fabriqués sur son territoire.
 - Ni aux produits fabriqués à partir de matières premières déterminées.
 - Ni aux produits présentant une teneur déterminée de l'un de ses ingrédients caractéristiques.
- A la suite de cet avis, les services Français ont proposés à la profession que la dénomination de "pain au levain" soit pour les seuls "Pain maison" et "Pain de tradition Française". 0,5 pt

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0506 MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	5/7

2.2.2. Mode de fabrication du levain : **Temps total de travail : 3 jours** **2 pts**

INGRÉDIENTS		MÉTHODE
Chef :		Chef :
Farine de seigle T170	500 g	Mélanger ensemble mes ingrédients dans une bassine. Couvrir d'un film. Laisser fermenter 48h00 à 25° ou 24h00 à 35°.
Malt ou Miel	10 g	1 ^{er} rafraîchi :
Eau à 35°	650 g	Ajouter les ingrédients et pétrir au batteur 5 min en 1 ^{ère} vitesse. Garder 1 kg de ce 1 ^{er} rafraîchi. Laisser fermenter 24h00 à 25°.
1 ^{er} rafraîchi :		2 ^{ème} rafraîchi :
Chef		Ajouter les ingrédients au 1 ^{er} rafraîchi et pétrir au batteur 5 min en 1 ^{ère} vitesse et 2 min en 2 ^{ème} vitesse. Garder 1 kg de ce rafraîchi. Laisser fermenter 12h00 à 25°.
Farine T65	1 kg	3 ^{ème} rafraîchi :
Eau à 35°	150 g	Même méthode que le 2 ^{ème} rafraîchi mais garder la totalité de la pâte. Laisser fermenter 12h00 à 25°.
2 ^{ème} rafraîchi		Conseils :
1 ^{er} rafraîchi	1 kg	Le levain sera plus acide si vous le faites fermenter plus longtemps à une T° plus froide (20h00 à 15°).
Farine T65	1 kg	Dose d'emploi : de 300 g à 800 g au kilo de farine.
Malt ou Miel	10 g	
Sel	10 g	
Eau à 35°	500 g	
3 ^{ème} rafraîchi		
2 ^{ème} rafraîchi		
Farine T80	1 kg	
Sel	20 g	
Eau à 35°	500 g	

2.2.3. Recette du pain au levain : **2 pts**

INGRÉDIENTS		MÉTHODE
Farine T55	4 kg	Pétrissage au spiral : 8 min en 1 ^{ère} vitesse et 4 min en 2 ^{ème} vitesse.
Farine complète T150	750 g	Température de pâte : 25°.
Farine de seigle T85	250 g	Pointage : 1h30 avec un rabat au bout d'1h00.
Sel (20 g/kg)	100 g	Peser, bouler légèrement.
Levure (2 g/kg)	10 g	Détente : 30 min.
Eau (TB 60°)	3,6 l	Façonner à la main et mettre à pousser à gris.
Levain dur salé (500 g/kg)	2,5 kg	Apprêt : 12h00 à 10°.
Poids total de pâte :	11,210 kg	Cuisson à 240°, baisser la température du four à mi cuisson.

2.2.4. Argumentation de publicité avec un minimum de 4 avantages. **2 pts**

Caractéristiques des pains au levain : la durée de conservation, la texture sont améliorées grâce au développement de l'acidité. Le phénomène de rassissement du pain est ralenti, car les échanges d'eau entre la mie et la croûte sont diminués par rapport au pain à la levure. Les pains sont plus lourds et moins développés qu'avec de la levure. La croûte est plus épaisse et la mie a une vitesse d'imbibation plus faible, ce qui se traduit par une plus grande élasticité lors de la dégustation. La présence de levain donne une mie alvéolée irrégulière caractéristique. Il participe au goût acidulé des produits et donne une impression de fraîcheur et une odeur caractéristique.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0506 MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11	Coef. : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 6/7

2.3. BOUCHERIE

- 2.3.1. Hygiène : Tenue professionnelle propre, toque ou coiffe, information et application du guide des bonnes pratiques, contrôle du nettoyage (prélèvements de surface selon méthode HACCP). **1 pt**
Sécurité : tablier et gants de protection, chaussures de protection, normes ergonomiques. **1 pt**
Traitement des os de colonne : Matériel et planche repérés et réservés à cet usage, destruction des os au bleu de méthylène en zone réfrigérée, désinfection du matériel dans une eau javellisée à 2 %. **1 pt**
- 2.3.2. Choisir une race à viande connue auprès du grand public : charolaise, limousine, ou une race rustique régionale. Choisir de préférence de travailler des bovins femelles et jeunes. Essayer dans la mesure du possible de travailler avec des producteurs locaux. **2 pts**
- 2.3.3. La viande est un aliment riche en protéines, en fer et en oligo-éléments ; elle est nécessaire au bon fonctionnement de l'organisme. **1 pt**
- 2.3.4. Faire détailler deux animaux entier par la même personne avec la même découpe et en s'assurant que les deux bovins ont le même degré de maturation. **2 pts**

2.4. CHARCUTERIE TRAITEUR

8 pts

2.4.1.

