

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2003</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0306 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 1/6	

**1<sup>ère</sup> PARTIE : QUESTION COMMUNE À TOUS LES CANDIDATS DE TOUTES LES SPÉCIALITÉS (3 points)**

**1.1. CONDUITE DE LA VENTE CONSEIL**

Selon l'implantation de votre point de vente, vous devez adapter votre production. On vous demande de proposer pour chacune des trois situations suivantes un produit d'appel et justifier votre choix :

- un quartier d'affaires (bureaux, administrations...),
- une zone d'habitation à loyer modéré et son complexe scolaire,
- un quartier résidentiel ancien à fort pouvoir d'achat.

**2<sup>ème</sup> PARTIE : QUESTION DE LA SPÉCIALITÉ (7 points)**

**LE CANDIDAT CHOISIT UNE SPÉCIALITÉ ET RÉPOND AUX QUESTIONS POSÉES DANS CETTE SPÉCIALITÉ.**

**2.1. BOUCHERIE**

Mme Dupont reçoit 6 personnes adultes à déjeuner. Elle souhaite faire un pot au feu de Bœuf. Son budget viande est de 25 Euros.

- 2.1.1. Indiquer quels conseils vous pouvez lui donner pour réussir ce plat traditionnel.
- 2.1.2. Choisir dans la liste jointe (annexe 1) une ou des pièces de Bœuf qui permettrait(ent) de respecter le budget de Mme Dupont ? Justifier votre réponse.
- 2.1.3. Proposer 3 produits de vente additionnelle.

**2.2. BOULANGERIE**

- 2.2.1. Expliquer le phénomène du rassissement.
- 2.2.2. Citer trois méthodes de panification permettant de limiter ou de ralentir ce phénomène.
- 2.2.3. Indiquer trois précautions permettant de garantir la réussite de la congélation :
  - d'une pâte crue en pâton,
  - d'une pâte crue façonnée,
  - d'un pain précuit.
- 2.2.4. Choisir parmi les pâtes congelées, proposées ci-dessus, celle qui vous semble la plus rationnelle. Argumenter votre réponse.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2003</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 2/6	

### 2.3. CHARCUTERIE-TRAITEUR

Dans votre entreprise, la prise en compte du guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie et en traiteur constitue une exigence de tous les instants.

La moindre défaillance peut avoir des incidences graves sur la santé des consommateurs. Elle peut nuire à la confiance accordée par les clients et remettre en cause la réputation de votre entreprise. De ce fait, les charcutiers-traiteurs doivent donc procéder à des contrôles permanents afin de vérifier la qualité sanitaire des produits.

- 2.3.1. Préciser les moyens à mettre en œuvre pour éviter la contamination lors de la réception des produits par l'entreprise.
- 2.3.2. Énoncer les moyens mis en œuvre pour limiter les risques de recontamination pendant les fabrications.
- 2.3.3. Indiquer les moyens à mettre en œuvre pour limiter la prolifération microbienne liée aux températures durant toutes les phases : stockage, fabrication, services différés.

### 2.4. PÂTISSERIE

- 2.4.1. Indiquer les pourcentages (minimum et maximum) à respecter dans votre recette pour être en conformité avec l'appellation « glace aux œufs ».
- 2.4.2. Expliquer quels sont les rôles des jaunes d'œufs dans cette glace.
- 2.4.3. Définir la maturation d'une glace, préciser son intérêt et indiquer les températures à respecter en fonction de la durée.

Vous constatez que votre glace aux œufs cristallise rapidement lors du stockage en congélation :

- 2.4.4. Expliquer la raison de cette cristallisation hydrique.
- 2.4.5. Proposer deux corrections possibles lors de l'élaboration de la recette afin de prévenir ce défaut.
- 2.4.6. Indiquer les conseils que vous devez formuler à votre clientèle pour le transport, le stockage et la dégustation d'une glace aux œufs.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2003</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0306 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures		Feuillet : 3/6

## 2.5. POISSONNERIE

### AQUACULTURE (l'art de cultiver les eaux)

L'aquaculture complète la pêche. La première action aquacole en matière de pêche, consiste à mettre en œuvre une gestion raisonnée des stocks de poissons.

2.5.1. Présenter les avantages et les inconvénients de l'aquaculture (climat, coût, marché, contraintes, qualités sanitaires, diététique et organoleptiques).

