

Vous travaillez en qualité de cuisinier dans un restaurant gastronomique. Vous réalisez aujourd'hui des œufs au lait caramélisés à partir de la recette du document 1 en annexe.

1 - NUTRITION (5 points)

1.1. D'après le document 1, calculer la valeur énergétique de 100 g d'œufs au lait caramélisés. Détailler les calculs.

1.2. Dans le commerce, on peut acheter des œufs au lait caramélisés allégés. En vous aidant de la composition du produit ci-dessous, comparer la valeur énergétique entre le produit que vous avez réalisé et celui du commerce. Justifier la réponse.

Composition des œufs au lait caramélisés allégés du commerce :

Lait écrémé, œufs, poudre de lait écrémé, édulcorant : aspartame, arôme vanille, colorant :
caramel E150

Valeur nutritionnelle pour 100 g : 456,8 kJ

Protides : 4,3 g Glucides : 18,1 g Lipides : 2 g

1.3. À partir de la composition des œufs au lait caramélisés allégés du commerce :
Citer l'édulcorant utilisé, et donner une définition d'un édulcorant.

Citer l'autre additif utilisé et donner son rôle.

SUJET

**BACCALAURÉAT
PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Épreuve : E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE
Sous-épreuve B1 – U12 :
SCIENCES APPLIQUÉES

Session : 2005

Coef : 1

Durée : 1 heure 15

Repère : 0506-RESTB

Ce sujet comporte 7 pages

Page 1/7

1.4. Tout additif est caractérisé par sa DJA . Préciser la signification de l'abréviation DJA.

2) QUALITÉ SANITAIRE (6,5 points)

2.1. Pour réaliser les œufs au lait, l'utilisation de lait pasteurisé est possible.

Compléter le tableau suivant pour comparer le lait pasteurisé avec le lait utilisé dans la recette du document 1 :

Critères	Lait utilisé pour la recette :	Lait pasteurisé
	
Principe de conservation		
Action du traitement sur les microorganismes		
Température de stockage emballage fermé		
Température de stockage emballage ouvert		

2.2. En vous aidant du tableau de la question précédente et de vos connaissances, justifier par deux arguments l'emploi du lait indiqué dans la recette par rapport au lait pasteurisé.

2.3. Citer un troisième type de lait pouvant aussi être utilisé dans la recette des œufs au lait.

Vous recevez le compte rendu présenté ci-dessous d'une analyse bactériologique concernant un échantillon d'œufs au lait caramélisés.

2.4. Compléter la conclusion du compte rendu d'analyse par :

- SATISFAISANT

- NON SATISFAISANT

LABORATOIRE VETERINAIRE DEPARTEMENTAL		Paris, le 20 Avril 2005
COMPTE RENDU D'ANALYSE		
Identification de l'échantillon : Œufs au lait caramélisés		
Lieu de prélèvement : Vitrine réfrigérée		
Conditionnement : Pot stérile		
Prélevé le : 14 Avril 2005		
	Heure : 11h00	T° : 3°C
Recherche	Résultats	Critères
Micro-organismes aérobies	92 000/g	<300 000/g
Coliformes totaux	725/g	<1 000/g
Coliformes fécaux	05/g	<10/g
Staphylocoques dorés	20/g	<100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<10/g	<30/g
Salmonelle dans 25g	présence	Absence
<u>CONCLUSION :</u>		

2.5. Justifier la conclusion de cette analyse.

2.6. Indiquer 2 origines possibles de la contamination des œufs au lait caramélisés.

2.7. Préciser un moyen de maîtrise pour chaque origine de contamination citée précédemment.

3 - ÉQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELS (5,5 points)

3.1. Pour le lavage des ramequins des œufs au lait caramélisés, le plongeur utilise le lave-vaisselle.
A partir du document 2, donner le nom des étapes :

- 1
- 2
- 3
- 4

3.2. Donner 2 règles à réaliser pour un lavage optimal avant le chargement de la vaisselle.

3.3. Justifier les températures de l'eau des étapes .

- 1 :
- 2 :
- 3 :

3.4. Les produits lessiviels sont à base de détergents comportant des molécules tensio-actives.

3.4.1 Citer les caractéristiques de ces molécules :

3.4.2 Citer trois pouvoirs des molécules tensio-actives :

-
-
-

4 - SÉCURITÉ, ERGONOMIE, SECOURISME (3 POINTS)

4.1. Lors du nappage des ramequins de caramel, l'apprenti se renverse du caramel sur la main. Expliquer la conduite à tenir pour venir en aide à l'apprenti. Justifier les gestes que vous entreprenez.

4.2. Le lendemain l'apprenti constate l'apparition d'une cloque sur la main. Indiquer s'il convient de percer cette cloque et justifier.

