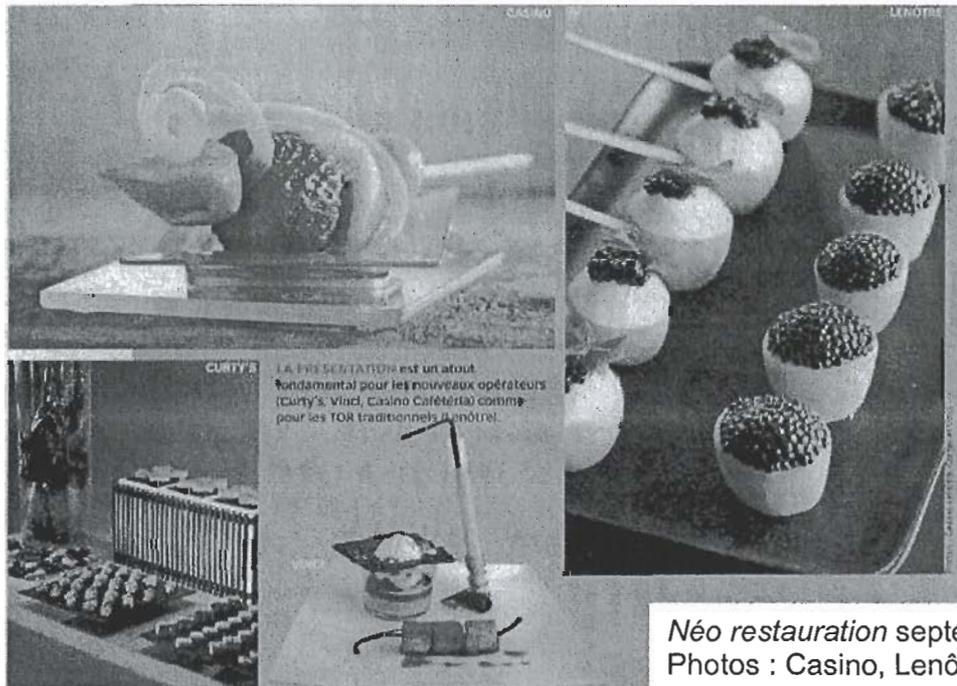


Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>		0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie	Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures
		Feuillet : 1/10

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

**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**



### La présentation des fabrications

Le respect des règles d'esthétique est essentiel afin de valoriser vos produits à la vente. Cependant la présentation de vos fabrications doit également satisfaire d'autres règles.

A.1. Compléter le tableau 1 en **annexe 1** afin d'illustrer par un exemple les trois recommandations proposées.

A.2. Proposer deux critères de choix pour l'achat d'une vitrine réfrigérée.

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

**B.1. PÂTISSERIE 2 points**

B.1.1. Justifier l'utilisation des sucres suivants : cassonade, sucre semoule et sucre grain et indiquer pour chacun d'eux une utilisation appropriée.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/10

La direction européenne 96/83/CE dans son article 2bis stipule :

Sans préjudice d'autres dispositions communautaires, la présence d'un **édulcorant** dans une denrée alimentaire est autorisée :

— s'il s'agit d'une denrée alimentaire composée sans **sucres** ajoutés ou à valeur énergétique réduite, de denrées composées diététiques destinées à un régime hypocalorique ou de denrées composées à durée de conservation prolongée, autres que celles qui sont visées à l'article 2 paragraphe 3, pour autant que cet édulcorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée.

ou

— si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme à la présente directive.

.../....

B.1.2. Définir édulcorant.

B.1.3. Indiquer une utilisation de l'Isomalt.

## B.2. BOULANGERIE

**2 points**

Les farines de blé et de seigle sont couramment utilisées en boulangerie.

B.2.1. Différencier sur le plan visuel une farine de blé (T45 ou T55) d'une farine de seigle T130.

B.2.2. Comment se définit le type d'une farine ? Indiquer la relation existant entre le type de farine et le taux d'extraction.

## B.3. BOUCHERIE

**2 points**

B.3.1. Différencier bœuf, génisse, jeune bovin, taureau, vache et veau.

### B.3.2. L'AOC "Bœuf de Charolles" pour 2008 ?

Les éleveurs du Charollais qui se battent depuis dix ans pour une AOC pourraient l'obtenir fin 2008.

.../...

En effet, le 22 juin dernier, le Comité de l'Institut national des appellations d'origine des produits alimentaires a validé les principes généraux du rapport des consultants et lancé les travaux des experts sur la délimitation de l'aire géographique de production du projet d'AOC "Bœuf de Charolles". En clair, le projet devient une réalité, et si tout se passe bien, le calendrier prévoit de finaliser le dossier fin 2008.

