

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
	Prénoms :	n° du candidat	
Né(e) le :			
(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)			
NE RIEN ECRIRE			

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, RÉGLEMENTATION

I – RÉGLEMENTATION DES DÉBITS DE BOISSONS

I-A. A l'aide d'une flèche, faites correspondre les boissons citées à leur groupe respectif :

Nature des boissons	GROUPE DES BOISSONS
Whisky, anisés	1
Liqueur de fraise, apéritif à base de vin	2
Bière, cidre, vin	3
Café, limonade, eaux minérales	4
Rhum, Cognac	5

I-B. Quels sont les affichages obligatoires devant figurer à l'intérieur des établissements et/ou devant être visibles de l'extérieur ?

Citez-en trois :

— _____

— _____

— _____

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II – BOISSONS

II-A. Que signifie « torréfier » ?

- Ebouillanter Griller Rôtir Fumer

II-B. Citez deux variétés de café ainsi que deux pays producteurs.

Variétés de café : 1) _____ 2) _____

Pays producteurs : 1) _____ 2) _____

II-C. Faites coïncider, à l'aide d'une flèche, chaque eau de vie à son produit de base :

Rhum ambré	de cidre
Whisky	de vin
Cognac	de grains
Calvados	de fruits
Kirsch	de canne à sucre

II-D. Chaque fermentation met en évidence un type de bière spécifique.

Faites correspondre chacune d'entre elles, à l'aide de la liste énoncée ci-dessous :

*Ale *Lambic *Lager

Bière de fermentation basse	
Bière de fermentation haute	
Bière de fermentation sauvage ou spontanée	

CAP CAFÉ BRASSERIE	SUJET	Durée : 2 heures	Coef. : 4
EPREUVE EP2 : Technologie professionnelle, réglementation et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Code : 50 334 06	Session 2004	Page : 2/4

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II-E. Donnez la définition de BRSA.

Précisez trois familles entrant dans cette catégorie :

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

III - MATERIEL

III-A. Illustrez à l'aide de la légende ci-contre les principales fonctions de la machine à « expresso ».

- ① Plateau porte-tasses ③ Brise vapeur ⑤ Bassinelle ou bac à goutte
② Commandes ④ Eau chaude « biberon » ⑥ Groupe, douchette, porte-filtre

CAP CAFÉ BRASSERIE	SUJET	Durée : 2 heures	Coef. : 4
EPREUVE EP2 : Technologie professionnelle, réglementation et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Code : 50 334 06	Session 2004	Page : 3/4

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

IV – PRODUITS

IV-A. Mettez une croix dans la case correspondant à chaque produit.

Produits	Poisson d'eau douce	Poisson d'eau de mer	Crustacé	Coquillage
Maquereau				
Sandre				
Praire				
Langoustines				
Daurade				
Brochet				
Bulot				
Tourteau				

IV-B. Faites correspondre à l'aide d'une flèche une appellation de vin et sa spécialité de terroir.

Montbazillac	Fruits de mer
Muscadet	Mousse de foie gras
Beaujolais	Cassoulet
Cahors	Choucroute
Sylvaner	Assortiment de charcuteries

IV-C. Attribuez à chaque plat ou garniture le mode de cuisson correspondant, en utilisant la liste suivante : vapeur, friture, grillade, pochage, braisage.

PLATS	MODES DE CUISSON
Entrecôte sauce Béarnaise	
Filet de Cabillaud nature	
Pot au feu	
Pommes allumettes	
Tripes à la mode de Caen	

CAP CAFÉ BRASSERIE	SUJET	Durée : 2 heures	Coef. : 4
EPREUVE EP2 : Technologie professionnelle, réglementation et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Code : 50 334 06	Session 2004	Page : 4/4