

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

1. Combien de bouteilles non alcoolisées selon le code des débits de boissons, les cafetiers doivent-ils exposer en évidence dans leur établissement ? (1 point)

- 10

2. Bières.

Complétez le tableau ci-dessous.

Sur ces huit pays producteurs, quatre sont proposés : Irlande; U.S.A., Danemark, Mexique.

Trouvez les quatre autres et placez les huit pays en face de leur marque. (4 points)

| Pays | Marques | Pays | Marques |
|----------|-------------|-----------|-------------------|
| France | Kronenbourg | Belgique | Blanche de Brugge |
| Danemark | Tuborg | Allemagne | Spatenbrau |
| Mexique | Corona | U.S.A. | Chimay |
| Hollande | Heineken | Irlande | Guinness |

3. Remettez à chaque appellation la contenance qui lui correspond. (4 points)

1/8 L (12,5 cl) - 1/4 L (25 cl) - 1/2 L (50 cl) - 1,5 L

- Distingué 1/2 L
- Sérieux 1,5 L
- Demi 1/4 L
- Galopin 1/8 L

| Groupement " Est " | Session 2003 | CORRIGÉ | Tirages |
|---|--------------|-----------------------------|----------|
| CAP secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE | | Code examen : | |
| Épreuve – EP2 – Technologie Professionnelle et Sciences Appliquées Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE | | Durée : 2 h 00 Coef. : 4 | Page 1/8 |

6. À quelles régions appartiennent ces vins ? Mettez une croix dans la case correspondante. (5 points)

| | T a v e l | P a s s e t o u t g r a i n | A n j o u | B a n d o l | M é d o c | M o r g o n | R i e s l i n g | V i n d e P a i l l e | C a h o r s | S t C h i n i a n |
|----------------------|-----------------------|--|-----------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------------|--------------------------------------|---|----------------------------|---|
| Loire | | | X | | | | | | | |
| Bordelais | | | | | X | | | | | |
| Alsace | | | | | | | X | | | |
| Sud-Ouest | | | | | | | | | X | |
| Bourgogne | | X | | | | | | | | |
| Beaujolais | | | | | | X | | | | |
| Côtes du Rhône | X | | | | | | | | | |
| Jura | | | | | | | | X | | |
| Languedoc-Roussillon | | | | | | | | | | X |
| Provence | | | | X | | | | | | |

7. Citez les 3 principaux pays producteurs de thé. (3 points)

- Chine
- Ceylan (skri lanka)
-

8. Complétez le tableau relatif aux différents groupes de boissons en donnant un exemple pour chaque groupe. (5 points)

| GROUPES | EXEMPLES DE PRODUIT |
|-------------------------|----------------------|
| 1 ^{er} groupe | Jus de fruit - lait |
| 2 ^{ème} groupe | Kronenbourg |
| 3 ^{ème} groupe | Muscat de Rivesaltes |
| 4 ^{ème} groupe | Liqueur de fruits |
| 5 ^{ème} groupe | Whisky – gin - vodka |

7. Distinguez, à l'aide d'une croix, les eaux plates des eaux gazeuses et précisez leur région d'origine. (6 points)

| | Eau plate | Eau gazeuse | Régions |
|---------|-----------|-------------|--------------|
| Evian | X | | Rhône -Alpes |
| Vittel | X | | Lorraine |
| Vichy | | X | Auvergne |
| Contrex | X | | Lorraine |
| Badoit | | X | Rhône-Alpes |
| Perrier | | X | Rhône-Alpes |

8. (7 points)

A : Donnez la composition d'un plateau de fruits de mer classique en brasserie.

| 5 coquillages crus ou cuits | 5 crustacés cuits |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 – huîtres | 1 – crevettes roses |
| 2 – moules | 2 – crevettes grises |
| 3 – praires | 3 – homard |
| 4 – clams | 4 – crabe dormeur |
| 5 – palourdes | 5 – langoustines - langouste |

B : Citez les ingrédients qui accompagnent obligatoirement ce plateau.

