

Académie GRENOBLE	Spécialité : bac professionnel alimentation	Session 2011
Épreuve E1 : Epreuve technologique et scientifique		CCF

GRILLE DE NOTATION	
120 points	Nom du Candidat

technologie: boulangerie (40 points) pages 2 à 6 et pâtisserie (20points) pages 7 à 11	/60 points
Sciences appliquées	60 points
TOTAL	120 points



Filière locale

Le Savouet : un pain savoyard adapté à nos besoins nutritionnels !

Le Savouet est un nouveau pain, accessible depuis plus de 6 mois dans plus de 70 boulangeries artisanales de Savoie et Haute-Savoie.

Le Savouet est fabriqué à partir d'une farine de tradition française, en forme de baguette ou Croix de Savoie et issue de blé cultivé sur les terres de Savoie et Haute- Savoie.

Sa saveur légèrement grillée et son croustillant résultent du savoir-faire incomparable des artisans savoyards qui proposent un pain sain ayant de grandes qualités nutritionnelles.

Depuis 2009, ces professionnels se mobilisent pour structurer une filière afin de valoriser les ressources locales en travaillant avec les meuniers et les producteurs des deux départements savoyards. Cette démarche vise dans un premier temps à renforcer un maillage territorial qui souffre

de la concurrence de la GMS mais également à mobiliser les professionnels pour conquérir de nouveaux marchés tels que la restauration collective.

En effet, grâce à sa recette originale 100% terroir, le Savouet s'insère parfaitement dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Un type de farine essentiel

Le Savouet est composé de farine T 80, farine semi-complète riche en fibres et en glucide lent. La farine ne contient aucun additif ou améliorant, puisqu'elle répond aux spécificités de la farine de tradition française.

Le Savouet est ancré dans une démarche qualité.

De multiples plus nutritifs

Depuis les années 2000, les instances de santé publique ont déterminé des objectifs nutritionnels via le *PNNS(1)* et *GEMRCN(2)*. Ceux-ci préconisent une consommation plus importante de glucides lents, permettant de moins consommer de lipides, de diminuer les risques d'obésité et de maladies chroniques (maladies cardio-vasculaires et diabète par exemple). De plus, ce type de farine apporte des glucides et des fibres qui amplifient la sensation de satiété et les fibres permettent au pain d'être digéré plus lentement.

D'autre part depuis 2002, l'*AFSSA(3)* préconise de diminuer la consommation de sel, il s'agit donc de baisser la teneur en sel dans les produits de consommation courante, notamment le pain.

Le Savouet rentre dans le cadre de ces multiples recommandations. Il est constitué de 100% d'une farine semi-complète mais il a également une teneur en sel de 18% (contre 20 à 25% pour un pain classique).

D'après cet article et vos connaissances répondez aux questions suivantes :

S2.1.1

Question 1

/4

1,5 pour t 80

2,5 pour types

Que veut dire une farine de type 80 (en % soyez précis) et quels sont les autres types de farine de blé,

Question 2 /4

Comment ces types sont-ils déterminés et décrivez succinctement l'analyse utilisée.

S1.8.3

Question 3 /2

Citez les conditions pour que ce pain puisse avoir l'appellation « tradition Française »

S1.8.3

Question 4 /4

Quelle est la législation concernant les pains de et au seigle donnez une recette sur 1kg de farine

Ingrédients en	De seigle	Au seigle

S2.1.3

Question 5 /3

la teneur en sel du SAVOUET est limité à 18g au kg

Donnez 3 incidences sur la pâte et le pain par rapport à un pain dosé à + de 20g/kg ?

S3.1

Question 6 /1

Ce pain sera hydraté à 68% combien allez-vous mettre d'eau pour 80 Kg de farine. Précisez votre mode de calcul

S3.1.2

Question 7 /5 2pts pour choix et justification 1point recette 2 points tps

vous voulez que votre SAVOUET ait beaucoup de goût, une mie foncée avec de grosses alvéoles et peu développée et une bonne conservation.

Quel méthode de pétrissage pouvez vous utiliser pour cela. Justifiez votre réponse et indiquez votre recette en vous servant de l'hydratation donnée ci-dessus. Etablissez une fiche technique sur 1 Kg avec les temps de fermentations.

