

# 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 2006	Code(s) examen(s)
<b>Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			0606 MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	1/6

**1<sup>ère</sup> PARTIE : COMMUNE À TOUS LES CANDIDATS 22 points**

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

**A.1.1. 0,1 x 10 = 1 point**

Le bon produit	
1. Marque commerciale	MIAM
2. Dénomination de vente	Biscuit fourré à la confiture de fraise
6. Identification de l'emballer	EMBXXX
9. Origine	Fabriqué en Belgique
5. Responsable	Sté Dupont et Cie - 2, rue des églantiers - 75009 PARIS
10. Mode d'emploi	à conserver dans un endroit sec
7. Quantité nette	500 g e
3. Composition : liste des ingrédients	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
8. Lot de fabrication	L 93 X
4. Date de durabilité	à consommer de préférence avant : fin mai 2002

A.1.2. Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation, et de la Répression des Fraudes. (DGCCRF). N.B : Accepter Direction Départementale. 1 point

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

**B.1. PÂTISSERIE 2 points**

- B.1.1. - ovo produits liquides, 0,25 x 4 = 1 point  
 - ovo produits desséchés ou lyophilisés,  
 - ovo produit congelés (après phase de surgélation),  
 - ovo produits cuits,  
 - ovo produits concentrés.

B.1.2. - Goût, couleur, liaison (protéines), émulsion (lécithine). 0,25 x 4 = 1 point

**B.2. BOULANGERIE 2 points**

B.2.1. Amidon, gluten, humidité (eau), sucres, matières grasses, matières minérales, matières cellulose, vitamines. 0,25 x 6 = 1,5 point

B.2.2. La composition ne diffère qu'au niveau du pourcentage de matières minérales :  
 - de 0.4 à 0.5 % pour la "type 45", 0,25 point  
 - de 0.5 à 0.6 % pour la "type 55".

B.2.3. - L'expérience du dosage des cendres. 0,25 point

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0606 MAL TS A BIS
			Épreuve : Technologie - E1A1.U11
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/6

### B.3. BOUCHERIE

2 points

B.3.1. Femelle de moins de 3 ans n'ayant jamais vêlé.

0,5 point

B.3.2. - Transformation plus facile : muscles plus petits et rotation plus rapide.

- Viande plus tendre.

- Rendement plus important.

0,5 x 3 = 1,5 point

### B.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

2 points

B.4.1. marinade crue, marinade cuite, marinade instantanée.

0,25 x 3 = 0,75 point

B.4.2. - marinade crue : viandes de boucherie, gibier, volailles en morceaux (estouffade de bœuf, civet de lièvre, etc.)

0,25 point

- marinade cuite : grosses pièce de boucherie ou gibier (cuissot de sanglier, gigot de mouton, etc.)

0,25 point

- marinade instantanée : petites pièces (abats blanc, poissons crus, charcuteries, poissons et crustacés grillés, légumes, etc.)

0,25 point

B.4.3. acides (vin, vinaigre), sel, alcool, couche d'huile en surface.

0,25 x 2 = 0,5 point

### B.5. POISSONNERIE

2 points

B.5.1. Bivalve : huître, moule, praire, amande, coque, palourde, etc.

Crustacé : crevettes, langoustines, homard, langoustes, tourteaux, etc.

Céphalopode : poulpe, calmar, pieuvre, seiche, etc.

Gastéropode : bulot, buccin, bigorneau, etc.

0,25 x 4 = 1 point

B.5.2. Bien fermée, eau claire et abondante, se rétracte au toucher et au contact de l'acide, odeur agréable, etc.

0,25 x 4 = 1 point

## C. TECHNOLOGIE DES METIERS DE L'ALIMENTATION

10 points

### C.1. PÂTISSERIE

2 points

C.1.1. Il faut :

une pectine pour pâtes de fruit.

une pectine pour nappages.

une pectine pure pour les confitures.

0,5 x 3 = 1,5 point

C.1.2. L'emploi d'une pectine prise lente (réservée à la pâte de fruits)\* donnerait une confiture non conforme à la législation de part la présence des additifs.

\* ou pectine pour nappage.

0,5 point

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0606 MAL TS A BIS
			Épreuve : Technologie - E1A1.U11
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	3/6

## C.2. BOULANGERIE

2 points

- C.2.1. P indique la ténacité de la farine. 0,5 x 3 = 1,5 point  
L indique l'élasticité de la pâte (extensibilité).  
W indique la valeur boulangère de la pâte, sa force exprimée par la surface de la courbe.
- C.2.2. La ténacité peu importante ; ainsi qu'un "W" faible indique à l'utilisateur qu'il se trouve en présence d'une farine dite faible, présentant peu de corps. Les utilisations peuvent être multiples en citant par exemple les pâtes friables (sucrée, sablée, à foncer, brisée), la pâte morte, la pâte à choux, etc.  
Les autres réponses étant laissées à l'appréciation des correcteurs. 0,5 point

