

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
(STHR)

Sciences et Technologies Culinaires et des Services –
Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement

Épreuve écrite et pratique de
Sciences et Technologies Culinaires (STC)

Durée : 3 heures

Coefficient : 8

Sujet n° Poly 2

XX/XX2025
MATIN/SOIR

Documents et matériels utilisés :

- L'usage de la calculatrice mode examen actif est autorisé,
- L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé,
- Matériels de service en usage dans l'établissement (mallette à couteaux...).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Attention :

- **sujet devra être intégralement remis aux examinateurs à l'issue des 3 heures,** **Le**
- **numéro du sujet devra être reporté sur la copie de sciences.** **Le**

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC2PO1	Sujet national n° Poly 2 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	1 sur 7

L'épreuve de sciences et technologies culinaires donne lieu :

- Dans un premier temps, à une production écrite d'une heure à l'issue de laquelle le candidat remet sa copie ; cette partie porte sur le programme d'enseignement scientifique alimentation – environnement (ESAE) ;
- Dans un deuxième temps, à une réalisation pratique d'une durée de deux heures ; cette partie porte sur le programme d'enseignement de sciences et technologies culinaires (STC).

Le sujet sera rendu à l'issue de l'épreuve.

Une offre sans lactose

Le restaurant « La belle étoile » est un restaurant traditionnel situé dans le Vaucluse, proposant à la saison estivale, la privatisation de sa terrasse pour différents types d'événements (mariages, baptêmes, anniversaires, etc.).

Le chef propose des desserts prenant en considération les intolérances de ses clients, tout en valorisant les produits régionaux et de saison.



Documents disponibles :

Document 1 - Qu'est-ce que l'intolérance au lactose ?

Document 2 - Composition nutritionnelle d'une boisson végétale à l'amande et du lait de vache

Document 3 - Rappel de spécialités végétales à la boisson végétale à l'amande

Document 4 - Echange du marié et du chef, sur la préparation du menu de mariage (extrait)

Document 5 - Fiche technique

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC2PO1	Sujet national n° Poly 2 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	2 sur 7

PARTIE ÉCRITE – DURÉE : 1 HEURE

Vous disposez d'une heure pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. En fin d'heure, votre copie sera ramassée et vous ne pourrez plus y avoir accès.

Vous reporterez le numéro du sujet en haut à droite de la copie.

Le restaurant « La belle étoile » accueillera dans quelques jours un mariage. Le futur marié signifie au chef être intolérant au lactose. Celui-ci décide donc de réaliser une version adaptée de sa fameuse aumônière aux abricots en remplaçant les produits laitiers par des substituts.

1. Présenter le mécanisme de l'intolérance au lactose ainsi que les conséquences sur la santé.
2. Évaluer l'apport énergétique et nutritionnel pour 100 g de boisson végétale et 100 g de lait de vache.
3. Proposer des produits de substitution adaptés aux personnes intolérantes au lactose.

Pour le mariage, le nombre de convives oblige le chef à réaliser certaines préparations à l'avance. C'est notamment le cas pour les aumônières, dont il doit réaliser la crème et les crêpes la veille.

4. Montrer l'importance de stocker ces denrées en froid positif entre +2 et +4°C.
5. Déterminer le risque que peut présenter la boisson végétale à l'amande.

Afin d'affiner la demande des mariés, le chef propose une dégustation en amont de la cérémonie de mariage.

6. Présenter les qualités organoleptiques de l'aumônière aux abricots répondant aux attentes gustatives des futurs époux.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC2PO1	Sujet national n° Poly 2 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	3 sur 7

PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES

Vous disposez d'une heure et cinquante minutes pour prendre connaissance du sujet et réaliser le travail demandé. Les dix dernières minutes de l'épreuve pratique seront consacrées à un échange avec le jury.

Le chef souhaite s'assurer que la version adaptée de l'aumônière aux abricots présente les mêmes qualités gustatives que la version originale.

