

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (1H)

1/ Citez deux établissements qui par leurs présences immédiates obligent à créer :

(4 points)

- une zone protégée : **cimetières, édifices, ...**
- une zone « super protégée » : **hospices, établissements antituberculeux et psychiatriques.**

2/ Citez une marque ou un type de boissons pour chacun des groupes de boissons suivants.

(5 points)

- groupe 1 : **Sans alcool**
- groupe 2 : **Vins, bières, ...**
- groupe 3 : **Apéritifs, base de vin, ...**
- groupe 4 : **Eaux de vie de fruits ...**
- groupe 5 : **Gin, whisky**

3/ Titulaire d'une petite licence de restaurant, je suis autorisé à vendre des boissons :

(4 points)

- Donner la définition d'une petite licence de restaurant :

**Autorisation de vendre des boissons seulement au cours des repas.**

- Citer les groupes de boissons autorisés à la vente pour ce type de licence :

**Groupe 1 et 2**

4/ Il existe des affichages obligatoires pour un débitant de boissons titulaire d'une licence IV.

(4 points)

Citer deux affichages obligatoires :

À l'intérieur : - **Répression de l'ivresse**  
- **Licence, prix ...**

À l'extérieur : - **Licence**  
- **Prix des principales boissons**

5/ Citer une obligation concernant le service des jus de fruits en bouteille, bouteille contenant moins de 45 cl.

(1 point)

**Ouverture obligatoire devant le client.**

6/ La machine à café : pour obtenir un expresso de qualité il faut (pour chaque réponse rayer une mention)

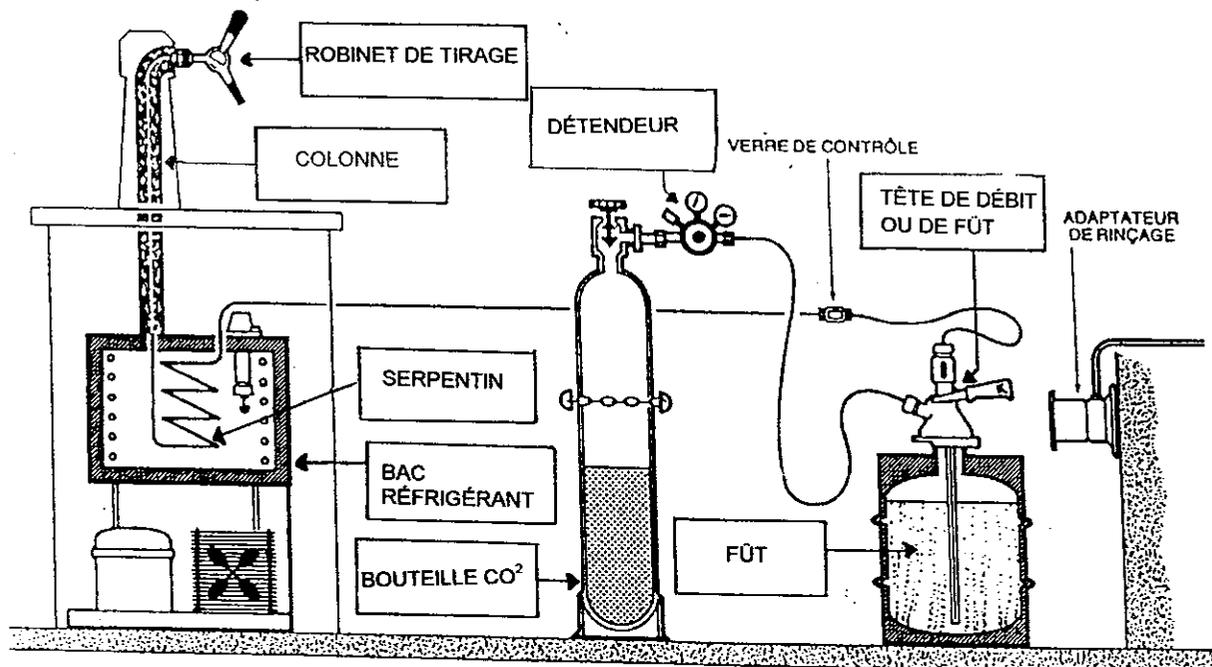
(3 points)

de l'eau : douce ou ~~calcaire~~  
une pression d'eau : ~~de 1 à 2 bars~~ ou de 8 à 10 bars  
un poids de café : de 7 grammes ou ~~de 15 grammes~~

