



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0906
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	1/5

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. Qualités exigées pour un emballage : **0,5 x 2 = 1 pt**
 Qualité alimentaire : neutre/goût, stable sur le plan chimique, qualité sanitaire...
 Pratique : léger, résistant...

- A.2. Tableau complété : **0,25 x 2 = 0,5 pt**

Technique de conservation	Pratique à respecter
Stockage froid positif	Respect des T° réglementaires - Rangement conforme Respect DLC -.../...
Mise sous-vide	Respect de la réglementation en vigueur (exigence de formation), Étiquetage, locaux, matériels adaptés, matières premières.

- A.3. Choix d'une chambre froide à dégivrage programmable : **0,5 pt**
 Cela permet de dégivrer pendant les périodes où le groupe frigorifique est le moins sollicité (heures de stockage à réception ou après fabrication).

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

B.1. PÂTISSERIE 2 points

- B.1.1. Composition : Acide, bicarbonate, stabilisant... **0,25 pt**

- B.1.2. Mode d'action de ce produit : **0,75 x 2 = 1,5 pt**
 Acide tartrique : permet la décomposition du bicarbonate en milieu liquide et neutralise la saveur alcaline.
 Bicarbonate : libère du dioxyde de carbone en contact avec l'acide tartrique, l'eau et la chaleur.

- B.1.3. Autre matière d'œuvre ayant les mêmes effets : **0,25 pt**
 Blanc d'œuf, levure biologique.

B.2. BOULANGERIE 2 points

- B.2.1. Différence entre farine de blé tendre et farine de blé dur : **1 pt**
 Tendre : farine donnant une pâte ayant une bonne qualité boulangère ou pâtisseries, panifiable, pâte levée...
 Dure : pastifiable, farine avec une extensibilité élasticité insuffisante pâte à nouille...

- B.2.2. Farine composée : **0,5 pt**
 Avantages : évite les erreurs de pesée, gain de temps...
 Inconvénients : standardisation des goûts, perte de savoir-faire...

- B.2.3. Farine utilisée pour réaliser du pain bis : farine de type 80 ou 110. **0,5 pt**

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0906
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	MAL TS A
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			BIS
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 2/5	

B.3. BOUCHERIE

2 points

- B.3.1. Critères de qualité visuels d'une viande de veau élevé sous la mère : **0,5 pt**
Blanc à rosé clair viande luisante nacrée...
- B.3.2. Âge moyen d'abattage d'un veau en France : 5 à 6 mois. **0,5 pt**
- B.3.3. Race allaitante : **1 pt**
Ce sont les races de qualité bouchère qui se caractérisent par un bon développement musculaire, bons rendements, une bonne flaveur...

B.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

2 points

- B.4.1. Utilisation de la classe A pour la plupart des fabrications : **1 pt**
Bon développement musculaire, carcasse sans défaut, meilleure présentation du produit et moins de risque microbien.
- B.4.2. Apport du label rouge pour la viande de volaille : **0,5 pt**
Alimentation plus naturelle 70/75%, goût de qualité reconnue supérieure par rapport à un poulet standard.
- B.4.3. Volailles de Bresse AOC : poulet, chapon, poularde, dinde. **0,5 pt**

B.5. POISSONNERIE

2 points

- B.5.1. Caractéristiques de la chair de perche du Nil : **0,5 pt**
Chair maigre et riche en protéines : intéressante sur le plan diététique.
- B.5.2. Lieu de vie : eaux douces : lacs, étangs... origine Ouganda. **0,5 pt**
- B.5.3. Commercialisation : surgelé ou en décongelé. **1 pt**

C. TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

10 points

C.1. PATISSERIE

2 points

- C.1.1. Tableau complété : **0,3 x 5 = 1,5 pt**
Si non faisabilité de la pâte : 0, si ordre faux : 0.1 au lieu de 0.3

Pâtes	Liste des composants par ordre décroissant de quantité
Brisée	Farine, beurre, jaune d'œuf (ou œuf) et/ou eau, sel, sucre (facultatif)
A génoise	Œufs - Sucre - Farine - Féculé
Feuilletée	Farine - Beurre - Eau - Sel
A cake	Œufs - Farine - Sucre - Beurre
A choux	Eau - Œufs - Farine - Beurre - Sucre - Sel
Sucrée	Farine - Sucre - Beurre - Œufs - Sel

