

## CORRIGE ET BAREME

### CONNAISSANCE DE LA REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS : (8,5 points).

1.1 Citer deux endroits où sont affichés les tarifs de consommations (1 point soit 0,5 x 2)

- A l'extérieur de l'établissement
- A l'intérieur de l'établissement

1.2 Citer 3 cas interdisant au cafetier de servir un client (1,5 points soit 0,5 x3).

- Mineurs de moins de 16 ans qui ne sont pas accompagnés de leur père, mère, tuteur ou de toute personne de plus de 18 ans en ayant la charge ou la surveillance.
- Mineurs de plus de 16 ans désirant des boissons du 3, 4 ou de 5 ème groupe.
- Gens manifestement ivres

1.3 Indiquer par une croix, les personnes auxquelles vous pensez pouvoir servir ces boissons (4 points soit 0,5 x 8).

Boissons	Jeunes de – de 16 ans accompagnés d'une personne de + de 18 ans.	Jeunes de + de 16 ans et – de 18 ans .	Personnes adultes
Kronenbourg		x	x
Coca	x	x	x
Armagnac			x
Gentiane			x
Pastis			x

1.4 Compléter le tableau suivant (2 points soit 0,5 x 4) :

N° du groupe de boissons	Boissons
<i>Exemple : groupe 2</i>	<i>Heineken</i>
2	Vins
3	Martini rouge
1	Diabolo grenadine
5	Whisky

### 2. LA CONNAISSANCE DES BOISSONS (29,5 points).

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

APPELLATION	INGREDIENTS
Valse	<i>Bière + Sirop de menthe</i>
Monaco	<i>Limonade + sirop de grenadine + bière</i>
Tomate	<i>Anisé + Sirop de grenadine</i>
Canari	<i>Anisé + sirop de citron</i>
Tango	<i>Bière + Sirop de grenadine</i>

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30001</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Date et heure	Durée <b>2 heures</b>	Coefficient <b>4</b>	N° de page/total <b>1/4</b>

## CORRIGE ET BAREME

### 2.2 Indiquer le nom de famille des boissons suivantes ( 5 points soit 0,5x 10)

Boissons	Familles
<i>Exemple : Cognac</i>	<i>Eaux de vie de vin</i>
<b>Rhum</b>	<i>Eaux de vie de plantes</i>
<b>Suze</b>	<i>Apéritif à base d'alcool</i>
<b>Grand Marnier</b>	<i>Liqueur</i>
<b>Gin</b>	<i>Eaux de vie de grains</i>
<b>Campari</b>	<i>Apéritif à base d'alcool</i>
<b>Whisky</b>	<i>Eaux de vie de grains</i>
<b>Tequila</b>	<i>Eaux de vie de plantes</i>
<b>Poire Williams</b>	<i>Eaux de vie de fruits</i>
<b>Martini rouge</b>	<i>Apéritif à base de vin</i>
<b>Calvados</b>	<i>Eaux de vie de cidre</i>

### 2.3 Donner la composition classique des cocktails suivants (2 points soit 1 x 2) :

**A – Américano :** *Campari, vermouth rouge, soda, tranche d'orange et de citron (à l'appréciation du jury)*

**B – Kir :** *Crème de cassis + Bourgogne aligoté*

### 2.4 Définir les termes professionnels suivants (4 points soit 1x 4)

- **Short drinks :** *Ce sont des petits cocktails d'une contenance de 7 à 9 cl et sont plus forts en alcools*

- **Frapper une réalisation :** *Rafraîchir la réalisation en la passant au shaker ou au verre à mélange rempli de glace aux 2/3.*

- **Givrer un verre :** *(2 réponses possibles)*

*a - Refroidir le verre en le plaçant au congélateur ou en le refroidissant avec quelques glaçons*

*b - Tremper le bord du verre dans une soucoupe contenant un liquide ( jus de citron, sirop... ) puis dans un autre contenant du sucre en poudre ou du sel.*

