

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)

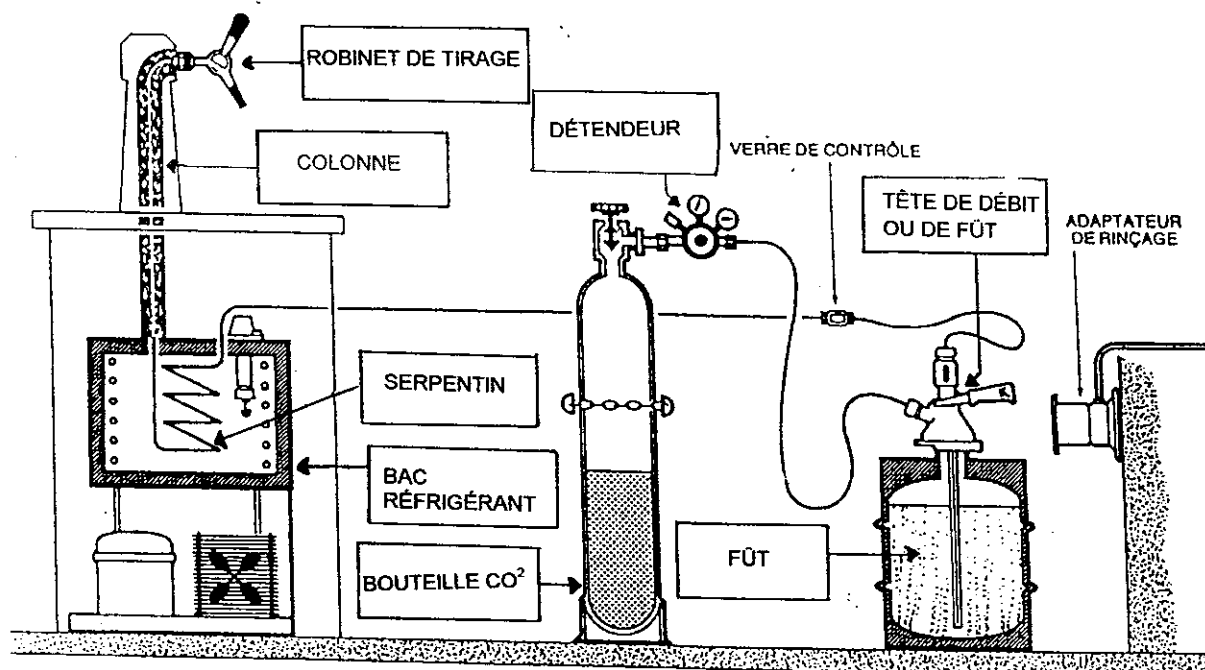
(3 points)

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.

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 : 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	Champagne	Vache	Pâte molle croûte fleurie
Brie de Meaux	Ile de France	Vache	Pâte molle croûte fleurie
Comté	Franche Comté	Vache	Pâte pressée cuite
Roquefort	Aveyron	Brebis	Pâte persillée

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