

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 :			
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>			
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
Whisky, anisés
Liqueur de fraise, apéritif à base de vin
Bière, cidre, vin
Café, limonade, eaux minérales
Rhum, Cognac

GROUPE DES BOISSONS
1
2
3
4
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