

LE SUJET EST À COMPLÉTER ET À RENDRE AGRAFÉ À LA COPIE D'EXAMEN

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (1H)**

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

(4 points)

- une zone protégée :
- une zone « super protégée » :

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

(5 points)

- groupe 1 :
- groupe 2 :
- groupe 3 :
- groupe 4 :
- groupe 5 :

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 :

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

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 : -

-

À l'extérieur : -

-

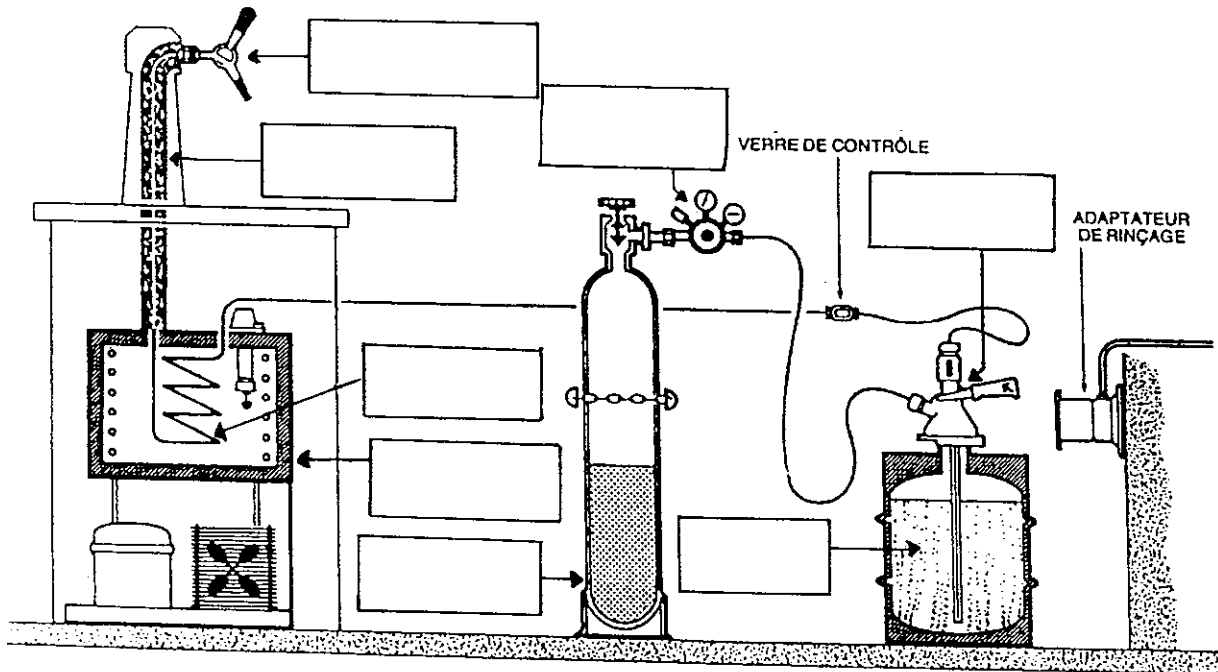
<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE</b>		<b>Code :</b>	
<b>Épreuve : EP2 Technologie professionnelle Et sciences appliquées</b>		Durée : 2 h Coef. : 4 Page : 1/4	

5/ Citer une obligation concernant le service des jus de fruits en bouteille, bouteille contenant moins de 45 cl. (1 point)

6/ La machine à café : pour obtenir un espresso 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

7/ Compléter le croquis de la pompe à bière (4 points)



8/ Citer les quatre stades de cuisson d'une viande rouge. (4 points)

- 
- 
- 
- 

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET</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	

**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 :

Un avantage :

Un inconvénient :

**- SERVICE AU GUÉRIDON**

Définition :

Un avantage :

Un inconvénient :

**10/ Compléter le texte suivant :**

**(3 points)**

L'appareil à hot dogs :

Les saucisses de Strasbourg sont chauffées .....

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

**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

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET</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>		<b>Durée : 2 h</b> <b>Coef. : 4</b>	<b>Page : 3/4</b>

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			
Brie de Meaux			
Comté			
Roquefort			

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>				<b>X</b>				
Margaux								
Beaune								
Sancerre								
Gigondas								
Bandol								
Minervois								
Arbois								

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>		<b>X</b>
Mirabelle		
Armagnac		
Kirsch		
calvados		

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET</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>		<b>Durée : 2 h</b> <b>Coef. : 4</b>	<b>Page : 4/4</b>