

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet		0106 MAL TS A	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Technologie - E1A1.U11			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	1/7

1. CONNAISSANCE DES MATIÈRES D'OEUVRE ET LEUR ORIGINE.

/2 pts 1.1. La viande bovine.

1.1.1. Expliquer la notion de traçabilité pour la filière de la viande bovine.

1.1.2. Citer une race bovine à viande et une race laitière.

/2 pts 1.2. L'eau.

1.2.1. Expliquer la notion "d'eau dure"

1.2.2. Donner les critères organoleptiques de potabilité de l'eau.

1.2.3. Expliquer les rôles de l'eau dans une pâte levée.

/2 pts 1.3. Les légumes.

Compléter le tableau n°1 **en annexe 1** à l'aide de la liste ci-dessous.

Oignon, Céleri branche, Epinard, Artichaut, Tomate,

Pomme de terre, carotte, Petit pois, Asperge.

/2 pts 1.4. Le beurre pasteurisé.

Expliquer le rôle des différentes étapes de la fabrication du beurre pasteurisé.

/1,5 pts 1.5. Classification nutritionnelle des poissons.

1.5.1. Préciser les % de lipides correspondant aux classifications suivantes :
gras ; ½ gras ; maigre

1.5.2. Compléter le tableau n°2 **en annexe 1** à l'aide des éléments ci-dessous.
Brochet, Anguille, Sole, Maquereau, Rouget, Thon.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0106 MAL TS A
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve :		Technologie - E1A1.U11	
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/7

2. TECHNOLOGIE DES METIERS DE L'ALIMENTATION.

/2 pts 2.1. **La maturation des viandes de boucherie.**

- 2.1.1. Définir la maturation.
- 2.1.2. Préciser les conditions nécessaires à une bonne maturation d'une carcasse.
- 2.1.3. Donner les modifications organoleptiques de la viande pendant la maturation.

/2,5 pts 2.2. **La cuisson du pain.**

Expliquer les transformations observables lors de la cuisson du pain aux températures suivantes :

- de 25 à 50°C
- de 50 à 80°C
- au dessus de 80°C.

/1 pt 2.3. **Le fumet de poisson.**

Donner les ingrédients rentrant dans la composition d'un fumet de poisson.

/1 pt 2.4. **Utilisation des pâtes.**

Compléter le tableau n°3 en annexe 1.

/2 pts 2.5. **Chocolat et courbe de cristallisation.**

- 2.5.1. Différencier la composition d'un chocolat de couverture de couleur foncée et d'une pâte à glacer.
- 2.5.2. Préciser la dernière modification Européenne concernant la composition d'un chocolat de couverture.
- 2.5.3. Expliquer pourquoi la courbe de cristallisation n'est pas nécessaire dans le travail d'une pâte à glacer.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	0106 MAL TS A
Épreuve :		Technologie - E1A1.U11	
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	3/7

/2 pts

2.6. Produits de la mer : commercialisation et cuisson.

Compléter le tableau n°4 en annexe 1.

3. QUESTION DE LA SPECIALITE. (10 points)

Le candidat doit répondre à une et une seule question dans la spécialité de son choix.

3.1. BOUCHERIE

- 3.1.1. Dans la grille communautaire de classement des carcasses de veau, donner les différentes possibilités offertes au technicien pour classer ces dernières selon leur couleur. Détailler ce classement.
- 3.1.2. Citer les lieux d'observation de la couleur sur une demi carcasse de veau.
- 3.1.3. Pour le parage d'un avant de bœuf désossé à 5 côtes, quels sont les éléments que vous devez enlever ?

3.2. BOULANGERIE

- 3.2.1. Quel est le rôle de la levure biologique en panification ?
- 3.2.2. Expliquer de quelle façon elle remplit ce rôle.
- 3.2.3. Préciser les différents facteurs qui influencent son activité.

3.3. CHARCUTERIE

Les polyphosphates peuvent être utilisés dans les pièces cuites de salaison.

- 3.3.2. Expliquer leurs fonctions.
- 3.3.2. Donner la réglementation concernant les doses maximales résiduelles dans le jambon : supérieur, choix et standard.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		0106 MAL TS A
Épreuve :	Technologie - E1A1.U11		
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	4/7

3.4. PÂTISSERIE

Questions : la glace aux œufs.

3.4.1. Donner une recette d'appareil glacé aux œufs vanille pour 1 litre de lait.

3.4.2. Définir le rôle de chaque composant.

3.4.3. Que signifient les abréviations suivantes :
E.S.D.L ; E.S.T

3.5. POISSONNERIE

Vous êtes responsable du rayon poissonnerie dans un hypermarché ; vous devez valoriser le secteur des différents produits de la mer transformés (industriels).

3.5.1. Faire un inventaire :

3.5.1.1. des différents produits et méthode de conservation.

3.5.1.2. des différentes présentations, conditionnements, particularités, températures de stockage.

Compléter le tableau **en annexe 2**.

3.5.2. Pour stimuler votre personnel à la vente, vous lui donnez des indicateurs d'argumentation commerciale sur les produits de la mer transformés.

Compléter le tableau **en annexe 3**.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		0106 MAL TS A
	MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		
Épreuve :	Technologie - E1A1.U11		
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	5/7

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

Tableau N°1

CLASSIFICATION	LEGUMES
RACINE	
BULBE	
RHIZOME	
TIGE	
GOUSSE	
FRUIT	
FLEUR	
TUBERCULE	

Tableau N°2

Poissons maigres	Poissons ½ gras	Poissons gras

Tableau N°3

Pâte	Utilisation culinaire
	Chouquette
	Friand
	Canapés
	Beignet
	Pannequets
	Lasagne
	Kouloubiac
	Quiche

Tableau N°4

Poisson	Forme commerciale	Conseils de cuisson	Poids personne
Cabillaud	darne		
Sole	N°3		
Saumon	Pavé		
Rouget bardet	Entier		
Brochet	Entier		

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	0106 MAL TS A
Épreuve :		Technologie - E1A1.U11	
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	7/7

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

**LES DIFFERENTS PRODUITS DE LA MER TRANSFORMES
ET LEURS CARACTERISTIQUES (suite)**

PRODUITS ET METHODE DE CONSERVATION	PRESENTATION PARTICULARITES	TEMPERATURE DE STOCKAGE
	CHARCUTERIE DE LA MER	