Procédé de fabrication			
Températures		Durées axe oblique	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	23°C	2ème vitesse	
de la farine	22°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée de l'apprêt	
de la cuisson	°C	Durée de cuisson baguettes	

Question 8 /4

Vous vous apercevez que votre pâte manque de force après le pétrissage citez 4 actions correctives pour réaliser quand même un beau produit

S1.4

Question 9 /5

Vous hésitez pour la tourne de vos baguettes entre la machine et la main ainsi que la manières de les poser sur toiles :

Donnez une définition de la tourne /1

Expliquez le déroulement des tournes :manuelle et mécanique /2

Citez et définissez les 2 manières de poser sur toiles /2

S1.2

Question 10 /2

Définissez au moins deux arguments techniques et/ou commerciaux afin de promouvoir votre pain SAVOUEZ 1point

Lors de la fabrication de brioches et diverses viennoiseries le stagiaire dont vous avez la charge vous pose des questions diverses

S.3.3.

Question 10 /6 points 3 /ingrédients 3 /procédé

Indiquer la recette et le procédé de fabrication d'une pâte brioche

brioche		
Matières premières	Quantités en g	Procédé de fabrication
		Pétrissage
		Durée en 1 ^{ère} vitesse :
		Durée en 2 ^{ème} vitesse :
		Durée de fermentation
		A température ambiante :
		Au froid :
		Durée de l'apprêt :
		Durée de cuisson briochettes:
TOTAL		<u>Température</u> de cuisson ventilé :

Procédé de fabrication :

Pâtisserie

Note sur 40 points-> sur 20 points

S2 1 5

Dans la brioche vous utilisez du lait...

Que désigne le mot lait ? 1/

Citez les 4 modes de conservation du lait ? 2/

S2 1 6

On vous demande quelles matières grasses vous voulez utiliser pour vous démarquer de vos concurrents ?

Choisissez une matière grasse et justifier votre choix.0.5 +1.5/

Matière grasse : -----

Justifier : -----

Donner l'origine des matières grasses suivantes : 3/

<i>matière grasse</i>	<i>origine</i>
margarine	
huile de coude	
crème légère	
Saint doux	
beurre fermier	
huile de synthèse	
beurre concentré	
végétaline	
Succedane	

S1 8 1

Que veut dire : 2/

AOC :

IGP :

S2 1 8

Donner 3 rôles du sucre en pâtisserie et donner un exemple de fabrication pour chaque rôle 1.5/

<i>rôle</i>	<i>fabrication</i>

Citer les principales (6) formes de commercialisation du saccharose. 3/

Vous pouvez remplacer le sucre par un édulcorant naturel pour améliorer votre brioche. Lequel ? 1/

Citer les propriétés (2) de l'édulcorant naturel que vous incorporer dans votre brioche. 2/

S2 1 7

Définition d'un ovo-produit : 2/

Donner 3 rôles en boulangerie pâtisserie des œufs ou ovo-produits. 1.5/

S2 1 9

Donner les 3 principaux éléments de la couverture noire. 0.5/

Donner la courbe de température. 0.5/

Donner les 4 principaux éléments de la couverture lait. 0.5/

Donner la courbe de température. 0.5/

Donner les 3 principaux éléments de la couverture ivoire. 0.5/

Donner la courbe de température. 0.5/

Donner 3 produits dérivés du chocolat. 1.5/

Donner leurs utilisations en pâtisserie.

<i>dérivés</i>	<i>utilisations</i>

Donner les étapes de transformation des fèves jusqu'à la pure pâte de cacao. 2.5/

S2 1 10

Donner 2 fruits frais et 2 fruits secs en donnant leur utilisation en pâtisserie et la saisonnalité 4/

fruits	utilisation	saisonnalité

Enumérer 4 formes de commercialisation des fruits. 2/

S1 4

Donner la définition ou le terme technologique.6/

	Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'une recette.
Coucher	
	Morceau de pâte aplatie
Concher	
	Faire dissoudre avec de l'eau chaude le sucre restant sur les parois d'un poêlon
panade	