GROUPEMENT EST	SESSION 2002	CORRIGÉ	TIRAGES
CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE		Code :	
Épreuve : EP2 Technologie professionnelle Et sciences appliquées		Durée : 2 H Coef. 4	Page : 1/3

7/ Compléter le croquis de la pompe à bière

(4 points)



8/ Citer les quatre stades de cuisson d'une viande rouge.

(4 points)

- Bleu
- Saignant
- À point
- Bien cuit

9/ Les différents services

(6 points)

Pour chacun des services ci-dessous, donner une définition, un avantage et un inconvénient.

- SERVICE À L'ANGLAISE

Définition : **service du plat à l'assiette du client par le serveur en passant par la gauche**

Un avantage : **rapidité**

Un inconvénient : **dérangement du client**

- SERVICE AU GUÉRIDON

Définition : **service sur une table de service du plat à l'assiette du client**

Un avantage : **tous les mets peuvent être servis**

Un inconvénient : **service lent et personnel qualifié**

10/ Compléter le texte suivant :

(3 points)

L'appareil à hot dogs :

Les saucisses de Strasbourg sont chauffées **au bain-marie ou vapeur**.

Le **pain** est enfilé au moment de la préparation sur le tube métallique chaud. Il est ensuite garnie ou non de **moutarde** et d'une saucisse chaude.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>CORRIGÉ</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE</b>		<b>Code :</b>	
<b>Épreuve : EP2 Technologie professionnelle Et sciences appliquées</b>		Durée : 2 H Coef. 4	Page : 2/3

11/ Réunissez par une flèche les types de boissons et les marques commerciales suivantes : (3 points)

Types de boissons	Marques commerciales
Sirops de fruits	Schweppes
Limes	Gini
Jus de fruits	Coca cola
Tonics	Teisseire
Colas	Joker
Sodas	Orangina

12/ Parmi ces marques commerciales : (2 points)

Rayer la boisson qui n'est pas gazeuse : Perrier – ~~Thonon~~ – Badoit  
 Rayer la boisson qui est gazeuse : Vittel – Valvert – ~~Quezac~~

13/ Fromages - Complétez le tableau suivant : (6 points)

Nom de fromages	Régions	Lait	Familles
<i>Ex. Camembert</i>	<i>Normandie</i>	<i>Vache</i>	<i>Pâte molle croûte fleurie</i>
Chaource	<b>Champagne</b>	<b>Vache</b>	<b>Pâte molle croûte fleurie</b>
Brie de Meaux	<b>Ile de France</b>	<b>Vache</b>	<b>Pâte molle croûte fleurie</b>
Comté	<b>Franche Comté</b>	<b>Vache</b>	<b>Pâte pressée cuite</b>
Roquefort	<b>Aveyron</b>	<b>Brebis</b>	<b>Pâte persillée</b>

14/ Relier les vins à leur région d'origine par une croix. (7 points)

vins \ régions	Bordelais	Val de Loire	Côtes du Rhône	Alsace	Côtes de Provence	Bourgogne	Languedoc Roussillon	Côtes du Jura
<i>Ex : Edelzwicker</i>				X				
Margaux	X							
Beaune						X		
Sancerre		X						
Gigondas			X					
Bandol					X			
Minervois							X	
Arbois								X

15/ Pour chacune des eaux de vie et en fonction de la température idéale de service, compléter le tableau ci-dessous par une croix. (4 points)

Eaux de vie \ Températures	Frais 6 à 8°	Tempéré 20° et +
<i>Ex. : Cognac</i>		X
Mirabelle	X	
Armagnac		X
Kirsch	X	
calvados		X

GROUPEMENT EST	SESSION 2002	CORRIGÉ	TIRAGES
CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE		Code :	
Épreuve : EP2 Technologie professionnelle Et sciences appliquées		Durée : 2 H Coef. 4	Page : 3/3