- beurre salé
- pain de seigle
- mayonnaise
- citron

9. Complétez le tableau suivant sur les familles fromages en donnant selon les cas la famille des fromages cités ou 2 exemples de fromage par famille citée. (6 points)

| FAMILLES | FROMAGES AOC | |
|-------------------------------|--------------|---------------|
| Pâte molle à croûte fleurie | - Brie | - Camembert |
| Pâte pressée cuite | - Comté | - Beaufort |
| Pâte molle à croûte lavée | - Munster | - Époisse |
| Fromage à pâte persillée | - Roquefort | - Bleu de Gex |
| Pâte pressée non cuite | - Reblochon | - St Nectaire |
| Pâte molle à croûte naturelle | - Crottin | - Selles/cher |

10. Citez 2 jeux autorisés et 2 jeux interdits dans les cafés. (2 points)

AUTORISÉS :

1. Billard

2. Jeu de dames

INTERDITS :

1. Le Poker

2. Les petits chevaux

11. Donnez la composition des coupes glacées suivantes : (4 points)

Dame Blanche : glace vanille, meringue, chantilly, chocolat

Pêche Melba : glace vanille, ½ pêche, gelée de groseilles + amandes

Poire Belle-Hélène : glace vanille, ½ poire sirop, chocolat, chantilly

Banana split : glace vanille, chocolat, fraise ; banane, chocolat, chantilly, amandes grillées

12. Complétez la phrase suivante : (2 points)

Avec 7 grammes de mouture par tasse, il faut 8 cl d'eau à une température de 67° C, une pression de 10 bars et un temps de passage de 12 Secondes pour 1 tasse de café expresso.

13. Donnez la composition de base des produits suivants et donnez un exemple de marque commerciale pour chacun d'eux. (10 points)

| | BASE | MARQUES COMMERCIALES |
|------------------|-----------------------|----------------------|
| Whisky | Céréale, orge | Glin grat |
| Rhum | Canne à sucre | 3 rivières |
| Cognac | Raisin | Rémy Martin |
| Calvados | Pomme | Père Magloire |
| Gin | Céréale, orge | Gordon |
| Tequila | Cactus agave | Sauza |
| Spiritueux anisé | Badiane + anis étoilé | Ricard |
| Bitter | Raisin | Campari |
| Vodka | Céréale | Zubrowka |
| Vermouth | Raisin | Martini et Rossi |

14. Donnez la définition d'un V.S.O.P. (1 point)

- Very Special Old Pale

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

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

PARTIE ALIMENTATION et HYGIÈNE

1 - Pour déjeuner , un client a choisi : (10 points)

- une salade de crudités (salade - tomates - concombre - carottes râpées + sauce)
et
- un chocolat liégeois (glace chocolat - sauce chocolat - chantilly)

1-1 Indiquer pour chacun de ces 2 plats, les groupes d'aliments représentés en complétant le tableau ci dessous : (6 points)

| PLATS | GROUPES D'ALIMENTS |
|---|--|
| SALADE SAUCE | Crudités (fruits et légumes crus) (1.25 pt) Corps gras (1 pt) |
| Chocolat liégeois : Glace Sauce chocolat chantilly | Produits laitiers (1.25 pt) Produits sucrés (1.25 pt) Corps gras (1.25 pt) |

1-2 Identifier les groupes d'aliments absents dans ce menu.

- le groupe des cuités (fruits et légumes cuits) (1 pt)
- le groupe viande, œuf, poisson (VOP) ou aliments protidiques (1 pt)

1-3 Citer une règle de base pour équilibrer un menu.

Avoir un représentant des 6 groupes d'aliments ou la règle 4.2.1 (2 pts)

| Groupement " Est " | Session 2003 | CORRIGÉ | Tirages |
|--|--------------|-----------------------------|----------|
| CAP secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE | | Code examen : | |
| Épreuve – EP2 – Technologie Professionnelle et Sciences Appliquées Partie : SCIENCES APPLIQUÉES | | Durée : 2 h 00 Coef. : 4 | Page 5/8 |

- 2- Ce client souhaite accompagner son repas avec de l'eau.
Vous lui proposer les eaux suivantes : (4 points)

EAU N°1

EAU N°2

Substances dissoutes en mg/l

| | | | |
|---------------------------|--------------|-----------------|--------------------|
| Calcium :467 | Sodium :7 | Calcium : 70 | Sodium : 4,4 |
| Sulfates :1192 | Potassium :3 | Sulfates : 15,3 | Chlorures : 8 |
| Magnésium :84 | Chlorures :7 | Magnésium : 2,1 | Nitrates : 1 |
| Hydrogénocarbonates : 377 | | Potassium : 1,6 | Bicarbonates : 200 |

- 2-1 Calculer la minéralisation totale de chacune des 2 eaux et exprimer le résultat en gramme par litre. (2 pts pour les 2)

EAU N°1 2,137 g/l

EAU N°2 0,3024 g/l

- 2-2 Trouver laquelle de ces 2 eaux est de l'eau de source, justifier votre réponse.