## C.3. BOUCHERIE

2 points

- C.3.1. Dessiccation : perte d'eau par évaporation. 0,5 x 2 = 1 point  
Exudation : perte d'eau par écoulement.
- C.3.2. La maturation. 0,5 point
- C.3.3. Développe le goût, améliore la tendreté, on note également une évolution de la couleur (plus foncée). 0,25 x 2 = 0,5 point

## C.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

2 points

- C.4.1. Saignées, plumées, ablation des intestins (les autres viscères restent à l'intérieur : foie, gésier, cœur, etc.) les abatis sont conservés : pattes, tête, cou, présence tolérée d'une collerette de plumes ne dépassant pas deux cm et quelques plumes aux jarrets. 0,25 x 5 = 1,25 point
- C.4.2. Effilée, éviscérée (PAC), découpée en morceaux. 0,25 x 3 = 0,75 point  
Remarque : les volailles non vidées peuvent être commercialisées dans certains cas : vente directe du producteur au consommateur, elles doivent être utilisées immédiatement, et ne présentent pas les mêmes garanties sanitaires. (réponse à accepter également)

## C.5. POISSONNERIE

2 points

- C.5.1. - Réfrigéré ou sous vide, atmosphère modifiée.  
- Fumé : saumon... 0,125 x 4 = 0,5 point (techniques)  
- Salé, séché : morue... + 0,125 x 4 = 0,5 point (exemples)  
- Appertisé : thon...  
- Congelé : poisson pané (après surgélation)...  
- Glacé : produits sur glace à l'étalage...  
- Produit texturé (surimi)...  
- Transformé (terrines)...
- C.5.2. Poché, court-bouillon, frit, sauté, vapeur, cuit sous-vide. 0,25 x 4 = 1 point

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0606 MAL TS A BIS
Épreuve :	Technologie - E1A1.U11	Coef : 1,5	Durée : 2 heures
			Feuillet : 4/6

**2<sup>ème</sup> PARTIE :** **SPÉCIALITÉ ou DOMAINE SECTORIEL** **8 points**  
**Le candidat choisit le thème de la spécialité de son choix.**

## 2.1. PÂTISSERIE

**8 points**

- 2.1.1. - la gélatine poudre possède le même pouvoir gélifiant que la gélatine en feuilles (à "bloom" égal), prix d'achat inférieur.
- la gélatine absorbe 5 à 6 fois son poids en eau ; cette proportion est facile à gérer avec de la poudre, ce qui n'est pas le cas avec de la feuille qui n'a pas assez d'eau pour tremper et ramollir.
  - Une inobservation du respect de la quantité d'eau absorbée entraîne un modification de la texture du produit, car la gélatine va l'assécher en absorbant l'eau manquante. De plus on constate que la mousse va se creuser lors du stockage en congélation.
  - Enfin le fait d'avoir à essorer les feuilles de gélatine pour enlever l'excès d'eau présente un risque sanitaire évident. **1 x 3 = 3 points**
- 2.1.2. - Possibilité de stocker les produits cuits ou crus au congélateur, et d'alimenter le magasin au fur et à mesure des besoins.
- Incorporer des sucres hygroscopiques dans la recette en tenant compte de leurs pouvoirs sucrants respectifs pour ne pas modifier le goût : sucre inverti, miel, glucose, etc.
  - Ne pas dresser des petits fours trop petits et programmer une température du four plus élevée, afin de saisir davantage le produit et limiter la dessiccation.
  - Gommer les petits fours après cuisson pour créer un film protecteur : gomme arabique. **1 x 4 = 4 points**
- 2.1.3. Pour limiter la cristallisation hydrique il est important de mieux maîtriser l'eau libre du produit. On peut donc remplacer une partie du saccharose par du glucose atomisé\* au pouvoir sucrant deux fois moins important, donc augmentation de l'extrait sec dans le respect de la législation (moins de 6 % du poids du mix). On peut incorporer une proportion de lait en poudre 0 % de matière grasse qui possède une capacité importante de rétention d'eau. On peut enfin veiller à une utilisation correcte du stabilisateur : dosage, température, 4 heures minimum de maturation. **0,5 x 2 = 1 point**  
\* ou dextrose.

