

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)

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
	Kronenbourg		Blanche de Brugge
	Tuborg		Spatenbrau
	Corona		Chimay
	Heineken		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
- Sérieux
- Demi
- Galopin

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

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										
Bordelais										
Alsace										
Sud-Ouest										
Bourgogne										
Beaujolais										
Côtes du Rhône										
Jura										
Languedoc-Roussillon										
Provence										

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

-
-
-

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	
2 ^{ème} groupe	
3 ^{ème} groupe	
4 ^{ème} groupe	
5 ^{ème} groupe	

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			
Vittel			
Vichy			
Contrex			
Badoit			
Perrier			

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 -	1 -
2 -	2 -
3 -	3 -
4 -	4 -
5 -	5 -

B : Citez les ingrédients qui accompagnent obligatoirement ce plateau.

-
-
-
-

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	-	-
	- Comté	- Beaufort
	- Munster	- Époisse
Fromage à pâte persillée	-	-
	- Reblochon	- St Nectaire
Pâte molle à croûte naturelle	-	-

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

AUTORISÉS :

1. 2.

INTERDITS :

1. 2.

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

Dame Blanche :

Pêche Melba :

Poire Belle-Hélène :

Banana split :

12. Complétez la phrase suivante : (2 points)

Avec grammes de mouture par tasse, il faut cl d'eau à une température de °C, une pression de 10 bars et un temps de passage de 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		
Rhum		
Cognac		
Calvados		
Gin		
Tequila		
Spiritueux anisé		
Bitter		
Vodka		
Vermouth		

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

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 :

- 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 :

PLATS	GROUPES D'ALIMENTS

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

-
-
-

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

Groupement " Est "	Session 2003	SUJET	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 :

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.

EAU N°1 _____ g/l

EAU N°2 _____ g/l

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

- 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 :

- 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.	Origine des micro-organismes	Mesure préventive

PARTIE ÉQUIPEMENT

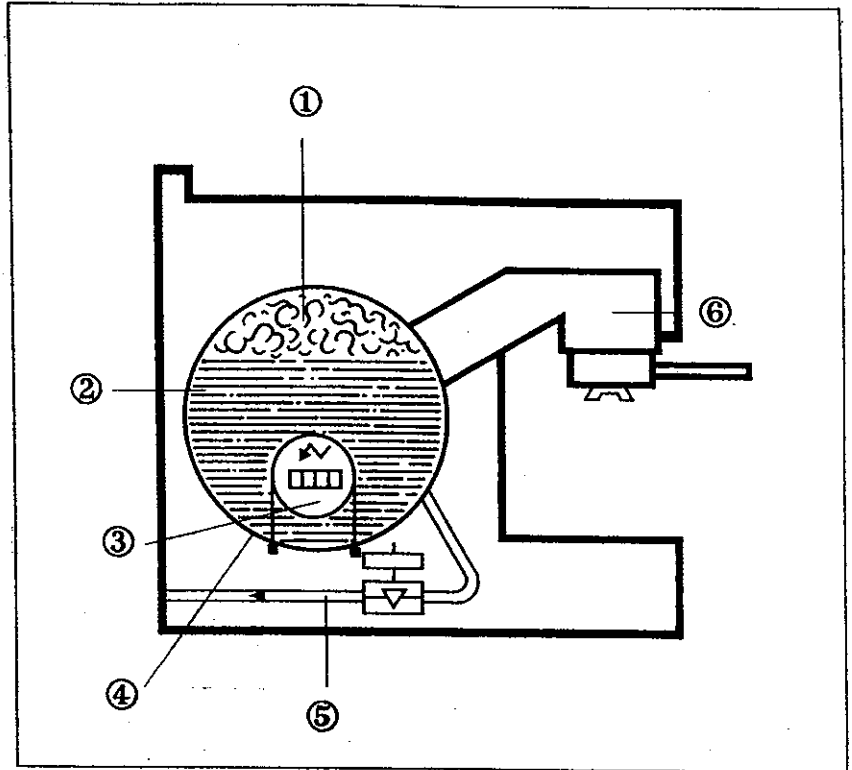
4- Pour préparer le café, vous disposez d'une machine à café.

4-1 Compléter la légende du schéma de cette machine avec les mots suivants.

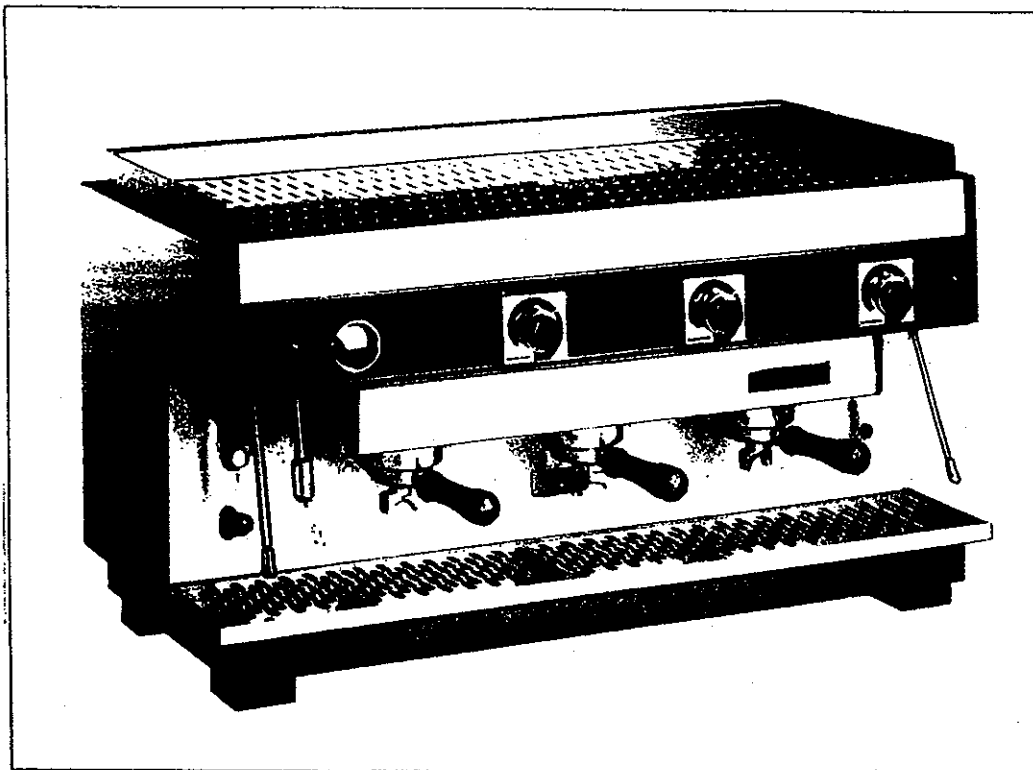
Vapeur d'eau – Élément chauffant – Chaudière – Eau – Arrivée d'eau –
Groupe à café

LÉGENDE

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥



4.2 Donner le principe de fonctionnement de ce type de machine.



Fiche technique

P : 2600W

220v

50Hz

4-3 Relever sur la fiche technique de la machine à café ;

- La tension d'alimentation :
- La fréquence du courant :
- La puissance de la machine :

4.4. Calculer la consommation d'énergie en kWh pour cette machine à café fonctionnant 8h30min.
(noter votre calcul)