

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons			
<b>La réglementation des débits de boissons</b>	1.1	.../01	
	1.2	.../02	
	1.3	.../02	
	1.4	.../02	
	1.5	.../1,5	
<b>La connaissance des boissons</b>	2.1	.../05	
	2.2	.../4,5	
	2.3	.../02	
	2.4	.../03	
	2.5	.../04	
	2.6	.../05	
	2.7	.../06	
			..../29,5
<b>La connaissance des produits et des matériels</b>	3.1	.../04	
	3.2	.../04	
	3.3	.../02	
<b>TOTAL A</b>			..../43pts
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements			
		.../...	
		.../...	
		.../...	
<b>TOTAL B</b>			..../32
<b>TOTAL A + B</b>			..../80
<b>Total sur 20 en points entiers</b>			..../20

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

**INSTRUMENTS DE CALCULS AUTORISÉS : OUI**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2002</b>	Code <b>20271</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</b>				
Type <b>SUJET</b>	Date et heure	Durée <b>2 heures</b>	Coefficient <b>4</b>	N° de page/total <b>1/6</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 1. LA RÉGLEMENTATION DES DÉBITS DE BOISSONS (8,5 points).

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

-

1.2 Citer un jeu autorisé et un jeu interdit dans les cafés

*Jeux interdits :*

*Jeux autorisés :*

1.3 Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes. Expliquer votre choix

Affirmations	Vrai	Faux	Pourquoi ?
Ex : un bar titulaire d'une licence de 4 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> catégorie peut servir une eau de vie à l'un des ses clients.			
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.			

1.4 Indiquer 4 boissons, que l'exploitant est obligé d'étaler au bar .

-

-

-

-

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>20271</b>
<b>EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</b>	<b>2/6</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 1.5 Citer trois produits dont les prix doivent être affichés

-  
-  
-

## 2. LA CONNAISSANCE DES BOISSONS

### 2.1 Compléter le tableau suivant

APPELLATIONS	INGREDIENTS
	Bière + grenadine
Monaco	
	Bière + limonade
Valse	
	Bière + sirop de citron

### 2.2 Indiquer par une croix la famille à laquelle appartiennent les différentes boissons.

	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								
Porto								
Campari								
Pernod								
Suze								
Cognac								
Rhum								
Calvados								
Grand - Marnier								

### 2.3 Donner la composition des mélanges « classiques » suivants

- Américano :

- Kir :

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>20271</b>
<b>EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</b>	<b>3/6</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

**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.**

- Pour donner de la couleur ?
  
- Pour donner un parfum ?
  
- Pour donner du corps ?

**2.5 Indiquer par une croix la région d'origine des vins suivants**

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

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>20271</b>
<b>EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</b>	<b>4/6</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

**2.6 Etablir l'accord mets et boissons sur les plats suivants. Mettez une croix dans la bonne case.**

**Une seule réponse par plat et par boisson**

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

**2.7 Citer les quatre catégories de vins selon la réglementation française**

- -  
- -

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

**3.1 Compléter le tableau suivant**

APPELLATION	REGION	FAMILLES
Ex : Munster	Alsace	Pâte molle à croûte lavée
Chaource		
Fourme d'Ambert		
Broccio		
Comté		

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>20271</b>
<b>EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</b>	<b>5/6</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 3.2 Compléter le tableau ci-dessous :

Ingrédients	Appellation
<b>Ex : Salade assaisonnée, additionnée de foie de volailles, et de fines tranches de magret de canard fumé.</b>	<b>Salade Landaise</b>
Mayonnaise, ketchup, tabasco, sauce anglaise, cognac paprika.	
Glace vanille garnie d'une pêche, d'un coulis de groseille ou de fruit rouges, et d'amandes grillées (chantilly).	
Tarte salée garnie de lardons, de gruyère râpé et d'un appareil à crème prise salée.	
Mayonnaise, câpres, cornichons, oignons, fines herbes.	

### 3.3 Indiquer le verre à utiliser pour les boissons citées

- Champagne =
- Vin chaud =
- Cognac =
- Jus de fruit =

<b>CAP CAFE BRASSERIE</b>	<b>20271</b>
<b>EP2 : Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</b>	<b>6/6</b>