

Connaissance des boissons			
	Question 1	5	
	Question 2	2	
	Question 3	4	
	Question 4	5	
	Question 5	2	
			.../18
Connaissance de la réglementation des débits de boissons			
	Question 1	6	
	Question 2	3	
	Question 3	2	
	Question 4	4	
			.../15
Connaissance des produits et des matériels			
	Question 1	4	
	Question 2	6	
	Question 3	4	
	Question 4	1	
			.../15
TOTAL A			
1 ^{ère} partie	Sciences appliquées à l'alimentation	.../12	
2 ^{ème} partie	Sciences appliquées à l'hygiène	.../12	
3 ^{ème} partie	Sciences appliquées aux équipements	.../8	
TOTAL B			
TOTAL A + B			
.../80			

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

Groupement inter académique II		Session 2004		Code :	
Examen et spécialité CAP CAFÉ-BRASSERIE					
Intitulé de l'épreuve EP2 : Partie Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons					
Type CORRIGÉ	Date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 4	N° de page/total 1/5	

1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

(18 points)

1.1 Compléter le tableau ci-dessous :

(5 pts)

NOM	REGION
MUSCADET	<i>Val de loire</i>
AJACCIO	<i>Corse</i>
RIESLING	<i>Alsace</i>
MOULIN A VENT	<i>Beaujolais</i>
CHABLIS	<i>Bourgogne</i>
CHINON	<i>Val de loire</i>
BUZET	<i>Sud Ouest</i>
TAVEL	<i>Côtes du Rhône</i>
FITOU	<i>Languedoc Roussillon</i>
SAINT EMILION	<i>Bordelais</i>

1.2 Citer la matière première de base pour l'élaboration des produits suivants

(2 pts)

Calvados : *pommes*

Rhum : *Canne à sucre*

Tequila : *Agave / Maguey*

Cognac : *Raisin blanc*

1.3 Compléter le tableau ci-dessous à l'aide de la liste suivante

(4pts)

1/Eaux minérales plates

3/Eaux gazeuses

2/Eaux de source plates

4/Eaux gazéifiées

ST AMAND	4
VITTEL	1
PERRIER	3
CRISTALLINE	2
BADOIT	3
CONTREX	1
PIERVAL	2
THONON	1

1.4 Remettre dans l'ordre les différentes étapes de la fabrication de whisky

(5pts)

<i>MALTAGE</i>
<i>BRASSAGE</i>
<i>FERMENTATION</i>
<i>DISTILLATION</i>
<i>VIEILLISSEMENT</i>

Vieillessement ; fermentation ; distillation ; maltage ; brassage

1.5 Citer 2 méthodes d'élaboration du rhum

(2 pts)

Méthode Agricole	Méthode industrielle
-------------------------	-----------------------------

2. LA REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS**(15 points)****2.1 Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque boisson son groupe (6pts)**

GIN	5
PORTO	3
ORANGINA	1
CIDRE	2
CALVADOS	4
CREME DE CASSIS	3
WHISKY	5
EAUX GAZEUSES	1
VDN	3
BIERES	2
VIN	2
RICARD	5

2.2 Souligner les zones protégées dans la liste suivante**(3pts)****Hôpitaux Cinéma Ecole Bowling****Cimetière Stade Caserne Prison****2.3 Que peut servir un établissement titulaire d'une licence III ?**

Répondez par OUI ou NON

(2pts)

PRODUITS	OUI	NON
WHISKY		X
PORTO	X	
COGNAC		X
BIERE	X	

2.4 Citer 2 affichages obligatoires dans un débit de boissons**(4pts)**

<i>Protection des mineurs et répression de l'ivresse publique</i>	<i>Licence débit de boisson</i>	<i>Tarif des consommations Ou Police des débits de boissons</i>
---	---------------------------------	---

3. CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DU MATERIEL

(15 points)

3.1 Que signifient les abréviations suivantes ?

(4 pts)

B.R.S.A : Boissons rafraîchissantes sans alcool

A.O.C: Appellation d'origine contrôlée

A.B.A: Apéritif à base d'alcool

A.B.V:Apéritif à base de vin

3.2 La machine à café : complétez les flèches

(6 pts)

- a) *Plateau porte-tasse chauffé*
- b) *Brise vapeur*
- c) *Bassinelle*
- d) *Commandes*
- e) *Eau chaude biberon*
- f) *Groupe douchette porte-filtre*

3.3 Complétez le tableau suivant

(4 pts)

APPELLATION	REGION	FAMILLE
Exemple : CAMEMBERT	NORMANDIE	P.M.C.F
CANTAL	AUVERGNE	PPNC
OSSAU – IRATY	PYRENNEES	PPNC
POULIGNY SAINT PIERRE	BERRY	PMCN / CHEVRE
PONT L'EVEQUE	NORMANDIE	PMCF

3.4 Citer 2 régions de production d'huîtres en France :

(1 pt)

- *BRETAGNE* / *MARENNES D'OLERON*

- *ARCACHON* / *BASSIN DE THAU*