- C.1.2. Corps à une pâte brisée : **0,5 pt**
Développement du réseau glutineux : ténacité, élasticité : la pâte se rétracte à la cuisson.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0906
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11	Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 3/5

C.2. BOULANGERIE

2 points

C.2.1. Le pétrissage à vitesse lente (normal, ou conventionnel) permet d'obtenir le meilleur résultat. 0,5 pt

C.2.2. Durée de pétrissage en PVL, PA et PI. 0,25 x 6 = 1,5 pt

Pétrissage vitesse lente		Pétrissage amélioré		Pétrissage intensifié	
1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
5 mn+15mn		3 à 5 mn	10 à 12 mn	3 à 5 mn	18 à 20 mn
600 brassages		1000 brassages		1600 brassages	

C.3. BOUCHERIE

2 points

C.3.1. Intérêt des qualités bouchères : 1 pt
 Finesse du squelette : rendement plus élevé en viande.
 État d'engraissement optimal : équilibre en flaveur et rendement.

C.3.2. Rendement musculaire entre un veau de race pure et croisement : 1 pt
 Race laitière : moins bonne conformation par rapport aux races bouchères/allaitantes.

C.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

2 points

C.4.1. Températures maximales admissibles : 0,5 x 2 = 1 pt
 Mousse de foie (réalisée à chaud) : 45°/50°-
 Saucisse de Francfort (réalisée à froid) : inférieur à 15°C.

C.4.2. Effets d'une température excessive : 0,25 x 4 = 1 pt
 Deux conséquences minimum : mousse de foie : cuisson des protéines fusion du gras texture granuleuse perte à la cuisson
 Saucisse Francfort : cuisson des protéines, fusion du gras déstabilise l'émulsion texture granuleuse.

C.5. POISSONNERIE

2 points

C.5.1. Produits et modalités d'élevage : 0,5 x 2 = 1 pt
 Élevage des coquillages (conchyliculture), des algues et des poissons en eau douce et en mer (pisciculture).

C.5.2. Arguments afin d'acheter sans crainte ce poisson : 0,5 x 2 = 1 pt
 Chaîne du froid (glace fondante), traçabilité, hygiène surveillée (Vétérinaires), contrôle des arrivages, circuits de distribution fiables...

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. Tableau : le correcteur appréciera la pertinence des réponses **0,33 x 9 = 3 pts**

Variété	Base (Pâte, appareil...)	Garniture (Composant secondaire, décor..)	Présentation/service (contenant, support...)
Vitaminée	Mousse, crème anglaise collée... - Biscuits...	Fruits sous toutes leurs formes	Verrines, supports consommables ou non...
Croustillante	Pâte feuilletée ou levée feuilletée, macaron...	Fruits, chocolat, noisettes, praliné, noix...	Verrines, supports consommables ou non...
Douceur exotique	Pâte à génoise, choux...	Tout appareil avec fruits exotiques	Verrines, supports consommables ou non...

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0906
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	MAL TS A BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	4/5

- 2.1.2. Contraintes à respecter pour réaliser une pièce cocktail : **2 pts**
- la taille doit pouvoir se consommer en une seule bouchée
 - le produit doit se consommer avec les doigts ou mini couvert (piques...)
 - les textures extérieures sont solides
 - ...

- 2.1.3. Composition et spécificités de cette matière d'œuvre : **2 pts**
Cacao et MGV : brillance, aspect lisse, mise en œuvre moins contraignante.

- 2.1.4. Précautions à prendre afin de réussir cette préparation : **1 pt**
Émulsionner chocolat couverture fondu et crème anglaise, T° 40/45°, stabiliser avec une partie crème montée, lisser et rajouter le reste de la crème.
Accepter autres méthodes pertinentes.

2.2. BOULANGERIE

- 2.2.1. Farine intégrale et particularités nutritionnelles : **2 pts**
T 150, extraction 90/98 %, riches en enveloppes et donc minéraux et vitamines, absorption par l'organisme lente (index glycémique 50)...

- 2.2.2. Intérêt de la longue pré-fermentation : **2 pts**
Augmente la prise de force et développe les ferments et les arômes.

- 2.2.3. Taux d'hydratation de cette pré-fermentation : Sup à 100% /120 % **1 pt**

- 2.2.4. Utilisation de levain : **3 pts**
Levain : association de levures et de bactéries lactiques.
Les starters microbiens ne contiennent pas de levure et le levain inactif n'est pas revivifiable : seuls le levain naturel et les starters mixtes sont utilisables.