- Eau n°2 car la minéralisation totale est la plus faible (2 pts pour les 2)

- 3- La crème chantilly servie avec le chocolat liégeois a fait l'objet de contrôles bactériologiques.

Voici quelques micro-organismes recherchés au cours de ces contrôles :

- micro-organismes aérobies
- bactéries coliformes 30°C
- staphylocoques pathogènes (dorés)
- micro-organismes anaérobies 46°C
- salmonelles

Deux d'entre eux sont à l'origine de toxi-infections alimentaires (T.I.A.)

- 3-1 Compléter le tableau suivant : (8 points)

- nommer ces micro-organismes,
- donner une de leur origine possible ainsi qu'une mesure à adopter pour éviter ces T.I.A.

| Nom des micro-organismes responsables de T.I.A. (1 pt x 2 = 2 pts) | Origine des micro-organismes (2 pts x 2 = 4 pts) | Mesure préventive (1 pt x 2 = 2 pts) |
|--|--|---|
| Staphylocoques dorés | Plaies infectées Salive Gorge ,nez | Protéger les plaies Porter un masque bucco-nasal |
| Salmonelles | Intestins, selles d'humains ou d'animaux Mains (contamination fécale) | Hygiène des mains (lavage des mains) |

PARTIE ÉQUIPEMENT (18 points)

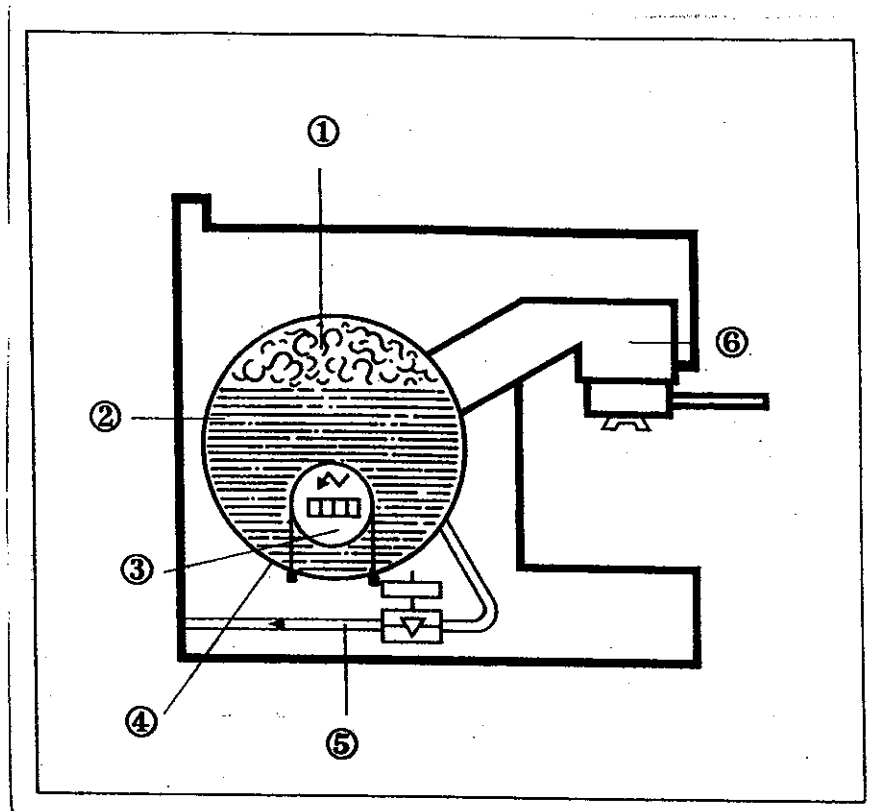
4- Pour préparer le café, vous disposez d'une machine à café.

