

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.

SUJET À COMPLÉTER ET À RENDRE AGRAFÉ À LA COPIE D'EXAMEN
(Technologie professionnelle folios 1/8 à 4/8 – sciences appliquées folios 5/8 à 8/8)

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1- En France, les boissons sont classées en 5 groupes selon leur teneur en alcool et leur mode de fabrication. (5 points)

Nommer ces 5 groupes, et donner un exemple pour chacun d'entre eux :

5 points

- **1^{er} groupe = sans alcool**
ex : limonade, eau,
- **2^e groupe = fermentées**
ex : vin, bière, cidre,
- **3^e groupe = apéritifs à base de vin et liqueur**
ex : porto, crème de cassis, ...
- **4^e groupe = eaux de vie de fruits**
ex : cognac, poire,
- **5^e groupe = à base d'alcool**
ex : Suze, Gin, Ricard, Whisky,

2- Citer les différentes catégories de licences selon le tableau ci-dessous : (4 points)

4 points

Licence débit de boisson	Licence restaurant	Licence "à emporter"
<ul style="list-style-type: none"> - licence I - licence II - licence III - licence IV 	<ul style="list-style-type: none"> - petite licence de restaurant - licence de restaurant 	<ul style="list-style-type: none"> - Petite licence à emporter - Licence à emporter

3- Quelles sont les conditions à satisfaire pour ouvrir, exploiter un débit de boissons ? (3 points)

3 points

- casier judiciaire vierge
- être majeur
- être français ou ressortissant d'un pays de l'Union Européenne

Groupement " Est "	Session 2004	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

- 4- Il existe des zones où l'implantation de nouveaux débits de boissons est interdite. Citez les et précisez pour chacune d'elles ce qui est à l'origine de l'interdiction. (2 points) **2 points**

- zones protégées – ex. stades, piscines, établissements scolaires
- zones super protégées – ex. hospices, centre psychiatrique, anti-tuberculeux

- 5- Les boissons alcoolisées sont soumises à un régime spécifique de taxes fiscales matérialisé par une capsule-congé de différentes couleurs. Compléter le tableau ci-dessous : (4 points) **4 points**

Couleur de la capsule	Type de boisson
Bleu	Vin de table
Verte	Vins A.O.C.
Violet	Cidre
Jaune	V.D.L.

- 6- Citer deux obligations d'affichage, intérieures et extérieures, pour les débitants de boissons : (4 points) **4 points**

Intérieur	Extérieur
- liste de prix complète	- licence
- répression de l'ivresse publique	- principaux prix
- licence	

- 7- Expliquer le principe de la fermentation alcoolique. (3 points) **3 points**

Les levures se nourrissent du sucre contenu dans les fruits et le transforment en alcool rejet de CO₂.

- 8- Tirées à la pression, les bières sont servies dans des verres de contenance variable. Compléter le tableau suivant : (7 points) **7 points**

Appellation	Contenance
Galopin	1/8 l (12,5 cl)
Formidable	2 litres
Demi	1/4 l (25 cl)
Parfait	1l
Baron	40 cl
Distingué	1/2 l (50cl)
Sérieux	1,5 l

- 9- Ces bières ont en général une D.L.U.O courte d'environ 6 mois. (1 point)
Que signifie cette abréviation ? 1 point

D : Date
L : Limite
U : d'Utilisation
O : Optimale

- 10- Le vocabulaire propre aux cocktails. Compléter le tableau suivant : (5 points) 5 points

DEFINITIONS	TERMES UTILISES
Pour l'obtenir, enfermer les glaçons dans un torchon et frapper le tout avec un maillet	Glace pilée
Cocktail chaud ou froid à base de jaune d'œuf, de sucre et d'un alcool	FLIP
Mesure équivalente à quelques gouttes de sirop, de jus de citron.	Trait
Expression désignant une boisson servie sur des glaçons	On the rocks
Cocktail comprenant un alcool de base et des jus de fruits frais	Punchs

- 11- Citer deux modes de service de salle et préciser pour chacun d'eux les cas où ces modes de service sont employés. (4 points) 4 points

- 1- **Service à l'assiette**
→ pour le service des assiettes froides et chaudes
Technique permettant de transporter jusqu'à 3 assiettes garnies.
- 2- **Service à la française**
→ permet au client de se servir seul, de choisir, et de décider des quantités.
- 3- **Service à l'anglaise**
→ lors des banquets, afin de servir plusieurs personnes rapidement.

- 12- Compléter le tableau en mettant une (X) dans la colonne "Région d'origine des vins" se rapportant à chaque appellation. (10 points)

10 points

Appellation	Région d'origine des vins ...								
	Bordelais	Alsace	Jura	Languedoc Roussillon	Bourgogne	Val de Loire	Côtes du Rhône	Beaujolais	Provence
SAUTERNE	X								
CHABLIS					X				
EDELZWICKER		X							
VOUVRAY						X			
POMEROL	X								
BROUILLY								X	
COTE ROTIE							X		
BANDOL									X
FITOU				X					
ARBOIS			X						
MEDOC	X								

- 13- Compléter les tableaux suivants : (4 + 4 points)

4 points

Nom du produit	base	Principale provenance
WHISKY	Céréales	Ecosse / Irlande / USA
COGNAC	Vin ou raisins	Charentes
GIN	Céréales + genièvre	Angleterre / Hollande
VODKA	Grains ou pommes de terre	POLOGNE

4 points

Nom du fromage	Lait utilisé	Région d'origine ou de production
CHAOURCE	Vache	Champagne
ROQUEFORT	Brebis	Rouerge, Roquefort
BEAUFORT	Vache	Savoie
CROTTIN DE CHAVIGNOL	Chèvre	Centre, Nivernais

