

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Sous-épreuve d) Connaissances des boissons autres que le vin

Le dossier comporte 3 pages numérotées de 1 à 3

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

**Les candidats répondent directement sur le sujet,
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/3	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle d) Connaissances des boissons autres que le vin.	Durée : 30 mn	Coef. : 1

1- Les boissons apéritives sont nombreuses et sont classées dans différentes catégories.
Donnez la définition des A.B.A.

.....

.....

2- Citez quatre exemples d'A.B.A.

➤

➤

➤

➤

3- Citez quatre types de Porto.

➤

➤

➤

➤

4- Avec toutes les précisions nécessaires, expliquez ce qu'est une « Fine Champagne » ?

.....

.....

.....

.....

5- Quelle est la technique permettant l'élaboration des vins doux naturels et quel est « l'agent extérieur » ?

.....
.....

6- En Armagnac, on produit un V.D.L. qui bénéficie de l'A.O.C. Quel est-il ?

.....
.....

7- Citez quatre noms de pays producteurs de café.

-
-
-
-

8- Quels sont les deux types de rhums produits en Martinique ?

-
-

9- Un client vous commande un « Souchong ». Quelle est la boisson commandée et son arôme dominant ?

.....
.....

10- Quelle est la céréale dominante dans les whiskeys (bourbons) américains ?

.....
.....