

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 :

-
-
-
-
-

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

Licence débit de boisson	Licence restaurant	Licence "à emporter"
-		
-		
-		
-		

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

-
-
-

Groupement " Est "	Session 2004	SUJET	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)

- 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)

Couleur de la capsule	Type de boisson
Bleu	
	Vins A.O.C.
Violet	
	V.D.L.

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

Intérieur	Extérieur
-	-
-	-

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

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

Appellation	Contenance
Galopin	
	2 litres
Demi Parfait	
	40 cl
	½ l (50cl)
Sérieux	

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

D :

L :

U :

O :

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

DEFINITIONS	TERMES UTILISES
Pour l'obtenir, enfermer les glaçons dans un torchon et frapper le tout avec un maillet	
	FLIP
Mesure équivalente à quelques gouttes de sirop, de jus de citron.	
Expression désignant une boisson servie sur des glaçons	
	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)

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

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

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

Nom du produit	base	Principale provenance
WHISKY		
COGNAC		
GIN		
	Grains ou pommes de terre	POLOGNE

Nom du fromage	Lait utilisé	Région d'origine ou de production
CHAOURCE		
ROQUEFORT		
BEAUFORT		
CROTTIN DE CHAVIGNOL		

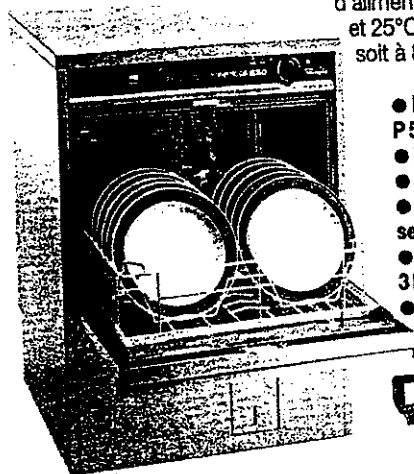
SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

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)

OPÉRATIONS	RÉSULTATS ATTENDUS

Groupement " Est "	Session 2004	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

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)

1-3 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)

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

-
-

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)

PROCÉDÉS DE CONSERVATION	ACTION SUR LES MICRO-ORGANISMES
SURGÉLATION	
APPERTISATION	

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)

D.L.C.

D.L.U.O.

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

-

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

-

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

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)

-

-

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.

MENU	GROUPE D'ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX
Salade de tomates		
		Protides animaux
Haricots verts	Légumes et fruits cuits, ou cuidités	
+ Beurre	Corps gras	
	Produits laitiers	
Mille feuilles		