1. Réaliser la recette « **Aumônière aux abricots** », en ajustant les assaisonnements.

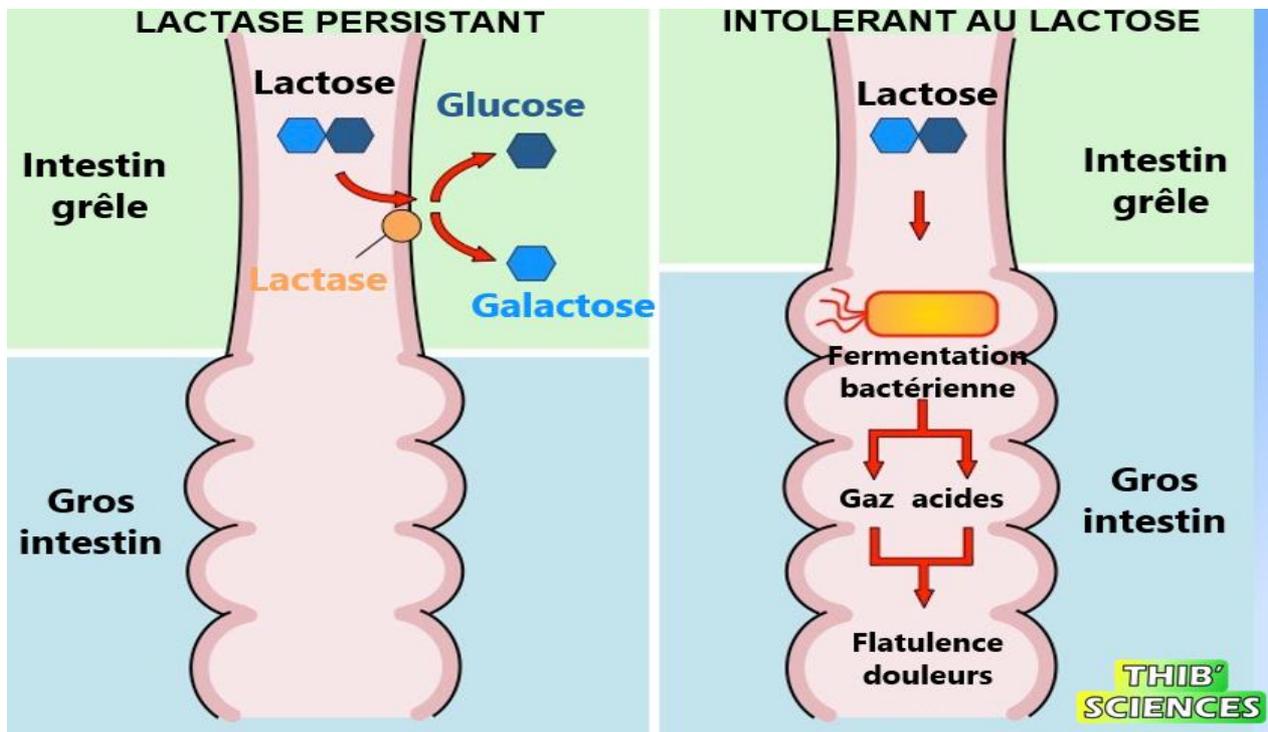
2. Dresser 4 assiettes.

3. À l'issue des 1 h 50 de production, lors des 10 minutes d'entretien avec le jury, répondre aux questions suivantes, en relevant les aspects scientifiques mis en œuvre et en analysant visuellement et gustativement cette réalisation.
 - a. Expliquer le phénomène physico-chimique permettant l'épaississement de la crème pâtissière.

 - b. Commenter le choix d'approvisionnement du chef en produits locaux et de saison.

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC2PO1	Sujet national n° Poly 2 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	4 sur 7

Document 1 - Qu'est-ce que l'intolérance au lactose ?



Source : FIOLET. T. *Origines et génétique de l'intolérance au lactose et pression de sélection.*
 [En ligne] disponible sur www.quoidansmonassiette.fr, (consulté le 01 septembre 2024)

Document 2 - Composition nutritionnelle d'une boisson végétale à l'amande et du lait de vache.

Pour 100g/ aliment	Boisson végétale à l'amande	Lait de vache demi écrémé
Protides	1,06	3,25
Lipides	3,2	3,63
Glucides	0,68	4,85
Calcium	12 mg	119 mg
Magnésium	8,3 mg	11,1 mg
La vitamine D	0	0,085 μ
Vitamine B12	0	0,49 μ

Données :
 1 g de protéine = 17kJ,
 1 g de glucide = 17kJ,
 1 g de lipide = 38kJ

Source : **Passeport santé nutrition**
 [En ligne] disponible sur : <https://www.passeportsante.net>, (consulté le 01 septembre 2024)

Document 3 - Rappel de spécialités végétales à la boisson végétale à l'amande

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC2PO1	Sujet national n° Poly 2 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	5 sur 7

Les autorités sanitaires ont été informées de la survenue en France de 5 cas graves de listériose, dont 4 chez des femmes enceintes ayant présenté des accouchements prématurés. Ces 5 personnes, infectées par la même souche de *Listeria*, ont signalé des symptômes entre avril et décembre 2022.

Les investigations conduites conjointement par Santé publique France (SpFrance), le Centre National de Référence (CNR) *Listeria*, la Direction générale de l'Alimentation (DGAI), la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF), et en coordination avec la Direction générale de la Santé (DGS), ont identifié que les cas signalés sur le territoire national avaient consommé dans les semaines précédant leur listériose des spécialités végétales à la boisson végétale à l'amande et de noix de cajou fabriquées et commercialisées sous la marque Jay & Joy. Ces investigations ont révélé des irrégularités de l'entreprise, notamment concernant la maîtrise du risque de contamination microbiologique des produits fabriqués au sein de l'usine. [...]