En plus de la délimitation du périmètre de l'**AOC**, le Syndicat devra mener en parallèle des travaux sur les conditions de production pour répondre aux exigences de l'AOC et boucler **le cahier des charges**, voire confirmer le choix du nom retenu "Charolles" ou "Bœuf de Charolles".

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	3/10

Après avoir pris connaissance du texte en page précédente et à partir de vos connaissances répondre aux questions suivantes :

B.3.2.1 Définir le terme "cahier des charges".

B.3.3.2 Indiquer les conditions d'obtention de l'appellation.

#### **B.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR**

**2 points**

Le sel (ou chlorure de sodium) est un ingrédient indispensable en charcuterie.

B.4.1. Expliquer son rôle dans une saumure d'immersion pour les pièces de viande.

B.4.2. Justifier l'intérêt du pré-salage d'une viande avant son cutterage afin de réaliser, par exemple, des farces de viande.

B.4.3. Indiquer deux fonctions du sel nitrité en charcuterie.

#### **B.5. POISSONNERIE**

**2 points**

Afin de simplifier les recherches d'informations sur les différents produits, il convient de bien les repérer par famille, par variété...

B.5.1. Compléter le tableau 2 en **annexe 1** en cochant la case appropriée pour chaque espèce.

B.5.2. Préciser à quelle famille appartiennent les produits de la mer du tableau 2 en **annexe 1**.

B.5.3. Expliquer le terme "moule de bouchot".

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

**10 points**

##### **C.1. PÂTISSERIE**

**2 points**

C.1.1. Différencier, sur le plan de la technique et du résultat, le feuilletage rapide du feuilletage traditionnel.

C.1.2. Justifier l'intérêt d'utiliser un corps gras possédant une bonne plasticité pour réaliser un feuilletage.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0806 MÀL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	4/10

### C.2. BOULANGERIE

**2 points**

Prendre connaissance de la recette ci-dessous et répondre aux questions suivantes :

#### Recette de la baguette de tradition française sur poolish

Poolish		Pétrissée	
Farine de tradition française	1500 g	Farine de tradition française	3000 g
Eau	1500 g	Eau	1400 g
Levure fraîche	3 g	Sel	81 g
		Levure fraîche	25 g

C.2.1. Calculer le Taux d'Hydratation. Présenter vos calculs.

C.2.2. Préciser trois intérêts de la fermentation sur poolish.

### C.3. BOUCHERIE

**2 points**

Afin de respecter les qualités organoleptiques de la viande il est indispensable d'adapter le mode de conservation et de cuisson aux morceaux choisis.

C.3.1. Compléter le tableau 3 en **annexe 1** en cochant la case appropriée pour chaque produit.

C.3.2. Justifier l'intérêt d'une cuisson longue, en milieu humide, des morceaux de 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> catégorie.

C.3.3. Indiquer les conseils à destination de la clientèle pour la conservation d'un rôti de bœuf.

### C.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

**2 points**

C.4.1. Compléter le tableau 4 en **annexe 2** afin d'associer les produits avec leur ingrédients principaux.

C.4.2. Indiquer, à partir du tableau 4 en **annexe 2**, les deux produits fabriqués par émulsion.

C.4.3. Expliquer simplement le principe de réalisation d'une émulsion de viande.

### C.5. POISSONNERIE

**2 points**

C.5.1. Associer les produits ci-dessous à la technique de préparation correspondante.

Produits : Moule, écrevisse, saumon, crevette bouquet.

Techniques : Eviscérer, ébarber, décortiquer, châtrer.

C.5.2. Expliquer, en proposant quatre arguments, les raisons qui incitent certains clients à acheter du poisson plutôt que de la viande.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>		0806 MAL TS A	
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures		Feuillet : 5/10

**2<sup>ème</sup> PARTIE : SPÉCIALITÉ ou DOMAINE SECTORIEL 8 points**  
**Le candidat choisit le thème de la spécialité de son choix.**  
**Il ne traite qu'un seul thème, soit pâtisserie, soit boulangerie, soit poissonnerie, soit charcuterie, soit boucherie.**

## 2.1. PÂTISSERIE

Vous êtes amené(e) à surgeler des "Opéra" après fabrication. Vous remarquez à la décongélation une surface irrégulière et un manque d'adhésion de la ganache. Afin de surgeler la ganache, tout en préservant ses qualités organoleptiques, on vous propose de modifier la recette de base : rajouter un ½ jaune d'œuf et diminuer légèrement l'apport de chocolat.