ANNEXES

Document 1

ŒUFS AU LAIT CAMELISES

Nb de portions : 10

T° de conservation : 2 à 4°C

DLC

N°	Ingrédients	Poids net 10 portions	Unité
1	Lait demi écrémé stérilisé UHT	1	Litre
2	Œufs frais	6	Pièce
3	Sucre semoule	0,200	kg
4	Gousse de vanille	2	Pièce
5	Eau	X	X
6	Sucre en morceau n°4	15	Pièce

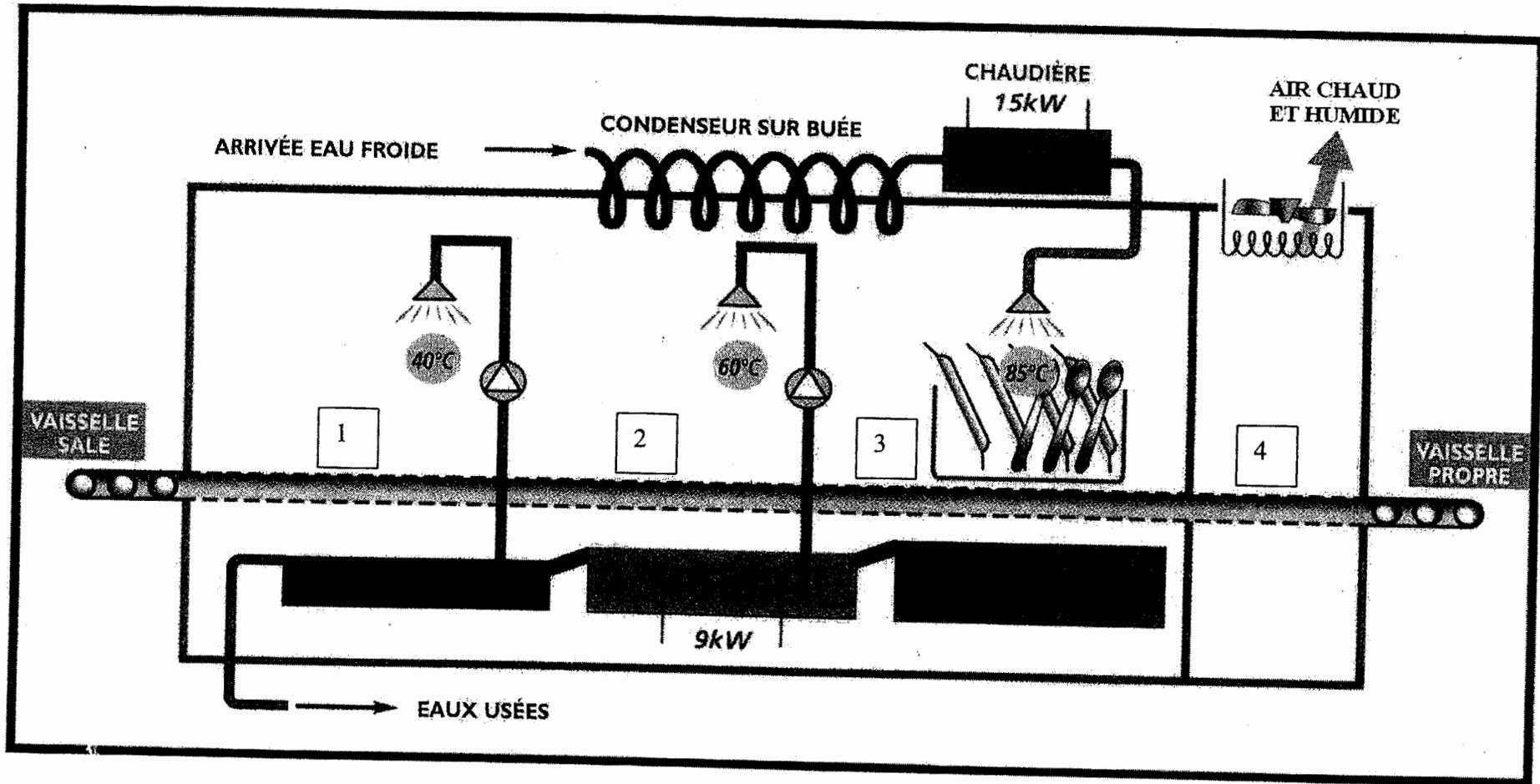
T° de cuisson	Temps de cuisson	Temps de refroidissement
200°C	15 min	30 min

RÉALISATION DE LA RECLUTE	
N°	Étapes
1	Réaliser un caramel, puis napper les ramequins.
2	Tailler les gousses de vanille dans la longueur.
3	Faire chauffer le lait avec les gousses de vanille.
4	Clarifier les œufs et conserver les jaunes.
5	Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'au blanchiment.
6	Incorporer le lait chaud au mélange jaunes-sucre.
7	Répartir l'appareil dans les ramequins.
8	Cuire au four.
9	Refroidir rapidement.
10	Conserver au frais.
11	Servir sans démouler.

Valeur nutritionnelle pour 100g

Protides	Glucides	Lipides
5,1 g	23 g	6 g

Schéma de principe d'un lave-vaisselle



Document EDF

Source : Sciences Appliquées, BAC PRO Restauration alimentation, B. Rougier, A. Chrétien, Danielle Laprévotte, C. Thiébault, édition BPI 2000