La listériose est une infection grave, d'origine alimentaire, due à la bactérie toxigène *Listeria monocytogenes*. Le délai d'incubation peut aller jusqu'à 8 semaines. Elle peut entraîner une septicémie ou une infection du système nerveux central. Plus de 80% des cas de listériose surviennent chez des personnes vulnérables : femmes enceintes et leurs nouveau-nés, personnes âgées de plus de 65 ans, personnes immunodéprimées, etc. Chez la femme enceinte, elle peut provoquer un avortement, un accouchement prématuré ou une infection néonatale grave. Bien que la maladie reste relativement rare en France (300 à 400 cas de listériose invasive sont recensés par Santé publique France chaque année), il s'agit de la 2e cause de mortalité d'origine alimentaire en France. [...]

Source : **SANTE PUBLIQUE FRANCE, Cas des listérioses : retrait-rappel des spécialités végétales à l'amande et de noix de cajou Jay & Joy** [En ligne] disponible sur : www.santepubliquefrance.fr, (consulté le 01 octobre 2024).

Document 4- Echange du marié et du chef, sur la préparation du menu de mariage (extrait)

Le marié : Avec ma future femme, nous souhaitons surprendre les invités avec le dessert tant par le visuel de l'assiette et que chaque bouchée soit une invitation à savourer un moment de plaisir simple et raffiné. Est-il possible que l'aumônière aux abricots soit craquante et fondante à la fois, avec une note estivale et fruitée ?

Le chef : Je propose de rajouter du citron et de la vanille, et de caraméliser les abricots.

Le marié : Ah oui, bonne idée. Ça plaira à nos invités.

Le chef : Je disposerai le coulis de manière à décorer harmonieusement l'assiette de couleur foncée pour un effet de contraste et ajouterai des amandes torréfiées.

Le marié : C'est parfait. J'ai hâte de la déguster.

Source : auteur

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC2PO1	Sujet national n° Poly 2 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	6 sur 7

Document 5 – Fiche technique

<p align="center">AUMÔNIÈRE AUX ABRICOTS</p> <p align="center"><i>Recette pour 4 personnes</i></p>			<p>Crêpe à la base de boisson végétale à l'amande, garnie d'une crème pâtissière à la boisson végétale à l'amande infusée au thym. Les abricots sont sautés au miel.</p>
Ingrédients	Unité	Quantité	Mode opératoire
CRÊPES À LA BOISSON VÉGÉTALE À L'AMANDE			
Boisson végétale à l'amande	L	0,25	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte à crêpes à base de boisson végétale à l'amande. - Reposer au frais. - Râper le zeste de citron à la râpe fine. - Parfumer la pâte avec zestes de citron et fleur d'oranger. - Sauter les crêpes de Ø 25 cm environ à l'huile.
Citron jaune	pce	0,5	
Farine T55	kg	0,125	
Fleur d'oranger	L	PM	
Huile de tournesol	L	0,05	
Œuf	pce	2	
ABRICOTS SAUTÉS			
Abricot	pce	8	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir en deux les abricots et dénoyauter. - Sauter à l'huile d'olive, ajouter le miel et le jus de citron. - Refroidir.
Citron jaune	pce	0,5	
Huile d'olive	L	0,03	
Miel	kg	0,030	
CRÈME PÂTISSIÈRE À LA BOISSON VÉGÉTALE À L'AMANDE			
Boisson végétale à l'amande	L	0,25	<ul style="list-style-type: none"> - Chauffer la boisson végétale à l'amande, infuser 5 minutes avec le thym et filtrer. - Confectionner une crème pâtissière à la boisson végétale à l'amande. - Refroidir rapidement et réserver.
Farine T55	kg	0,030	
Œuf jaune pasteurisé	L	0,04	
Sucre semoule	kg	0,035	
Thym	botte	0,001	
COULIS D'ABRICOT			
Abricot en purée	kg	0,100	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un sirop. - Détendre la purée d'abricot avec le sirop afin d'obtenir une consistance nappante. - Refroidir rapidement.
Eau	L	0,075	
Sucre semoule	kg	0,050	
DRESSAGE ET FINITION			
Amande effilée	kg	0,020	<ul style="list-style-type: none"> - Torrifier les amandes. - Garnir les crêpes avec la crème pâtissière. - Répartir les abricots sautés (2 pièces). - Former des aumônières, fermer avec un cure dent. - Dresser harmonieusement sur assiette.
MATÉRIEL			
Assiette à dessert		4	
Cure dent		8	
Poêle à crêpe Ø 25 cm		1	
Râpe fine		1	

SESSION 2025	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	3 heures
	Épreuve écrite et pratique de STC	Coefficient	8
25-HRSTC2PO1	Sujet national n° Poly 2 à utiliser le XX/XX/2025	Matin/Soir	7 sur 7