

CORRIGE ET BAREME

1. La connaissances des boissons (29,5 points)

1.1. Classer les marques de bières suivantes avec le pays correspondant

Corona, Abbaye de Leffe, Kirin, Porter, Georges Killian's, Tuborg, Heineken, Coors Extra Lager, Spatenbrau, Guinness

HOLLANDE	HEINEKEN	ANGLETERRE	GEORGES KILLIAN'S
ALLEMAGNE	SPATENBRAU	U.S.A.	COORS EXTRA LAGER
FRANCE	PORTER	IRLANDE	GUINNESS
DANEMARK	TUBORG	MEXIQUE	CORONA
JAPON	KIRIN	BELGIQUE	ABBAYE DE LEFFE

1.2. Cochez la bonne réponse

MARQUES	A.B.A	A.B.V.
Banuyls		X
Campari	X	
Byrrh		X
Suze	X	
Martini		X

1.3. Citez deux eaux-de-vie de grains

➤ GIN	➤ VODKA
-------	---------

1.4. Donnez la définition des abréviations suivantes

Abréviations	Définitions
V.S.	VERY SUPERIOR
V.O.	VERY OLD
V.S.O.P.	VERY SUPERIOR OLD PALE

1.5. Quelles sont les deux eaux de vie qui peuvent bénéficier des abréviations figurant dans le tableau ci-dessus ?

➤ COGNAC	➤ ARMAGNAC
----------	------------

1.6. Citez deux vins AOC rouges et deux vins AOC blancs de la vallée de la Loire :

AOC rouges	AOC blancs
➤ Mercurey	➤ Pouilly - Fuisse
➤ Pommard	➤ Montagny

SPECIALITE	CAP CAFE-BRASSERIE	Session	2001
EPREUVE	EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements		
Sujet n°	10240	Date :	Page CB 1/4

CORRIGE ET BAREME

1.7. Attribuez à chaque plat cité dans le tableau un des vins ci-dessous ?

Gewurztraminer vendanges tardives, Chablis, Pomerol, Beaujolais, Champagne

PLATS	VIN PROPOSE
Fruits de mer	Chablis
Charcuterie	Beaujolais
Foie gras	Gewurztraminer vendanges tardives
Viandes rouges	Pomerol
Moelleux au chocolat	Champagne

1.8. Indiquez la température de service des vins suivants.

Champagne : 6 à 8 °C

Vin rouge corsé : 17 à 18°C

1.9. Numérotez dans un ordre logique les principales étapes de la vinification en rouge

Macération	4
Filtration	8
Soutirage	7
Fouillage	2
Fermentation malolactique	6
Vendanges	1
Fermentation alcoolique	5
Egrappage ou éraflage	3

2. Connaissance de la réglementation des débits de boisson : (8,5 points)

2.1. Définissez la « grivèlerie » (2 pts)

Acte délictueux de celui qui prend un repas dans un restaurant sans le payer

2.2. Vous devez en tant qu'exploitant de débit de boisson afficher à l'extérieur de l'établissement 2 panneaux . Citez-les (1 pt)

➤ Licences et catégories de boissons	➤ Tarif des consommations
--------------------------------------	---------------------------

SPECIALITE	CAP CAFE-BRASSERIE	Session	2001
EPREUVE	EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements		
Sujet n°	10240	Date :	Page CB 2/4

CORRIGE ET BAREME

2.3. Citez les 4 conditions d'ouverture et d'exploitation d'un débit de boisson (4 pts)

- Avoir un casier judiciaire vierge
- Etre majeur ou émancipé
- Etre français ou ressortissant d'un pays membre de l'Union européenne
- Etre ressortissant d'un état signataire de l'accord de réciprocité

2.3 : Citez les 3 édifices situés en zones super protégées (1,5 pt)

Etablissements anti-tuberculeux publics ou privés de prévention , cure et postcure	Les hospices et maisons de retraite	Etablissements psychiatriques
--	-------------------------------------	-------------------------------

3. La connaissance des matériels (4 points)

3.1. Classez les boissons suivantes avec le verre correspondant pour le service Champagne, Pineau des Charentes, Tokay Pinot Gris, Martini

Verre à vin d'alsace	Tokay Pinot Gris
Verre à Porto	Pineau des Charentes
Flûte	Champagne,
Old fashioned	Martini

3.2. Classez dans l'ordre de 1 à 4 les étapes de fonctionnement d'une pompe à bière

4	Une tête branchée sur l'alimentation d'eau courante permet de rincer le circuit entre chaque fût
2	Elle circule dans un serpentin plongé dans un liquide réfrigérant
1	La bière contenue dans le fût est poussée vers le haut jusqu'au robinet de tirage, grâce à la pression du gaz carbonique
3	La longueur du serpentin est calculée afin de diminuer la pression de la bière et la refroidir

SPECIALITE	CAP CAFE-BRASSERIE	Session	2001
EPREUVE	EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements		
Sujet n°	10240	Date :	Page CB 3/4

CORRIGE ET BAREME

4. La connaissance des produits : (6 points)

4.1. Donnez la définition d'une « assiette anglaise »

Assiette garnie de charcuterie et de viande froide.

4.2. Que signifie le terme de « gibier » ?

Désigne au sens strict les animaux vivant à l'*état sauvage dont la chasse est naturelle*

4.3. Complétez le tableau ci-dessous :

APPELLATION	REGION	FAMILLES	LAIT
ex : Brie de Meaux	Ile de France	Pâte molle à croûte fleurie	vache
<i>Munster</i>	Alsace	Pâte molle à croûte lavée	vache
Sainte - Maure	<i>Touraine</i>	<i>Fromage de chèvre</i>	<i>Chèvre</i>
Reblochon	<i>Savoie</i>	<i>Pâte pressée non cuite</i>	vache
<i>Comté</i>	Franche-Comté	Pâte pressée cuite	<i>vache</i>