4-1 Compléter la légende du schéma de cette machine avec les mots suivants :
(1 pt x 6 = 6 pts)

Vapeur d'eau – Élément chauffant – Chaudière – Eau – Arrivée d'eau –
Groupe à café

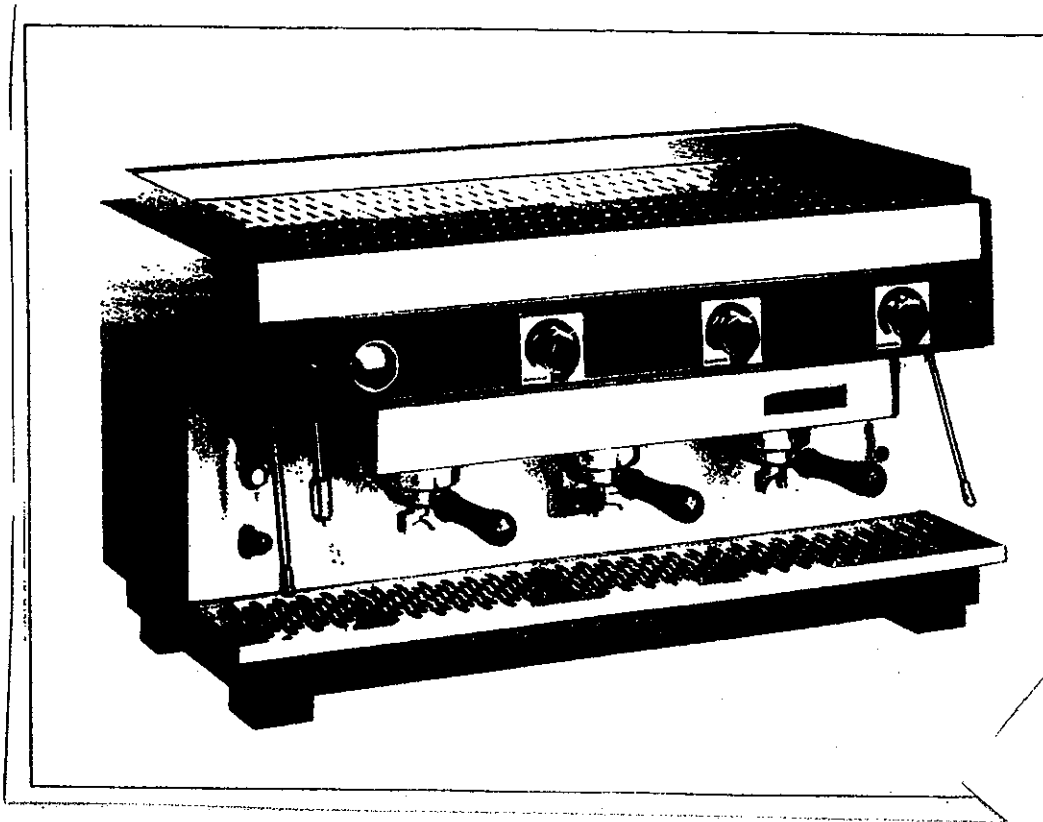
LÉGENDE

- ① vapeur d'eau
- ② eau
- ③ élément chauffant
- ④ chaudière
- ⑤ arrivée d'eau
- ⑥ groupe à café



4.2 Donner le principe de fonctionnement de ce type de machine.
(1,5 pt + 1,5 pt = 3 points)

**l'eau est chauffée (non bouillante) ;
elle passe à travers la poudre de café pour en extraire les arômes.**



Fiche technique

P : 2600W

220v

50Hz

4-3 Relever sur la fiche technique de la machine à café : (2 pts x 3 = 6 pts)

- La tension d'alimentation : **220 volts**
- La fréquence du courant : **50 hertz**
- La puissance de la machine : **2600 Watts**

4.4. Calculer la consommation d'énergie en kWh pour cette machine à café fonctionnant 8h30min. (2 points pour le calcul + 1 pt pour l'unité = 3 points)) (noter votre calcul)

2600 x 8,5 = 22 100 Wh soit 22,1 kWh