

Dans la réalisation des bananes flambées selon la fiche technique, on procède à la cuisson du sucre.

1.4 Répondre aux questions suivantes à l'aide du **DOCUMENT 2**.

1.4.1 Citer les transformations physico-chimiques du sucre (saccharose), lors de la fabrication de ce dessert.

(0,5 point x 3) **1,5 point.**

La fusion, l'hydrolyse, la caramélisation.

1.4.2 Dans la réalisation des desserts flambés, l'alcool doit être ajouté à la fin. Justifier ce protocole.

1 point

La solubilité du saccharose est faible dans l'alcool, cela ralentit la formation du caramel.

1.4.3 La fiche technique des bananes flambées précise dans les critères de réussite « *Le caramel :... trop foncé la sauce est amère* », justifier cette remarque.

2 points

Un caramel trop foncé indique que la température a dépassé +180°C, il y a carbonisation du caramel, avec apparition d'amertume et d'odeurs acres.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1606-CSRSA12-1C	CORRIGE	Session : 2016	Page 4/8

Le flambage devant les clients avec le réchaud à gaz entraîne des conséquences sur la qualité de l'air ambiant dans la salle de restaurant.

2.4 Citer deux conséquences possibles.

(0,5 point x 2) **1 point**

Odeur, chaleur, présence de gaz de combustion (CO₂), particules irritantes pour les yeux, la gorge.

2.5 Proposer une solution pour limiter les conséquences citées ci-dessus.

1 point

Pour limiter la présence de gaz de combustion, d'odeurs... mettre en place une ventilation ou une climatisation de la salle de restaurant.

2.6 Identifier trois autres polluants possibles dans l'air d'une salle de restaurant et leur origine, à l'aide du **DOCUMENT 3**.

(0,5 point x 6) **3 points**

Polluants de l'air de la salle	Origine
<i>Légionelle ou micro-organismes</i>	<i>Climatisation</i>
<i>Allergène biologique ou acariens</i>	<i>Poussière sur tissus, moquettes...</i>
<i>Amiante ou fibres minérales</i>	<i>Revêtement d'isolation ancien</i>