2.5.2. Reproduire le tableau synoptique de la production aquacole. Renseigner chaque colonne.

Salmoniculture	Pisciculture d'étang	Pisciculture d'eau douce	Pisciculture marine	Conchyliculture	Eau de mer Autres élevages
				<b>Pectiniculture :</b> -	
				<b>Ostréiculture :</b> -	
				<b>Mytiliculture :</b> -	
				<b>Autres :</b> -	

NOTA : Minimum 3 réponses dans chaque colonne.

## 3<sup>ème</sup> PARTIE : CONNAISSANCE DES MATIÈRES D'ŒUVRE ET LEUR ORIGINE (10 points) QUESTIONS COMMUNES À TOUS LES CANDIDATS DE TOUTES LES SPECIALITES.

### 3.1. LA FARINE DE SEIGLE

3.1.1. Citer la particularité de la farine de seigle.

3.1.2. Expliquer les précautions à prendre lors de la fabrication du pain de seigle, en fonction de la caractéristique de cette farine.

### 3.2. LE CUISSEAU

3.2.1. Énoncer la composition musculaire du cuisseau.

3.2.2. Indiquer de quel animal provient le cuisseau.

3.2.3. Préciser l'âge moyen d'abattage de l'animal.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2003</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0306 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 4/6	

### **3.3. LE SEL NITRITE**

- 3.3.1. Définir le rôle du sel nitrité en charcuterie.
- 3.3.2. Indiquer la dose usuelle d'utilisation du sel nitrité "dans les pièces cuites de salaison".

### **3.4. LE BEURRE**

- 3.4.1. Expliquer le rôle des différentes étapes de la fabrication du beurre pasteurisé.
- 3.4.2. Indiquer les pourcentages réglementaires relatifs à la teneur en matières grasses et en eau d'un beurre pasteurisé.

### **3.5. LES HUÎTRES**

- 3.5.1. Citer deux huîtres creuses et deux huîtres plates.
- 3.5.2. Préciser les particularités d'une huître fine de claire (culture, qualité organoleptique).

## **4<sup>ème</sup> PARTIE : TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION ET PRÉSENTATION MARCHANDE (10 points)**

### **QUESTIONS COMMUNES À TOUS LES CANDIDATS DE TOUTES LES SPÉCIALITÉS.**

#### **4.1. LE PÉTRISSAGE**

- 4.1.1. Expliquer les caractéristiques du pétrissage à vitesse lente et du pétrissage intensif (vitesse, durée, hydratation, incorporation du sel).
- 4.1.2. Indiquer l'influence des modes de pétrissage, énoncés ci-dessus, sur la qualité du produit fini.

#### **4.2. LA CLASSIFICATION DES VIANDES EN BOUCHERIE**

- 4.2.1. Citer la classification des morceaux commercialisés en boucherie.
- 4.2.2. Donner un exemple d'un morceau de bœuf pour chacune des catégories.
- 4.2.3. Justifier l'intérêt principal de cette classification.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2003</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0306 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 5/6	

#### **4.3. L'ÉTUVAGE**

4.3.1. Préciser les actions de l'étuvage sur un saucisson sec.

4.3.2. Indiquer trois paramètres de réglage de l'étuve.

#### **4.4. LA PÂTE D'AMANDE**

Rédiger la fiche technique de fabrication de la pâte d'amande confiseur.

#### **4.5. L'ACHAT DES PRODUITS DE LA MER**

4.5.1. Donner trois critères de fraîcheur pour chacun des produits suivants : mollusques, crustacés, céphalopodes.

4.5.2. Indiquer deux modes de cuisson pour le homard.

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0306 MAL TS A
Épreuve : E1A1.U11 - Technologie			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet : 6/6	

### Annexe 1

#### Tableau de prix de vente en boucherie

DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES	PRIX
FILET	20€
FAUX FILET	16€
RUMSTECK	16€
ENTRECÔTE	14€
NOIX D'ENTRECÔTE	12€
ALOYAU A L'OS	14€
CÔTE	13€
TRANCHE	15€
TENDE DE TRANCHE	15€
AIGUILLETTE BARONNE	12€
BAVETTE D'ALOYAU	16€
ARAIGNÉE	12€
ONGLET	16€
DESSUS DE PALETTE	15€
HAMPE	12€
PIECE PARÉE	12€
BAVETTE DE FLANCHET	12€
BIFTECK HACHÉ provenant de morceaux dénervés dégraissés	11.50€
BASSE CÔTE	10€
MACREUSE	10€
JUMEAU	10€
ROND DE GÎTE	10€
GÎTE	7€
GÎTE NOIX	10€
PALERON	10€
COLLIER	10€
JARRET	10€
POITRINE	8€
PLAT DE CÔTE	4€
DESSUS DE CÔTE	8€
FLANCHET	6€
QUEUE	6€