

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Technologie professionnelle, réglementation des débits de boissons			
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			48pts
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements			
TOTAL A			48pts
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements			
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			32
TOTAL A + B		/80
Total sur 20 en points entiers			20

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 SUJET	Date et heure	Durée 2 heures
		Coefficient 4
		N° de page/total 1/6

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1. Connaissance des boissons

(18 points)

1.1 Compléter le tableau ci-dessous :

(5 pts)

NOM	REGION
MUSCADET	
AJACCIO	
RIESLING	
MOULIN A VENT	
CHABLIS	
CHINON	
BUZET	
TAVEL	
FITOU	
SAINT EMILON	

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

(2 pts)

Calvados :

Rhum :

Tequila :

Cognac :

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	
VITTEL	
PERRIER	
CRISTALLINE	
BADOIT	
CONTREX	
PIERVAL	
THONON	

CAP CAFÉ-BRASSERIE	
EP2 : Partie Technologie professionnel, réglementation des débits de boissons	Page 2/6

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

(5pts)

Vieillessement ; fermentation ; distillation ; maltage ; broissage

1.5 Citer 2 méthodes d'élaboration du rhum

(2 pts)

--	--

TEXTE DE L'EPREUVE

2. LA REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS

(15 points)

2.1 Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque boisson son groupe (6pts)

GIN	
PORTO	
ORANGINA	
CIDRE	
CALVADOS	
CREME DE CASSIS	
WHISKY	
EAUX GAZEUSES	
VDN	
BIERES	
VIN	
RICARD	

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		
PORTO		
COGNAC		
BIERE		

2.4 Citer 3 affichages obligatoires dans un débit de boissons

(4pts)

--	--	--

CAP CAFÉ-BRASSERIE	
EP2 : Partie Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Page 4/6

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DU MATÉRIEL (15 points)

3.1 Que signifient les abréviations suivantes ?

(4 pts)

B.R.S.A :

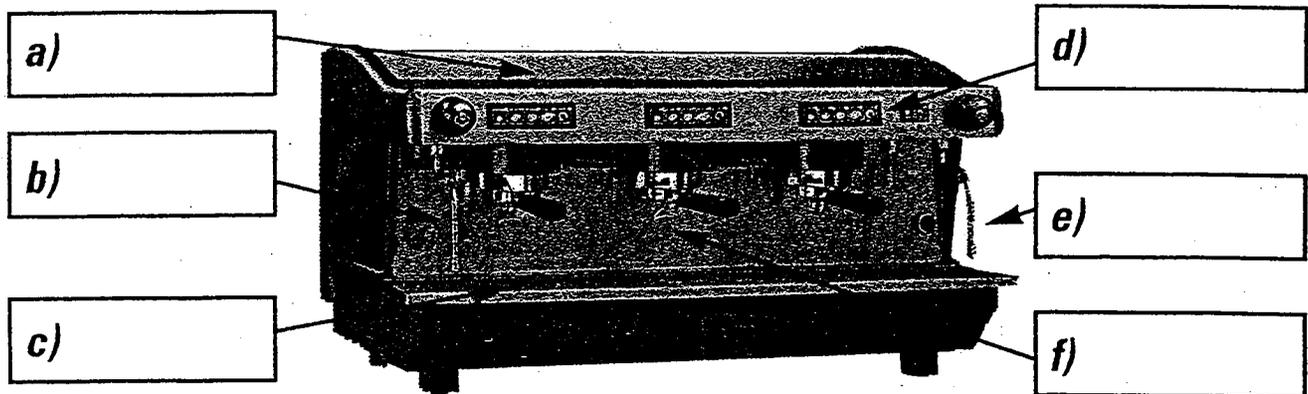
A.O.C:

A.B.A:

A.B.V:

3.2 La machine à café : complétez les flèches

(6 pts)



3.3 Compléter le tableau suivant

(4 pts)

APPELLATION	REGION	FAMILLE
Exemple : CAMEMBERT	Normandie	P.M.C.F
CANTAL		
OSSAU – IRATY		
POULIGNY SAINT PIERRE		
PONT L'EVEQUE		

TEXTE DE L'EPREUVE

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

(1 pt)

-

-

CAP CAFÉ-BRASSERIE	
EP2 : Partie Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Page 6/6