- **Longs drinks :** *Ce sont des cocktails « longs » servis dans des verres d'une contenance de 12 à 33cl.*

### 2.5 Etablir l'accord mets/boissons en complétant le tableau ci-dessous et en vous aidant de la liste de boissons suivante :

Vin de Savoie, Côtes de Provence, Riesling, Sauternes, Cidre, Haut Médoc, Cahors, Côte de Nuits Villages, Muscadet

METS	BOISSONS
<b>Foie gras du Sud Ouest</b>	<i>Sauternes</i>
<b>Bœuf Bourguignon</b>	<i>Côte de Nuits Villages</i>
<b>Plateau de fruits de mer</b>	<i>Muscadet</i>
<b>Choucroute</b>	<i>Riesling</i>
<b>Crêpes</b>	<i>Cidre</i>
<b>Bouillabaisse</b>	<i>Côtes de Provence</i>
<b>Fondue Savoyarde</b>	<i>Vin de Savoie</i>
<b>Entrecôte Bordelaise</b>	<i>Haut Médoc</i>
<b>Cassoulet</b>	<i>Cahors</i>

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>2/4</b>

## CORRIGE ET BAREME

2.6 Citer les 2 variétés de rhum existantes, et expliquer leurs différences (4 points soit 1 x 4)

- Rhums industriels
- Rhums agricoles

Les rhums industriels sont obtenus à partir de la mélasse c'est à dire ce qui reste lorsqu'on a retiré la plus grande partie du sucre de la canne à sucre.

Les rhums agricoles sont obtenus à partir du pur jus de canne à sucre, « le vesou ».

2.7 Faire correspondre, à l'aide d'une croix, les vins et leur région d'origine: (5 points soit 0,5 x 10)

Vins AOC REGIONS	Juliéas	Bandol	Cht neuf du Pape	Médoc	Chablis	Crépy	Bergerac	Muscadet	Vin de paille	Sylvaner
Alsace										x
Bordelais				x						
Bourgogne					x					
Beaujolais	x									
Sud - Ouest							x			
Loire								x		
Côte de Provence		x								
Savoie						x				
Jura									x	
Côte du Rhône			x							

### 3. LA CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DES MATERIELS (10 points).

3.1 Compléter le tableau suivant (6 points soit 0,5 x 12) sur les fromages

APPELLATION	REGION	FAMILLE
Exemple : Chaource	Champagne	P.M.C.F.
Munster	Alsace	P.M.C.L
Brie de Meaux	Ile de France	P.M.C.F
Cantal	Auvergne	P.P.N.C
Reblochon	Savoie	P.M.C.L
Crottin Chavignol	Centre	Chèvre
Roquefort	Midi Pyrénées	Pâte persillée

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>3/4</b>

## CORRIGE ET BAREME

### 3.2 Préciser l'appellation des coupes glacées suivantes (2 points soit 0,5 x 4)

<b>Glace vanille garnie d'une pêche, de sauce groseille, et d'amandes grillées</b>	<i>Pêche Melba</i>
<b>Glace vanille, garnie d'une poire, de chocolat chaud, et d'amandes grillées</b>	<i>Poire Belle – Hélène</i>
<b>Banane garnie de glace à la vanille, chocolat et fraise, de chantilly</b>	<i>Banana Split</i>
<b>Glace chocolat accompagnée chocolat chaud, de chantilly et de pépites de chocolat</b>	<i>Chocolat Liégeois</i>

### 3.3 La pompe à bière

Citer 4 contrôles à effectuer en cas d'incident de tirage sur la pompe à bière : (2 points soit 0,5 x 4).

- Bouteilles de co2 vide
- Robinet de co2 fermé
- Fût vide
- Robinet sur tête de soutirage fermé
- Groupe froid non alimenté
- Pas d'eau dans la cuve ou eau gelée
- Entretien du circuit non effectué...

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>4/4</b>