

CORRIGE ET BAREME

1. LA REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS (08,5 points).

1.1 A partir de quel montant, doit-on obligatoirement établir et remettre une note aux clients ? (1point)

- 15 euros soit 100 francs

1.2 Citer un jeu autorisé et un jeu interdit dans les cafés (2 points soit 1 x 2).

(2 réponses parmi les suivantes)

Jeux interdits : le baccara, le bonneteau, la passe anglaise, les petits chevaux, le poker, les machines à sous.

Jeux autorisés : le bezigue, le billard, le bridge, les dames, le piquets, la mouche, les échecs, le flipper.

1.3 Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes et expliquez votre choix (2 points soit 0,5 x 4).

Affirmation	Vrai	Faux	Pourquoi ?
Ex : un bar titulaire d'une licence de 4 ^{ème} catégorie peut servir un whisky à un client qui se présente à 17 heures	X		Avec une licence 4, on peut servir tous les types de boissons dès l'ouverture de l'établissement, et ce jusqu'à la fermeture .
Un débit de boisson qui a une licence de 2 ^{ème} catégorie peut servir une eau- de- vie à l'un des ses clients.		X	Avec une licence 2, on n'a l'autorisation de vendre pour consommer sur place uniquement les boissons des deux premiers groupes.
Une brasserie titulaire d'une licence restaurant peut servir un apéritif à base d'alcool à deux clients qui se présentent à 16 heures, sans que ceux-ci ne prennent un repas.		X	La licence restaurant permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accompagnement de la nourriture

Groupement inter académique II		Session 2002	Code 20271	
Examen et spécialité CAP CAFE-BRASSERIE				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements				
Type CORRIGE	Date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 4	N° de page/total 1/5

CORRIGE ET BAREME

**1.4 Indiquer 4 boissons, que l'exploitant est obligé d'étaler au Bar. (2 points soit 0,5 x 4).
(4 réponses parmi les 7)**

- Jus de fruits, de légumes
- Boissons aux jus de fruits gazéifiées
- Sodas
- Limonade
- Sirops
- Eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non
- Eaux ordinaire gazeuse ou non

**1.5 Citer trois produits dont les prix doivent être affichés (1,5 points soit 0,5 x 3).
(3 réponses parmi les 7)**

- la tasse de café noir
- la demi de bière à la pression
- la bouteille de bière
- le jus de fruits
- le soda
- l'eau minérale plate et gazeuse
- l'apéritif anisé

2. LA CONNAISSANCE DES BOISSONS

2.1 Compléter le tableau suivant (5 points soit 1 x 5).

APPELLATION	INGREDIENTS
Tango	Bière + grenadine
Monaco	Bière + limonade + sirop de grenadine
Panaché	Bière + limonade
Valse	Bière + sirop de menthe
Gomey, twist	Bière + sirop de citron

2.2 Mettre une croix dans la bonne case (4,5 points soit 0,5 x 9).

	A.B.V	Eau de vie de fruit	Eau de vie de céréale	V.D.L.	A.B.A	Eau de vie de vin	Eau de vie de plante	Liqueur
Whisky			X					
Porto				X				
Campari					X			
Pernod					X			
Suze					X			
Cognac						X		
Rhum							X	
Calvados		X						
Grand - marnier								X

CAP CAFE-BRASSERIE	20271
EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	2/5

CORRIGE ET BAREME

2.3 Donner la composition des mélanges « classiques » suivants : (2 points soit 1 x 2).

- Américano : bitter, vermouth, soda facultatif, décor orange, citron.
- Kir : crème de cassis, Bourgogne Aligoté

2.4 Pour chacun des trois critères ci-dessous, citer un ingrédient à mettre dans un cocktail alcoolisé pour respecter les règles classiques d'élaboration. (3 points soit 1 x 3)

- Pour donner de la couleur ? *un sirop et selon appréciations du jury*
- Pour donner un parfum ? *une liqueur*
- Pour donner un corps ? *A.B.A. ou eau -de - vie*

2.5 Indiquer par une croix la région d'origine des vins suivants (4 points soit 0,5 x 8).

Vins	Languedoc - Roussillon	Côte du Rhône	Beaujolais	Loire	Alsace	Sud - Ouest	Bourgogne
Château Neuf du Pape		X					
Minervois	X						
Cahors						X	
Juliéas			X				
Muscat de Rivesaltes	X						
Côte de Nuits							X
Riesling					X		
Chinon				X			

CAP CAFE-BRASSERIE	20271
EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	3/5

CORRIGE ET BAREME

2.6 Etablir un accord mets et boissons sur les plats suivants. Mettre une croix dans la bonne case. Une seule réponse par plat et par boisson (5 points soit 0,5 x 10).

METS	Cidre	Riesling	Sauternes	Muscadet	Coteaux du Lyonnais	Vodka	Haut Médoc	Blanc de blancs	Côte du Jura rouge	Côte de Nuits-Villages
Charcuterie rosette					X					
Plateau de fruits de mer				X						
Choucroute		X								
Foie gras de canard			X							
Crêpe	X									
Saumon fumé						X				
Entrecôte Bordelaise							X			
Matelote champenoise								X		
Boeuf bourguignon										X
Comté									X	

2.7 Citer les quatre catégories de vins selon la réglementation française (6 points soit 1,5x 4).

- A.O.C.

(Vins d'appellation d'origine Contrôlée).

- A.O.V.D.Q.S.

(Appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure)

- Vins de pays

- Vins de table

3. La connaissance des produits et des matériels (10 points).

3.1 Compléter le tableau suivant (4 points soit 0,5 x 8).

APPELLATION	REGION	FAMILLES
Ex : Munster	Alsace	Pâte molle à croûte lavée
Chaource	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie
Fourme d'Ambert	Auvergne	Pâte persillée
Broccio	Corse	Pâte fraîche
Comté	Franche -Comté	Pâte pressée cuite

CAP CAFE-BRASSERIE	20271
EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	4/5

CORRIGE ET BAREME

3.2 Compléter le tableau ci-dessous (2 points soit 0,5 x 4).

Ex : Salade assaisonnée, additionnée de foie de volailles, et de fines tranches de magret de canard fumé.	Salade Landaise
Mayonnaise, ketchup, tabasco, sauce anglaise, cognac, paprika	Sauce cocktail
Glace vanille garnie d'une pêche, de sauce groseille, de chantilly, et d'amandes grillées	Pêche Melba
Tarte salée garnie de lardons, gruyère râpé et d'un appareil à crème prise salée.	Quiche Lorraine
Mayonnaise, câpres, cornichons, oignons, fines herbes	Sauce tartare

3.3 Indiquer le verre à utiliser pour les boissons citées (2 points soit 0,5 x 4).

(Verre à dégustation, flûte, verre à boisson chaude, tumbler).

- Champagne = flûte
- Vin chaud = Verre à boisson chaude
- Cognac = Verre à dégustation
- Jus de fruit = Tumbler

CAP CAFE-BRASSERIE	20271
EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	5/5