4 pts

MÉTHODES	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
A température décroissante (ou à l'ancienne)	Économique Pas d'investissement en matériel	Sur cuisson superficielle Perte de poids
A température constante	Moelleux Rendement correct	Cuisson plus longue / cuisson traditionnelle
A température par pallier	Moelleux Bon rendement	Méthode pointue / Investissement matériel Plus difficile à maîtriser
A cuisson Delta	Moelleux ; Très bon rendement	Néant

- 2.4.2. Meilleure absorption de la saumure et répartition homogène. Couleur et flaveur homogène et bon rendement de salaison. Meilleure formation de sel émulsifiant, meilleure tenue de tranche. Muscles souples, moulage facilité. **1,75 pt**
- 2.4.3. Température en fin de malaxage inférieure à 14 ° (risque bactérien). 2000 tours en moyenne (risque d'obstruction de la structure musculaire) **1 pt**
- 2.4.4. Jambon supérieur avec critère (à l'ancienne par exemple) et jambon à l'os (Prague, York...) **0,5 pt**
- 2.4.5. Serrano, Parme, Westphalie, Mayence. **0,75 pt**

2.5. POISSONNERIE

8 pts

2.5.1. Indiquer les noms des élevages. **LA CONCHYLICULTURE**

1 pt

OSTRÉICULTURE	MYTILLICULTURE	PÉCTINILICULTURE	VÉNÉRICULTURE
Élevage des HUÎTRES 0,25 pt	Élevage des MOULES 0,25 pt	Élevage des COQUILLES ST JACQUES 0,25 pt	Élevage des PALOURDES 0,25 pt

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0506 MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11	Coef. : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 7/7

2.5.2. Classification des fruits de la mer : 3 pts

Les crustacés	Les mollusques bivalves	Les gastéropodes	Les céphalopodes
<i>TOURTEAU</i>	<i>MOULE</i>	<i>BULOT</i>	<i>CALAMAR</i>
<i>ETRILLE</i>	<i>PRAIRE</i>	<i>BIGORNEAU</i>	<i>SEICHE</i>
<i>LANGOUSTE</i>	<i>CLAMS</i>		<i>ENCORNET</i>
<i>HOMARD</i>	<i>AMANDE</i>		<i>POULPE</i>
<i>LANGOUSTINE</i>	<i>VERNI</i>		
<i>ECREVISSE</i>	<i>BUCCINS</i>		
<i>CREVETTE GRISE</i>			
<i>BOUQUET</i>			
<i>3 x 0,25 pt</i>	<i>3 x 0,25 pt</i>	<i>2 x 0,25 pt</i>	<i>2 x 0,25 pt</i>

2.5.3. Dénomination des huîtres : 1,5 pt

HUÎTRES CREUSES	HUÎTRES PLATES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>FINES</i> ➤ <i>SPÉCIALES</i> ➤ <i>FINES DE CLAIRES</i> ➤ <i>SPÉCIALES DE CLAIRES</i> ➤ <i>PLEINES MER</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>BELON</i> ➤ <i>BOUZIGUES</i>
<i>4 réponses : 1 pt</i>	<i>2 réponses : 0,5 pt</i>

2.5.4. Plateau de fruits de mer 2,5 pts

PLATEAU DE FRUITS DE MER A 50 € POUR 2 PERSONNES		
Produits (10 produits minimum)	Unités	Quantités
• <i>tourteaux</i>	<i>Pièces</i>	<i>2</i>
• <i>homard ou langouste</i>	<i>Pce</i>	<i>1</i>
• <i>langoustines</i>	<i>Pce</i>	<i>6</i>
• <i>moules d'Espagne</i>	<i>Pce</i>	<i>6</i>
• <i>praires</i>	<i>Pce</i>	<i>6</i>
• <i>clams</i>	<i>Pce</i>	<i>4</i>
• <i>amandes</i>	<i>Pce</i>	<i>6</i>
• <i>bouquets</i>	<i>Kg</i>	<i>0,200</i>
• <i>crevettes grises</i>	<i>Kg</i>	<i>0,100</i>
• <i>bulots</i>	<i>Kg</i>	<i>0,300</i>
• <i>bigorneaux</i>	<i>Kg</i>	<i>0,200</i>
• <i>huîtres creuses n°3</i>	<i>Dz</i>	<i>1</i>

Justification du choix : *adéquation prix / produits nobles* 0,50 pt

Conseil client : *au choix du jury* 0,50 pt

Produits d'accompagnement :

- *glace vive*
- *algues*
- *citrons*
- *vinaigre à échalotes*
- *mayonnaise*
- *matériel : cure-dents, pinces, fourchettes à huîtres.....*

Règles d'hygiène : *Produits frais et/ou vivants, ouverture au dernier moment, emballage film, conservation au frais dans la journée, dégustation dans la journée* 0,5 pt