

|                         |                  |                                   |                   |                  |
|-------------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Toutes académies</b> |                  | <b>Session 2000</b>               | Code(s) examen(s) | Tirages          |
| <b>Sujet</b>            |                  | <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> |                   | 0006<br>MAL TS A |
|                         |                  | MÉTIERS DE L'ALIMENTATION         |                   |                  |
| Épreuve :               |                  | Technologie - E1A1.U11            |                   |                  |
| Coefficient : 1,5       | Durée : 2 heures | Feuillet :                        | 1/5               |                  |

### **1. CONNAISSANCE DES MATIÈRES D'OEUVRE ET LEUR ORIGINE. (23 points)**

#### **1.1 Le sel (4 points)**

**1.1.1** Donnez les deux origines du sel.

**1.1.2** Justifiez l'utilisation du sel en Boulangerie, Pâtisserie, Traiteur, Poissonnerie, dans une application.

#### **1.2 Les corps gras (4 points)**

**1.2.1** Expliquez les notions de température de fusion et température de décomposition à la chaleur.

**1.2.2** Utilisez ces caractéristiques pour compléter le tableau ci-dessous.

Pour chaque corps gras vous complétez uniquement la ou les case(s) permettant une utilisation rationnelle avec un exemple de fabrication utilisant le corps gras.

|                  | État cru ou après simple fusion | En cuisson<br>T° < 120 °C | En friture<br>T° < 180 °C |
|------------------|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| BEURRE           |                                 |                           |                           |
| GRAISSE D'OIE    |                                 |                           |                           |
| HUILE DE COPRAH  |                                 |                           |                           |
| HUILE D'ARACHIDE |                                 |                           |                           |
| HUILE DE NOIX    |                                 |                           |                           |

#### **1.3 Classement des viandes (3 points)**

**1.3.1** Indiquez la signification de la lettre et du chiffre dans le classement Européen du boeuf.

**1.3.2** Précisez les catégories usuelles en boucherie.

**1.3.3** Associez à chaque catégorie un mode de cuisson adaptée.

| Toutes académies  |                                   | Session 2000 | Code(s) examen(s) | Tirages |
|-------------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|---------|
| Sujet             | <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> |              | 0006<br>MAL TS A  |         |
|                   | MÉTIERS DE L'ALIMENTATION         |              |                   |         |
| Épreuve :         | Technologie - E1A1.U11            |              |                   |         |
| Coefficient : 1,5 | Durée : 2 heures                  | Feuillet :   | 2/5               |         |

#### 1.4 Les coquillages (3 points)

- 1.4.1 Définissez le terme de coquillage, donnez 2 noms de lamellibranches et 2 noms de gastéropodes.
- 1.4.2 Citez 2 critères de fraîcheur d'un coquillage et justifiez les.
- 1.4.3 Indiquez le mode de conservation des coquillages en entreprise.

#### 1.5 Les volailles (3 points)

- 1.5.1 La qualité des chairs de volaille est étroitement liée au type d'élevage. Des sigles de qualités existent pour les volailles, citez-les.
- 1.5.2 Expliquez l'influence de l'élevage sur la qualité de la chair.
- 1.5.3 Proposez 2 sigles de qualité différents avec un exemple pour chacun.
- 1.5.4 Précisez la signification du terme "P.A.C" pour une volaille.

#### 1.6 La levure (3 points)

- 1.6.1 Comparez la production de dioxyde de carbone dans une brioche et dans une madeleine.
- 1.6.2 Précisez les bonnes conditions de stockages des différentes levures ?

#### 1.7 Le cacao (3 points)

- 1.7.1 Indiquez la zone climatique où l'on récolte le cacao.
- 1.7.2 Citez 2 pays producteurs.
- 1.7.3 Donnez les différentes étapes de la fabrication de la poudre de cacao.

| Toutes académies  |                  | Session 2000                      | Code(s) examen(s) | Tirages          |
|-------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Sujet</b>      |                  | <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> |                   | 0006<br>MAL TS A |
|                   |                  | MÉTIERS DE L'ALIMENTATION         |                   |                  |
| Épreuve :         |                  | Technologie - E1A1.U11            |                   |                  |
| Coefficient : 1,5 | Durée : 2 heures | Feuillet :                        | 3/5               |                  |

## **2. TECHNOLOGIE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION (7 points).**

Parmi les cinq questions suivantes vous devez obligatoirement répondre à l'une d'entre elles (et une seule).

- 2.1 Pâtisserie
- 2.2 Charcuterie
- 2.3 Boucherie
- 2.4 Boulangerie
- 2.5 Poissonnerie

### **2.1 Pâtisserie**

#### Le sucre inverti

- 2.1.1 Expliquez la fabrication du sucre inverti.
- 2.1.2 Précisez sous quelle forme il est commercialisé
- 2.1.3 Décrivez ses qualités spécifiques et justifiez son utilisation dans les fabrications suivantes : - pâtes battues  
- glaces aux oeufs.

