

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		0706 MAL TS A	
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	1/9

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

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

Traitement de l'air

"Si l'air des ateliers est un mélange de gaz, il faut avant tout le considérer comme un vecteur de contamination du produit fabriqué. En effet, l'air véhicule en son sein une pollution particulière composée notamment de particules vivantes : les micro-organismes".

Extrait de *RIA*, décembre 2001, Delphine Gariou.

Proposer, en les justifiant, 8 solutions utilisables en entreprise permettant de maîtriser les contaminations apportées par l'air.

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

**B.1. PÂTISSERIE : les fruits**

B.1.1. Expliquer la signification des codes couleurs (rouge, vert, jaune) apposés sur l'emballage des fruits et des légumes.

B.1.2. Expliquer comment conserver et utiliser les fraises fraîches en entreprise (stockage, nettoyage, équeutage).

B.1.3. Proposer une gestion rationnelle des excès de stock de fraises et de framboises en fin de semaine.

**B.2. BOULANGERIE : les farines**

Prendre connaissance du document 1 en **annexe 1**.

B.2.1. Justifier le rapport entre le gluten (protéines) et la valeur boulangère.

B.2.2. Expliquer l'importance du W mais aussi du rapport P/L pour estimer l'aptitude à la panification d'une farine.

**B.3. BOUCHERIE : la sécurité et la qualité**

B.3.1. Expliquer la notion de DAB : document d'accompagnement des bovins.

B.3.2. Classer les espèces ci-dessous en fonction des 2 caractéristiques raciales suivantes : race à viande (ou allaitante) ou race laitière et mixte.

Holstein, Prim'holstein, Limousine, Abondance, Aubrac, Bretonne Pie Noire, Camarguaise, Blonde d'Aquitaine, Normande, Charolaise.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/9

#### B.4. CHARCUTERIE TRAITEUR : le beurre

La Société Corman, dans un document publicitaire, donne les informations suivantes :  
"Beurre tartinable, pauvre en cholestérol avec un taux 6 fois inférieur à celui d'un beurre traditionnel, le beurre demi-écrémé contient deux fois moins de matière grasse que le beurre ou la margarine. Est-il tartinable dès la sortie du réfrigérateur ?"

B.4.1. Indiquer la teneur en matière grasse minimale du beurre ou de la margarine.

B.4.2. Indiquer la teneur minimale en matières grasses du beurre allégé.

B.4.3. Différencier, en fonction du mode d'obtention, le beurre cru du beurre extra-fin.

#### B.5. POISSONNERIE : la pêche en eau douce et aquaculture

".../... Avec ses 235 000 Km de rivières, 15 000 Km de fleuves, 50 000 hectares de lacs, 30 000 hectares de retenues de barrages, 30 000 hectares de gravières et d'étangs et ses nombreux canaux, la France dispose d'un formidable réseau hydrographique d'une exceptionnelle richesse renfermant plus de 75 espèces de poissons..."

Source : *Union Nationale pour la Pêche en France* : info presse

B.5.1. Proposer pour chacune des zones suivantes 2 poissons différents :  
Les lacs de haute montagne - Les rivières de plaine - Les étangs.

B.5.2. Indiquer les renseignements obligatoires devant figurer sur l'étiquette des poissons d'élevage.

### C. TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

10 points

#### C.1. PÂTISSERIE : les petits fours

C.1.1. Proposer un exemple de petit four "crémé" et un exemple de petit four "pâte battue".

C.1.2. Compléter le tableau (document 2 à rendre avec la copie) en **annexe 1** en classant les petits fours en fonction de leur variété.

#### C.2. BOULANGERIE : le goût du pain

Prendre connaissance du document 3 en **annexe 2**.

C.2.1. Lors de la cuisson du pain, expliquer comment on obtient un pain brillant, et une croûte de couleur agréable à l'œil.

C.2.2. Citer, 2 matières premières, dont les caractéristiques influencent la couleur de la mie.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	3/9

### C.3. BOUCHERIE : réglementation et cuisson

C.3.1. Indiquer en la justifiant la réglementation liée à la vente de viande hachée à la demande.

C.3.2. Proposer pour les pièces de viande suivantes une technique de cuisson adaptée :  
La côte de bœuf – La macreuse à braiser.

### C.4. CHARCUTERIE TRAITEUR

C.4.1. Expliquer le principe de la cuisine d'assemblage.

C.4.2. Compléter le document 4 (à rendre avec la copie) en **annexe 2**. Il faut retrouver pour chaque produit de charcuterie le(s) composant(s) de base ou un ingrédient essentiel.

### C.5. POISSONNERIE : évaluation de la fraîcheur

L'appréciation de la fraîcheur des poissons peut se faire par analyse chimique (mesure de l'A.T.M.A. ou azote triméthyl amine), mesure du pH ou analyse sensorielle, analyse bactériologique...

C.5.1. Indiquer un composant chimique qui augmente quand la fraîcheur du poisson diminue.

C.5.2. Indiquer dans quel sens évolue le pH d'un poisson après la rigidité cadavérique.

C.5.3. Compléter le tableau, (document 5 à rendre avec la copie) en **annexe 3**.

**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

Vous devez réaliser des moulages en chocolat après avoir "mis au point" votre chocolat de couverture de couleur foncée.

2.1.1. Justifier la nécessité de respecter la courbe de température pendant la cristallisation.

2.1.2. Énumérer les composants de la couverture et leur action sur le goût et la texture.