2.1.1. Expliquer le phénomène responsable des défauts suivants : altération de la texture et de la surface du produit surgelé.

2.1.2. Justifier la modification de la recette de base de la ganache.

Vous avez le choix d'utiliser votre surgélateur en froid ventilé ou statique.

2.1.3. Préciser le réglage choisi et justifier le choix.

2.1.4. Indiquer la réglementation à respecter en boutique pour la vente des produits décongelés.

## 2.2. BOULANGERIE

L'argument santé est incontournable pour le consommateur d'aujourd'hui. Le ministère de la santé dans son Programme National Nutrition Santé, de même que l'AFSSA dans son rapport sur Glucides et Santé, recommandent une évolution de l'offre et de la consommation de pain vers des produits plus complets. Cette préconisation vient du fait que les enquêtes épidémiologiques ont montré que la consommation de produits céréaliers plus complets est plus favorable au maintien de la santé (par exemple à la prévention du diabète et des maladies cardiovasculaires) que celle du pain blanc et de produits trop raffinés.

Prendre connaissance du texte suivant puis répondre aux questions :



### **Le pain "type 80" : riche en minéraux et en fibres**

Une thèse réalisée à l'Inra de Clermont-Ferrand a démontré la faisabilité et l'intérêt d'utiliser une farine de type 80 pour améliorer la densité nutritionnelle du pain. Parmi les différentes stratégies envisagées pour obtenir ce type de farine, l'utilisation d'un procédé simplifié de mouture aboutissant à un écrasement ménagé de l'amande en farine et semoules correspond à une perspective de développement très intéressante pour la filière blé-pain. Si le pain blanc a longtemps correspondu à une attente des consommateurs, l'utilisation de farines blanches et le pétrissage intensif ont contribué à dévaloriser le goût du pain et son intérêt nutritionnel. Dans la mesure où **les farines assez complètes sont difficiles à panifier** et conduisent à des pains très éloignés des pains blancs habituels au goût des consommateurs, un juste compromis serait d'utiliser couramment en panification des farines de type 80.

Extrait de [www.inra.fr](http://www.inra.fr)

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 – Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	6/10

- 2.2.1. Expliquer l'intérêt nutritionnel de la farine T80 en vous basant sur la méthode d'obtention présentée.
- 2.2.2. Justifier la phrase soulignée en italique.
- 2.2.3. Indiquer les modifications à apporter au TH et au type de pétrissage. Justifier la réponse.

### 2.3. BOUCHERIE : l'abattage

Afin de préserver la qualité de la viande, il est nécessaire à l'abattoir de respecter les trois mesures suivantes : - produire sain – sans nuisance – sans souffrance -

L'abattage des bovins commence par l'immobilisation pour éviter toute blessure, puis l'animal est insensibilisé avant d'être saigné.

La carcasse est ensuite préparée sur la chaîne d'abattage : les opérateurs procèdent à l'arrachage du cuir, puis retirent les autres parties de l'animal qui ne sont pas consommables.

Après ouverture des cavités abdominales et thoraciques, ils effectuent l'éviscération, c'est-à-dire le retrait des différentes viscères.

Enfin, ils enlèvent une partie des graisses externes, afin d'améliorer la présentation de la carcasse : c'est l'émoussage.

Toutes ces opérations se font sous le contrôle continu des agents des services vétérinaires. L'équipe d'inspection des services vétérinaires est présente tout au long des périodes de travail pour, d'une part, contrôler les bonnes conditions d'hygiène, et, d'autre part, assurer une inspection sanitaire systématique des animaux avant l'abattage et de chaque carcasse et des viscères correspondant à la fin des opérations d'abattage.

Document CIV : *Les qualités organoleptiques de la viande*

- 2.3.1. À l'aide du texte ci-dessus, justifier pour le consommateur l'importance des trois mesures citées dans le texte, en proposant pour chacune un exemple d'action des services vétérinaires.
- 2.3.2. Le boucher doit également prendre des précautions pour respecter la réglementation sanitaire.  
Expliquer la notion de matériel à risque spécifié (MRS) en précisant son champ d'application.
- 2.3.3. Expliquer l'évolution du muscle de l'abattage à la consommation, en déclinant les différentes étapes ainsi que les conséquences sur la tendreté de la viande.

### 2.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

Le fumage est une technique liée de façon indissociable à la réalisation de certains produits. La saucisse de Monbéliard est une saucisse fumée de façon traditionnelle.

- 2.4.1. Compléter le tableau 5 en **annexe 2** concernant les phases principales de fabrication.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 – Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	7/10

2.4.2. Proposer une technique de fumage non traditionnelle, mention "Produit fumé" en précisant deux avantages et deux inconvénients liés à son utilisation.