Vous voulez remplacer 100 g de saccharose, dans votre glace aux oeufs, par du sucre inverti, sans en modifier le pouvoir sucrant.

- 2.1.4 Évaluez la quantité de sucre à incorporer.

### **2.2 Charcuterie**

#### Le saucisson sec

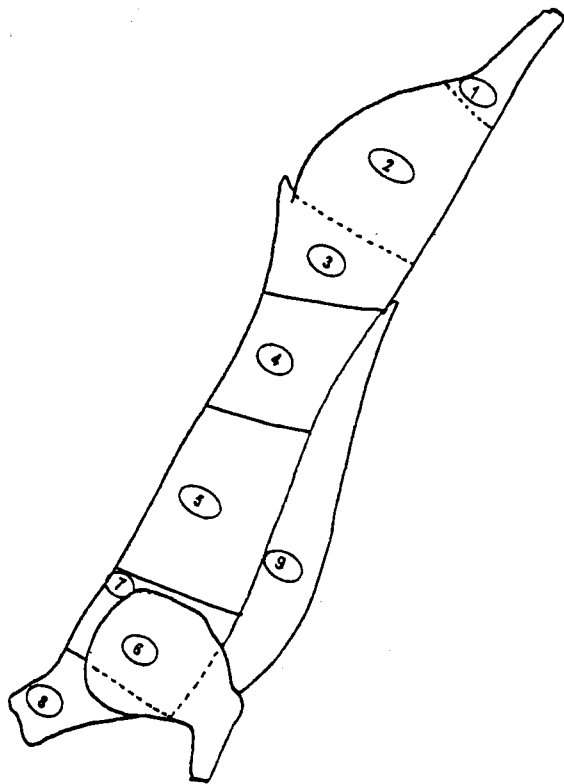
Le charcutier peut rencontrer de nombreux accidents de fabrication susceptible d'altérer les qualités organoleptiques et la conservation du saucisson sec.

- 2.2.1 Citez 4 buts de l'étuvage du saucisson sec.
- 2.2.2 Indiquez les accidents de fabrication pouvant apparaître après l'étuvage et le séchage. Vous indiquerez pour chacun une mesure préventive en justifiant votre réponse.

|                                  |                  |                                   |                   |                  |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Toutes académies</b>          |                  | <b>Session 2000</b>               | Code(s) examen(s) | Tirages          |
| <b>Sujet</b>                     |                  | <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> |                   | 0006<br>MAL TS A |
|                                  |                  | <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>  |                   |                  |
| Épreuve : Technologie - E1A1.U11 |                  |                                   |                   |                  |
| Coefficient : 1,5                | Durée : 2 heures | Feuillet :                        | 4/5               |                  |

**2.3 Boucherie**

La découpe de l'agneau



**2.3.1** Citez tous les noms des morceaux que l'on trouve dans une carcasse. Classez chaque morceau par catégorie.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....
- 7.....
- 8.....
- 9.....

| 1 ère catégorie | 2ème catégorie | 3ème catégorie |
|-----------------|----------------|----------------|
|                 |                |                |
|                 |                |                |
|                 |                |                |
|                 |                |                |
|                 |                |                |
|                 |                |                |
|                 |                |                |
|                 |                |                |

**2.3.2** Quels sont les conseils que vous pouvez donner à une ménagère pour la cuisson d'un gigot raccourci de 2 kg ?

**2.4 Boulangerie**

La fermentation

L'activité fermentative dans une pâte levée peut être influencée par différents facteurs.

**2.4.1** Citez 7 facteurs susceptibles de diminuer l'activité fermentative d'une pâte levée.

**2.4.2** Proposez pour les facteurs cités une correction envisageable en minoterie ou en entreprise. Vous justifierez votre réponse.

|                         |                  |                                   |                   |                  |
|-------------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Toutes académies</b> |                  | <b>Session 2000</b>               | Code(s) examen(s) | Tirages          |
| <b>Sujet</b>            |                  | <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> |                   | 0006<br>MAL TS A |
|                         |                  | <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>  |                   |                  |
| Épreuve :               |                  | Technologie - E1A1.U11            |                   |                  |
| Coefficient : 1,5       | Durée : 2 heures | Feuillet :                        | 5/5               |                  |

## 2.5 Poissonnerie

**2.5.1** Les années de la "vache folle" ont conduit les consommateurs à revoir leur alimentation et à accroître leurs achats de poissons.

Analysez les modifications des comportements des consommateurs et proposez des actions, dans votre métier, permettant de répondre à ces évolutions. (3 points)

**2.5.2** Comparez les caractéristiques des poissons osseux et cartilagineux en complétant le tableau ci-dessous. (4 points)

|          | POISSONS OSSEUX | POISSONS<br>CARTILAGINEUX |
|----------|-----------------|---------------------------|
| Vue      |                 |                           |
| Odorat   |                 |                           |
| Bouche   |                 |                           |
| Écailles |                 |                           |
| Sexe     |                 |                           |
| Queue    |                 |                           |