

ACADÉMIE DE POITIERS	Session juin 2000	Feuille : 1/8	N° d'anonymat
EXAMEN : CAP RESTAURANT Epreuve : EP2 → Technologie			
Durée : 1 H 15		Coef : 2,5	
NOM : .....		Prénom : .....	

EXAMEN : CAP RESTAURANT	Session juin 2000	N° d'anonymat
Epreuve : EP2 → Technologie		

## Technologie restaurant - sur 40 points

### Question n° 1

Dans quelle situation utilisez-vous un bon de retour ? Citez un exemple.

2
---

### Question n° 2

Que veut dire ouillage ?

2
---

### Question n° 3

Que signifie véraison ?

2
---

Ne rien inscrire sur les parties grisées

## Question n° 4

Complétez le tableau suivant :

6

A.O.C.	REGIONS	LAIT	PATES
NEUFCHATEL			
EPOISSES			
LE VALENÇAY			
CANTAL			

Ne rien inscrire sur les parties grisées

**Question n° 5**

3

Que signifient les termes suivants :

- ⇒ Liqueur de tirage : .....
- .....
- ⇒ Botrytis cinérea : .....
- .....
- ⇒ V.D.Q.S. : .....
- .....
- ⇒ Passerillage : .....
- .....
- ⇒ A.O.C. : .....
- .....
- ⇒ Millésime : .....

**Question n° 6**

6

D'après le tableau suivant, indiquez la région et la couleur du vin que vous conseillez :

PLATS	VINS	RÉGION	COULEUR
Bœuf Bourguignon	A.O.C. Côtes de nuits villages		
Bouton de culotte	A.O.C. Pouilly-Loché		
Foie gras	A.O.C. Coteaux du Layon		
Poularde de Loué	A.O.C. Anjou-Villages		
Huitres d'Arcachon	A.O.C. Entre-Deux-Mers		
Lamproie à la Bordelaise	A.O.C. St Emilion		
Poulet Basquaise	A.O.C. Iroulegny		
Roquefort	A.O.C. Monbazillac		

Ne rien inscrire sur les parties grisées

## Question n° 7

5

De quelle ville ou région figurant dans la liste en annexe 1, sont originaires les produits ci-dessous ?

PRODUITS	VILLES
Agneau	
Lamproie	
Saucisse	
Huitres	
Poulet	
Pruneaux	
Nougat	
Tripes	
Tomates	
Jambon	

Annexe 1 : Villes ou régions :

Marennnes  
Bayonne  
Agen  
Morteau  
Caen

Bordeaux  
Montélimar  
Pauillac  
Bresse  
Marmande

Ne rien inscrire sur les parties grisées

## Question n° 8

8

Associez les vins avec les régions correspondantes et précisez leur couleur et leur caractère.

A.O.C.	REGIONS	COULEUR	CARACTERE
COTEAUX DU LAYON			
SAUMUR CHAMPIGNY			
NUITS ST GEORGES			
ENTRE-DEUX-MERS			

Ne rien inscrire sur les parties grisées

## Question n° 9

6

Indiquez la température de service des vins suivants. Précisez le numéro du verre à utiliser :



N° 1



N° 2



N° 3

A.O.C.	TEMPERATURE	NUMERO
DOM PERIGNON		
GEWURZTRAMINER		
LALANDE DE POMEROL		

Ne rien inscrire sur les parties grisées

## Technologie d'Hébergement - sur 10 points

### Question n° 1

3

Expliquez les termes suivants :

- Taux d'occupation : .....
- .....
- Tour opérator : .....
- .....
- Voucher : .....
- .....
- Cardex : .....
- .....
- Débours : .....
- .....
- Indice de fréquentation : .....
- .....

	Feuille : 8/8
--	---------------

Ne rien inscrire sur les parties grisées

**Question n° 2**

5

Citez au moins 5 fonctions du Night Auditor :

.....

.....

.....

.....

.....

**Question n° 3**

2

Donnez la définition du délogement. Dans quels cas peut-il se produire ? (4 cas minimum)

.....

.....

.....

.....