

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons			
<b>1. La réglementation des débits de boissons</b>	1.1	.../01	
	1.2	.../01,5	
	1.3	.../04	
	1.4	.../02	
<b>2. La connaissance des boissons</b>	2.1	.../05	
	2.2	.../05	
	2.3	.../02	
	2.4	.../04	
	2.5	.../04,5	
	2.6	.../04	
	2.7	.../05	
			..../29,5
<b>3. La connaissance des produits et des matériels</b>	3.1	.../06	
	3.2	.../02	
	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**

<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>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 – CONNAISSANCE DE LA RÉGLEMENTATION DES DÉBITS DE BOISSONS : (8,5 points).

1.1 Citer deux endroits où sont affichés les tarifs de consommations.

-

-

1.2 Citer 3 cas interdisant au cafetier de servir un client.

-

-

-

1.3 Indiquer par une croix, les personnes auxquelles vous pensez pouvoir servir ces boissons.

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			
Coca			
Armagnac			
Gentiane			
Pastis			

1.4 Compléter le tableau suivant :

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

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>2/6</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

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

2.1 Compléter le tableau suivant :

APPELLATION	INGREDIENTS
Valse	
	Limonade + sirop de grenadine + bière
Tomate	
	Anisé + sirop de citron
Tango	

2.2 Indiquer le nom de famille des boissons suivantes :

Boissons	Familles
<i>Exemple : Cognac</i>	<i>Eaux de vie de vin</i>
Rhum	
Suze	
Grand Marnier	
Gin	
Campari	
Whisky	
Tequila	
Poire Williams	
Martini rouge	
Calvados	

2.3 Donner la composition classique des cocktails suivants :

A - Américano

B - Kir

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>3/6</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 2.4 Définir les termes professionnels suivants :

- Short drinks :

- Frapper une réalisation :

- Givrer un verre :

- Longs drinks :

### 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
Foie gras du Sud Ouest	
Bœuf Bourguignon	
Plateau de fruits de mer	
Choucroute	
Crêpes	
Bouillabaisse	
Fondue Savoyarde	
Entrecôte Bordelaise	
Cassoulet	

### 2.6 Citer les 2 variétés de rhum existantes, et expliquer leurs différences

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>4/6</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

2.7 Faire correspondre à l'aide d'une croix les vins et leur région d'origine:

<b>VINS</b> Régions	Juliéna	Bandol	Cht neuf du Pape	Médoc	Chablis	Crépy	Bergerac	Muscadet	Vin de paille	Sylvaner
Alsace										
Bordelais										
Bourgogne										
Beaujolais										
Sud - Ouest										
Loire										
Côte de Provence										
Savoie										
Jura										
Côte du Rhône										

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

3.1 Compléter le tableau suivant sur les fromages :

<b>APPELLATION</b>	<b>REGION</b>	<b>FAMILLE</b>
Exemple : Chaource	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie
Munster		
Brie de Meaux		
Cantal		
Reblochon		
Crottin Chavignol		
Roquefort		

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>5/6</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

**3.2 Préciser l'appellation des coupes glacées suivantes :**

<b>Glace vanille garnie d'une pêche, de sauce groseille et d'amandes grillées</b>	
<b>Glace vanille, garnie d'une poire, de chocolat chaud et d'amandes grillées</b>	
<b>Banane garnie de glace à la vanille, chocolat et fraise, de chantilly</b>	
<b>Glace chocolat accompagnée chocolat chaud, de chantilly et de pépites de chocolat</b>	

**3.3 La pompe à bière**

Citer 4 contrôles à effectuer en cas d'incident de tirage sur la pompe à bière (trop de mousse ou ne coule pas).

-

-

-

-

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30001</b>
<b>EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons</b>	<b>6/6</b>