## 2.2. BOULANGERIE

**8 points**

- 2.2.1. Au pétrissage : - augmente le taux d'hydratation, **0,5 x 2 = 1 point**  
- augmente la ténacité et diminue le risque de collage des pâtes,  
- freine le blanchiment des pâtes dû à l'oxydation.
- Au court de la fermentation : - ralentit la fermentation, **0,5 x 2 = 1 point**  
- freine l'action des enzymes.
- Au court de la cuisson : - favorise la coloration et la finesse de la croûte. **0,5 pt**
- Pour le produit fini : - améliore le goût et la saveur, **0,5 pt**  
- diminue le séchage du pain et prolonge sa conservation.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>		<b>Code(s) examen(s)</b>	
<b>Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>				<b>0606</b>	
<b>MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>				<b>MAL TS A</b>	
				<b>BIS</b>	
<b>Épreuve :</b>	<b>Technologie - E1A1.U11</b>	<b>Coef : 1,5</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Feuillet :</b>	<b>5/6</b>

2.2.2. Baisse de la ténacité des pâtes, risque de collage plus important. **0,25 x 4 = 1 point**  
 Risque de blanchiment accru - Fermentation plus rapide.  
 Croûte des pains pâle - Goût moins prononcé.

2.2.3. Méthode de fermentation indirecte. **0,5 x 7 = 3,5 points**  
 Baisser les doses de ferments - Baisse du TH - Pétrissage court - Utilisation de pointage - Éviter les chambres de fermentation en pousse bloquée - Cuisson à four plus vif avec dose supérieure de buée et baisse de température en fin de cuisson -  
 À l'appréciation des correcteurs. **0,5 point pour la recette**

### 2.3. BOUCHERIE **8 points**

2.3.1. La traçabilité dès la réception par la mise en place d'un identifiant qui suivra la viande dans les différentes étapes d'élaboration de viande jusqu'à la vente (de la réception à la vente). **1,5 point**  
 Affichage à la vue de la clientèle de l'attestation d'origine qui reprend l'ensemble des mentions obligatoires. **0,5 point**

2.3.2. Nom ou raison sociale de l'entreprise - Poids - Prix au kg - Appellation - Liste des ingrédients (si nécessaire) - Identifiant pour assurer la traçabilité des viandes - Origine, catégorie, type racial - Lieu d'abattage - Lieu de découpe - DLC jusqu'au. **3,5 points**

2.3.3. Afficher le D.A.B **1 point**  
 Afficher ces viandes par un étiquetage différent (couleur, sigle).

2.3.4. Charolaise, limousine, blonde d'aquitaine, salers..... **0,25 x 4 = 1 point**

2.3.5. Avranchin, Cotentin **0,5 point**

### 2.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR **8 points**

2.4.1. C'est l'échelle d'acidité. La graduation est de 0 à 14. Le Potentiel ions hydrogène. **1 point**

2.4.2. À l'abattage il y chute du PH du fait de la transformation du glycogène en acide lactique ensuite le PH augmente avec le temps. **1 + 1 = 2 points**

2.4.3 Si le PH < à 5,6 séchage trop rapide et perte de rendement. **1,5 point**  
 Si le PH > à 5,8 séchage plus lent et risque bactérien. **1,5 point**

2.4.4 Il croûte : séchage trop rapide (séchage trop sec, trop chaud, trop ventilé ou étuvage trop rapide). Ils doivent être vendus rapidement. **1 point**

2.4.5 Il a un goût fort (surtout les fuseaux). Il se pique et devient rance. Cela provient principalement de lard rance ou de viande douteuse. **1 point**

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	<b>Code(s) examen(s)</b>
<b>Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			<b>0606</b> <b>MAL TS A</b> <b>BIS</b>
Épreuve : <b>Technologie - E1A1.U11</b>			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	6/6

## 2.5. POISSONNERIE

**8 points**

### 2.5.1. Étude sur les produits de la mer

**3,5 points**  
**(par ¼ de points)**

Poissons	Familles	Propositions commerciales
Raie	Rajides	À l'appréciation du correcteur
Sardine	Clupéides	À l'appréciation du correcteur
Cabillaud	Gadides	À l'appréciation du correcteur
Sole	Pleuronectides	À l'appréciation du correcteur
Saumon	Salmonides	À l'appréciation du correcteur
Crustacés	Catégories selon leur forme	À l'appréciation du correcteur
Tourteau	Brachyours	À l'appréciation du correcteur
Homard	macroures	À l'appréciation du correcteur

### 2.5.2. Règles d'hygiène de base

**1,5 point**

Le matériel : plan, planning de nettoyage, fiche de tenue de poste, absence de bois et décoration naturelle tolérée sous conditions.

Les locaux : infrastructure, séparation des locaux, protocole de nettoyage, lutte contre les nuisibles.

Les manipulations : absences de produits au sol, sectorisation, nettoyage des mains, utilisation des gants, protection des blessures, lumière anti-insectes...

### 2.5.3. Méthode pour éviter les risques de contamination :

**0,5 point**

H.A.C.C.P. (Analyse des points critiques).

### 2.5.4. Durée de conservation pour les différents types de produits :

**2,5 points**

Produits	Durée de conservation
Réserve marée	J + 2
Réserve poissons d'élevage	J + 3
Coquillages et huîtres	J + 5
Pré – emballés magasin	J + 12H00 (midi)
Plateaux de fruits de mer	J + 1