

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 2008	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/3	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle d) Connaissances des boissons autres que le vin.	Durée : 30 mn	Coef. : 1
	MCSOMD0701	

I Quelle est la boisson qui peut faire référence au terme « SPEYSIDE » ?

.....

II Citer quatre sous régions de Cognac.

➤

➤

➤

➤

III Donner la définition de la « part des anges », pour les eaux-de-vie.

.....

.....

.....

.....

IV Quel est le nom de l'eau-de-vie de cerise produite dans l'Est de la France ?

.....

V Pour les cocktails suivants, indiquer l'eau-de-vie de base.

COCKTAILS	EAU-DE-VIE DE BASE
SIDE-CAR	
WHITE LADY	
MOJITO	
SCREWDRIVER	

VI Quelle différence y a-t-il entre un NECTAR D'ORANGE et un PUR JUS D'ORANGE ?

.....

.....

.....

.....

VII À quelles boissons se rattachent les appellations, dénominations ou marques suivantes ?

FINO	
CORNOUAILLE	
EARL GREY	
TENAREZE	
DOMFRONTAIS	
ASSAM	
RYE	
MARAGOGYPE	
LONDON DRY	
LAMBIC	
BORDERIES	
CHOUCHEN	

VIII Donner la définition d'une Fine Champagne et indiquer quel est le produit concerné par cette appellation ?

.....

.....

.....

.....

.....

IX Citer les deux familles d'apéritif à l'exception des eaux-de-vie consommées traditionnellement en apéritif.

➤

➤