2.4.3. Préciser les conséquences organoleptiques, sanitaires et nutritionnelles pour la saucisse de Montbéliard en cas de fumage excessif.

## 2.5. POISSONNERIE

Le turbot Label Rouge est élevé dans l'ouest de la France (Bretagne, Charente-Maritime et Vendée), selon un cahier des charges rigoureux garantissant la finesse et la fermeté de sa chair, avec un parfum délicatement iodé et une faible teneur en graisses.

Les qualités essentielles qui font du turbot Label Rouge, un produit d'exception sont :

- L'origine : dans une éclosion parfaitement adaptée à leur nature (lumière, température et qualité d'eau, densité dans les bassins), les alevins bénéficient des meilleures conditions qui soient.
- La méthode d'élevage : les bassins sont particulièrement étudiés pour reproduire les conditions naturelles de vie du turbot : fonds plats et rigides pour ce poisson qui vit naturellement au repos sur les fonds marins et ne se déplace que pour manger ou trouver un environnement plus propice.
- L'alimentation : les aliments d'alevinage et de croissance sont issus de poissons ou de produits d'origine marine, excluant tous produits d'animaux terrestres. Les éleveurs prennent également soin que protéines et lipides soient strictement contrôlés.
- La traçabilité : le turbot est identifié, suivi, contrôlé de la naissance jusqu'au point de vente.
- Des qualités gustatives et nutritionnelles inégalables contrôlées par des tests gustatifs réguliers établis par un laboratoire accrédité. Ce poisson plat à chair blanche est également riche en protéines de bonne qualité, en potassium, en phosphore et en vitamine B.

Le turbot Label Rouge un poisson de qualité reconnu par les Maîtres Cuisiniers de France.

*[http : //www.label.rouge.org](http://www.label.rouge.org)*

2.5.1. Indiquer, en dehors du turbot, les trois autres principales espèces de poisson d'aquaculture en France.

2.5.2. Préciser à quelle catégorie de poisson appartient le turbot.

2.5.3. À l'aide du document ci-dessus proposer des arguments commerciaux liés aux qualités essentielles du turbot "Label Rouge". Compléter le tableau 6 **annexe 3**.

2.5.4. Indiquer les renseignements devant figurer obligatoirement sur l'étiquette de vente.

2.5.5. Proposer deux arguments en faveur de l'aquaculture et deux arguments contre.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	8/10

### ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

#### A.1. Tableau 1 Présentation des fabrications

	Exemple de règle à respecter
Couleurs	
Tailles / formes	
Hygiène/réglementation	

#### B.5.1. Tableau 2 Poissonnerie

Espèces \ Variétés	Coquillages bivalves	Gastéropodes	Céphalopodes
Bigorneaux			
Bulots			
Coques			
Coquilles Saint-Jacques			
Encornets			
Moules			
Ormeaux			
Palourdes			
Pétoncles			
Seiches			

#### C.3.1. Tableau 3 Boucherie

Modes de cuisson	Flanchet	Basses côtes	Carré de veau	Entrecôte	Filet
Cuire dans un liquide					
Griller					
Rôtir, cuire à la broche					
Sauter, cuire en ragoût					

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5		Durée : 2 heures	Feuillet : 9/10

## ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

### C.4.1. Tableau 4 Charcuterie

Produits	N°	Composants principaux	N°
Andouillettes		Maigre et gras de porc	1
Boudin blanc		Chaudin et panse de porc	2
Saucisse de Francfort		Maigre et gras de porc, lait et œufs	3
Saucisson sec		Maigre, gras de porc et glace (ou eau glacée)	4

### 2.4.1. Tableau 5 Charcuterie

	Objectif	Risque en cas de non maîtrise
Viande provenant de Franche-Comté	Respecter la typicité	Produit non conforme
Pré-salage de 24 h	-	-
Hachage grossier 6 mm	Respecter la typicité	Produit non conforme
Malaxage lent avec assaisonnement	-	-
Tapage à la main	-	- Croissance d'une flore d'altération
Embossage en menu de porc	- Respecter la typicité - Permettre l'étuvage et le fumage	-
Étuvage 4/5 heures T° ambiante	-	-
Fumage léger 24/48 h avec sciure de résineux	-	-

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0806 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	10/10

### ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

#### 2.5.3. Tableau 6 Poissonnerie

Informations apportées par le texte (question 2.5)	Argument commercial proposé
Élevage	
Alimentation	
Traçabilité	
Aspect organoleptique	
Aspect nutritionnel	