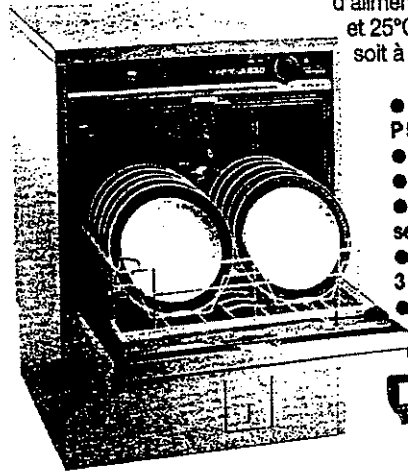
**SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE
ET AUX ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS**

PARTIE ÉQUIPEMENT

1- Le patron de votre brasserie envisage l'achat d'un lave-vaisselle a chargement frontal.

Son choix se porte sur le lave-vaisselle ci-dessous :

Cette laveuse, qui présente une hauteur utile de passage des paniers de 340 mm, est entièrement conçue en acier inoxydable. Elle peut fonctionner à partir d'une température d'alimentation d'eau comprise entre 12 et 25°C. Le rinçage peut être effectué, soit à 85°C, soit à l'eau froide.



- Dimensions (en mm): L.550 x P.510 x H.820.
- Puissance : 6,65 kW.
- Capacité (en assiettes/h) : 540.
- Durée des cycles (en secondes) : 60 à 240.
- Consommation en eau/cycle : 3 litres.
- Prix HT : 2 199 €

 Service lecteurs
réf. 7180 / 3617
Néo Restauration

1-1 Indiquer les 4 opérations effectuées par un lave-vaisselle et les résultats attendus pour chacune d'entre elles dans le tableau ci-dessous. (8 points)

(1 pt x 8 = 8 pts)

OPÉRATIONS	RÉSULTATS ATTENDUS
Prélavage	Décoller, hydrater, dissoudre les salissures les plus importantes
Lavage	Dégraisser, éliminer les salissures grâce au détergent
Rinçage	Éliminer salissures et produits et préparer le séchage
Séchage	Éliminer l'humidité rapidement et sans trace

Groupement " Est "	Session 2004	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

- 1-2 Calculer la consommation électrique journalière de ce lave-vaisselle sachant qu'il fonctionnera en moyenne 6 heures par jour (noter l'opération). (2 points)
(1 pt x 2 = 2 pts) ; 1 pt pour le calcul et 1 pt pour kWh

$$6,65 \times 6 = 39,9 \text{ kWh}$$

- 1-3 Dans la zone géographique où se trouve la brasserie, on distribue une eau qui titre 45°TH.

- 1-3-1 Indiquer la signification de 45°TH. (2 points)

(2 points)

La teneur en ions calcium et magnésium de l'eau ou la mesure de la dureté de l'eau.

- 1-3-2 Donner 2 conséquences de l'utilisation d'une telle eau. (4 points)

(2 pts x 2 = 4 points)

- traces blanchâtres sur la vaisselle
- moindre efficacité du produit
- diminution du rendement énergétique ...

PARTIE ALIMENTATION et HYGIÈNE

- 2- La carte de cette brasserie propose différents légumes d'accompagnement dont des haricots verts. Pour plus de commodités les haricots verts utilisés sont surgelés ou en boîtes de conserve.

- 2-1 Compléter le tableau ci dessous : (4 points)

(2 pts x 2 = 4 points)

PROCÉDÉS DE CONSERVATION	ACTION SUR LES MICRO-ORGANISMES
SURGÉLATION	Inhibe l'activité des M.O. par l'action du froid négatif
APPERTISATION	Destruction totale des M.O. à haute température (+ de 100°)

2-2 L'emballage des haricots verts surgelés porte la mention suivante :

« à consommer de préférence avant 06.2005 »

2-2-1 Cocher la mention correspondante : (1 point)

(1 point)

D.L.C.

D.L.U.O.

2-2-2 Donner la température de conservation des haricots verts surgelés. (2 points)

- 18° C (2 points)

2-2-3 Indiquer la durée moyenne de conservation de ce type de produits. (1 point)

- Conservation longue durée ; quelques semaines, mois ou années.
(1 point)

2-2-4 Proposer une méthode de décongélation conforme à la réglementation en vigueur. (2 points)

(2 points)

Cuisson directe ou Décongélation à 0 + 3° C (+ 4°C)

2-3 Le lavage des mains représente des étapes importantes dans la journée de travail.

Citer 2 actions après lesquelles vous devez impérativement vous laver les mains.
(4 points)

(2 pts x 2 = 4 points)

- Les WC
- la plonge
- pause cigarette
- retour de la cave ou de la réserve
- manipulation d'emballages....

3- Vous proposez au client un menu équilibré tout en conservant comme garniture les haricots verts. (10 points)

Compléter le tableau ci dessous en indiquant soit l'aliment choisi, soit le groupe d'aliments correspondant, soit le ou les constituants alimentaires principaux apportés.

(1 pt x 10 = 10 points)

MENU	GROUPE D'ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX
Salade de tomates	Légumes et fruits crus, crudités	Vitamines, sels minéraux, fibres(cellulose)
Viande, œuf ou poisson	VOP, aliments protéiques	Protides animaux
Haricots verts	Légumes et fruits cuits, ou cuidités	Sels minéraux, Fibres, eau, Vitamines
+ Beurre	Corps gras	Lipides
Fromage, yaourt	Produits laitiers	Calcium, protéides
Mille feuilles	Aliments glucidiques, produits sucrés	Glucides