2.3. BOUCHERIE

- 2.3.1. Phénomène décrit : La dessiccation : c'est l'évaporation d'une partie de l'eau de constitution du muscle. **0,5 pt**

- 2.3.2. Conséquences de ce phénomène pour l'entreprise : **1,5 pt**
Perte de matière première - Perte économique - Aspect commercial non-conforme.

- 2.3.3. Actions correctives à mettre en place sur les lieux d'entreposage : **4 pts**
Sur la production de froid : T° 0 et 2°, hygrométrie 85 à 90%, brassage de l'air en fonction du volume de la pièce et des quantités stockées.
Sur la rotation et la durée de stockage : rotation rapide et PEPS (Premier Entré, Premier Sortie.)
Sur le stockage du produit : limiter le fractionnement et protection des coupes avec papier BB (Blanc Boucherie) ou sulfurisé.
Sur l'organisation du travail : temps réduit entre l'élaboration et la vente.
Approvisionnement en produits conditionnés sous vide.

- 2.3.4. Conseils à donner pour l'achat de rognon de veau ou de génisse : **2 pts**
Moins fort en goût et plus tendre pour le veau.
Le jury appréciera le conseil culinaire.

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0906
	MÉTIER DE L'ALIMENTATION	MAL TS A . BIS
Épreuve : Technologie - E1A1.U11	Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures
		Feuillet : 5/5

2.4. CHARCUTERIE-TRAITEUR

2.4.1. Tableau complété :

0,5 x 4 = 2 pts

Plat	Proposition pour diminuer l'apport énergétique
Bœuf bourguignon (Sauce liée au roux)	Sauce par réduction, velouté de légumes, etc.
Terrine de poisson (Emulsion crème)	Crème allégée, lait et gélifiants, etc.
Saucisse	Viande maigre, moins de gras et liants autorisés pour la texture ...
Mousse de foie	Moins de gras, émulsion avec incorporation d'air, liants autorisés...

2.4.2. Notion de "supérieur" et "traditionnel" :

2 pts

Supérieur : incorporation modérée de sucre 0.5% dans le produit fini, pas de polyphosphates, apport en liquide modéré (saumure, bouillon).

Traditionnel : restriction des additifs aux additifs classiques, aromatisation avec bouillon.

2.4.3. Choix du produit pour la clientèle :

1 pt

Les porcs sont sélectionnés pour la plupart des lignées pour donner des viandes maigres (TVM supérieur à 54%), teneur en gras entre 1 à 3 %.

Peu de sucre, pas de polyphosphates.

2.4.4. Comparaison des deux techniques de cuisson braisée et sous vide :

3 pts

	Braisée :	Sous-vide
Technique	coloration puis cuisson en vase clos ou cuisson en milieu humide et finition au four	Mise en sacs sous vide de cuisson, et cuisson en four vapeur ou cellule ou dans un liquide
Caractéristiques organoleptiques	Arômes de Maillard, coloration de la croûte, chair ferme	Rosé, tendre, plus juteux
Impact financier	investissement modéré en matériel, rendement plus faible	Investissement plus important, meilleure rentabilité à la cuisson

2.5. POISSONNERIE

2.5.1. Particularités organoleptiques des deux produits :

3 pts

Crabe royal : chair très blanche, proche de celle du Homard, développement en eau froide taille et poids supérieurs à la moyenne.

Skrei : cabillaud chair ferme et blanche, supporte la plupart des modes de cuisson. À l'âge adulte et en mer très froide, il prend le nom de skrei. La chair se segmente facilement, il y a peu d'arêtes, elle est dite feuilletée.

2.5.2. Techniques et période de pêche:

2 pts

Crabe royal : au filet (petits caboteurs) ou au casier (pêche industrielle) et d'octobre à décembre.

Cabillaud arctique : filets remorqués de fond, sennes danoises, palangres, filets, lignes à main. Période de pêche de janvier à avril.

2.5.3. Conseil culinaire par rapport aux caractéristiques de sa chair :

1 pt

Chair très ferme tient à la cuisson, tout est permis : pochage, sauté à la poêle etc.

2.5.4. Solutions pour résoudre ce problème :

2 pts

Élevage. Quotas de pêche fixés pour éviter l'épuisement de l'espèce.