

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

<b>Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>			
<b>1. La connaissance des boissons</b>	1.1	..../05	
	1.2	..../05	
	1.3	..../01	
	1.4	..../03	
	1.5	..../0,5	
	1.6	..../04	
	1.7	..../05	
	1.8	..../02	
	1.9	..../04	
<b>2. La réglementation des débits de boissons</b>	2.1	..../02	
	2.2	..../01	
	2.3	..../04	
	2.4	..../1,5	
<b>3. La connaissance des matériels</b>	3.1	..../02	
	3.2	..../02	
<b>4. La connaissance des produits</b>	4.1	..../01	
	4.2	..../01	
	4.3	..../04	
<b>TOTAL A</b>			<b>..../48</b>
<b>Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</b>			
Partie I	Alimentation	..../ 12	
Partie II	Hygiène	..../ 12	
Partie III	Équipements	..../ 08	
<b>TOTAL B</b>			<b>..../32</b>
<b>TOTAL A + B</b>			<b>..../80</b>
<b>Total sur 20 en points entiers</b>			<b>..../20</b>

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

**Groupe inter-académique II :**

**Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion**

**SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE**

Session 2001

**ÉPREUVE EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements**

Durée 2H00

Coefficient CAP 4

Sujet n° 10240 Date :

Page S 1/6

Instrument de calcul autorisés : OUI NON (Rayer la mention inutile)

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

## 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		ANGLETERRE	
ALLEMAGNE		U.S.A.	
FRANCE		IRLANDE	
DANEMARK		MEXIQUE	
JAPON		BELGIQUE	

### 1.2. Cochez la bonne réponse

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

### 1.3. Citez deux eaux-de-vie de grains

↙	↙
---	---

### 1.4. Donnez la définition des abréviations suivantes

Abréviations	Définitions
V.S.	
V.O.	
V.S.O.P.	

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

➤	➤
---	---

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

AOC rouges	AOC blancs
➤	➤
➤	➤

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	
Charcuterie	
Foie gras	
Viandes rouges	
Moelleux au chocolat	

1.8. Indiquez la température de service des vins suivants.

Champagne :

Vin rouge corsé :

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

Macération	
Filtration	
Soutirage	
Fouillage	
Fermentation malolactique	
Vendanges	
Fermentation alcoolique	
Egrappage ou éraflage	

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

2.1. Définissez la « grivèlerie »

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

➤	➤
---	---

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

- 
- 
- 
- 

2.3 : Citez les 3 édifices situés en zones super protégées

--	--	--

## TEXTE DE L'EPREUVE

### 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	
Verre à Porto	
Flûte	
Old fashioned	

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

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

### 4. La connaissance des produits : (6 points)

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

4.2. Que signifie le terme de « gibier » ?

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 S 5/6

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

4.3. Complétez le tableau ci-dessous :

APPELLATION	REGION	FAMILLES	LAIT
ex : Brie de Meaux	Ile de France	Pâte molle à croûte fleurie	vache
	Alsace	Pâte molle à croûte lavée	vache
Sainte - Maure			
Reblochon			vache
	Franche-Comté	Pâte pressée cuite	

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

ÉPREUVE **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 S **6/6**