2.1.3. Indiquer un composant du cacao responsable du blanchiment. Expliquer.

Vous constatez un épaissement anormal de votre chocolat de couverture, malgré une température convenable :

2.1.4. Proposer deux raisons pour expliquer cet épaissement.

2.1.5. Proposer une solution pour remédier à ce défaut.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	4/9

## 2.2. BOULANGERIE : la baguette Label Rouge

Prendre connaissance de l'**annexe 4**.

2.2.1. Expliquer les actions de la farine de fève dans la panification.

2.2.2. Justifier l'importance des 6 phases de fabrication présentées dans le tableau en **annexe 4**.

## 2.3. BOUCHERIE

2.3.1. Justifier l'importance de l'anesthésie dans la maîtrise de la qualité organoleptique des viandes de boucherie. Citer deux modes d'anesthésie.

2.3.2. Indiquer tous les morceaux entrant dans la composition d'un ART 8.

2.3.3. Indiquer et caractériser les différents bovins commercialisés sous l'appellation "viande bovine".

2.3.4. Indiquer et caractériser les différents bovins commercialisés sous l'appellation "Veau".

## 2.4. CHARCUTERIE TRAITEUR

L'étuvage est un procédé couramment utilisé dans votre métier. Il précède souvent le fumage, il est inscrit dans le cahier des charges de nombreux produits labellisés.

2.4.1. Expliquer les effets de l'étuvage dans le procédé d'élaboration d'un saucisson sec et leur influence sur la réussite de la fabrication.

2.4.2. Comparaison de 2 produits étuvés.

La saucisse de Francfort supérieure et la saucisse de Morteau sont deux fabrications pour lesquelles l'étuvage est déterminant pour la réussite.

2.4.2.1. Indiquer la composition des éléments de base de ces deux produits et l'aspect de la tranche à la coupe en complétant le tableau (document 6 à rendre avec la copie) en **annexe 5**.

2.4.2.2. Différencier l'étuvage et le fumage d'une saucisse de farce fine (type Francfort) et d'une saucisse fumée, (type Morteau), en complétant le tableau document 7 (à rendre avec la copie) en **annexe 5**.

## 2.5. POISSONNERIE

La traçabilité et la sécurité concernent tous les acteurs de la filière pêche.

2.5.1. Définir le terme de traçabilité.

2.5.2. Expliquer quels sont les moyens mis en place pour garantir au consommateur un produit sûr et de qualité.

2.5.3. Huître triploïde.

2.5.3.1. Expliquer la notion d'huître triploïde et ses particularités.

2.5.3.2. Indiquer l'obligation réglementaire liée à sa commercialisation.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures		Feuillet : 5/9

### ANNEXE 1

#### DOCUMENT 1

"Intéressante pour sa valeur technologique, la variété Apache peut être cultivée dans la plupart des régions. 1<sup>ère</sup> variété cultivée en France en 2002"

Avis ARVALIS - Institut du végétal

BPS = Blé Panifiable Supérieur

Viscosité spécifique 2,3 = bon

Classe CTPS : BPS

Dureté médium - hard

Avis meunerie (ANMF)

Indice de Zélény : 25 - 35 ml

Poids spécifique 7 = assez bon

Variété Recommandée par la Meunerie, Panifiable

Teneur en protéines moyenne

Alvéogramme

protéines %	10%	11%	12%	13%
W	160 - 180	180 - 200	200 - 220	220 - 240
P/L	0,6-1	0,6 - 1	0,6 - 1	0,4 - 0,6

Sources : GEVES/ARVALIS - Institut du végétal / ANMF © ARVALIS - Institut du végétal 2004

#### DOCUMENT 2

Petits fours	Variétés
éclairs	
cigarettes	
financiers	
langues de chat	
madeleines	
petits cakes	
tartelettes	
tuiles	

Vous avez le choix entre les 3 variétés suivantes pour compléter le tableau : **Petits fours frais, Petits fours secs, Petits fours moelleux**

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures		Feuillet : 6/9

## ANNEXE 2

### DOCUMENT 3

#### FACTEURS AYANT UNE INFLUENCE SUR LE GOÛT DU PAIN

XX : Le facteur influence fortement le descripteur

X : Le facteur influence le descripteur

0 : Pas d'influence ou nous n'avons pas d'information

INFLUENCE DES MATIÈRES 1 <sup>ères</sup> ET DU PROCESS	Matières premières	Modes de pétrissage	Pointage	Façonnage	Modes de fermentation	Cuisson
<b>DESCRIPTEURS</b>						
Volume du pain	X	XX	0	X	X	XX
Brillance du pain	0	0	0	0	0	X
Épaisseur de la croûte	X	XX	X	0	X	XX
Croustillant de la croûte	0	0	XX	0	0	X
Couleur de la croûte	XX	0	XX	0	0	XX
Élasticité de la mie	0	0	0	X	X	0
Couleur de la mie	XX	XX	0	0	X	0
Taille des alvéoles	0	XX	XX	XX	XX	X
Régularité de leur taille	0	XX	XX	X	XX	X
Odeur du pain	X	X	XX	0	X	X
Goût du pain	XX	XX	X	X	XX	X

Supplément technique *INBP* n°83 - 1<sup>er</sup> juin 2003 Responsable de la rédaction Gérard BROCHOIRE

### DOCUMENT 4

Produits de charcuterie	Colonne à compléter à l'aide des N° d'identification	Éléments de base ou ingrédient	N° d'identification
Saucisse de Francfort		<i>Gras et maigre de porc</i>	1
Jambon cuit		<i>Foie, gorge, et maigre de porc</i>	2
Pâté de campagne		<i>Cuisse du porc</i>	3
Jambonneau		<i>Maigre de porc et glace</i>	4
Boudin blanc		<i>Jarret du porc</i>	5
Rillettes		<i>Maigre de porc ou de volaille</i>	6