

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

1. Vous êtes commis au restaurant «LES BONS AMIS» où un déjeuner de 15 personnes a été commandé. Votre chef de rang vous demande de faire une mise en place banquet pour le menu ci-dessous avec les boissons, vin blanc, vin rouge et eau.

1,5 point

Nommer les verres et les couverts conformément au menu et au schéma.
(0,25 pt par couvert complet par plat - 0,25 pt par verre)

CODE	NOM DU VERRE OU DU COUVERT
A	<i>vin blanc</i>
B	<i>vin rouge</i>
C	<i>verre à eau</i>
D	<i>cuillère à entremets</i>
E	<i>fourchette à entremets</i>
F	<i>couteau à entremets</i>
G	<i>fourchette à entremets</i>
H	<i>couteau à entremets</i>
I	<i>fourchette à poisson</i>
J	<i>couteau à poisson</i>
K	<i>grande fourchette</i>
L	<i>grand couteau</i>

GROUPEMENT EST	SESSION 2004	CORRIGÉ	TIRAGES
C.A.P. Restaurant		Code :	
ÉPREUVE : E.P.3 - Partie 1 : Technologie			Page 1/10

2. Retrouver les termes professionnels correspondants à la définition proposée : 2 points
(0,5 pt par réponse)

Meuble de rangement pour vaisselle et couverts au restaurant : *console*

Sel, poivre, moutarde, vinaigre, huile : *ménagère*

Support du seau à vin : *stand à vin*

Meuble roulant destiné à la tranche des grosses pièces de viande au restaurant :
voiture de tranche

3. Citer les différentes méthodes de service que vous connaissez dans une restauration classique. (0,25 pt par réponse) 1,5 point

- au guéridon ou à la russe
- sur assiette
- à la française
- plat sur table
- à l'anglaise
- au buffet

4. À l'aide du schéma du grain ou baie de raisin, compléter le tableau ci-dessous : 3 points
(0,5 pt par réponse)

1	<i>pédicelle</i>	4	<i>peau - pellicule ou pruine</i>
2	<i>pinceau</i>	5	<i>pépins</i>
3	<i>pulpe</i>	6	<i>pruine ou peau - pellicule</i>

5. Compléter cette carte en écrivant le nom de chaque région viticole. 11 points
(1 pt par région)

A : Champagne

B : Alsace

C : Jura

D : Loire

E : Bourgogne (Beaujolais inclus)

F : Savoie

G : Côtes du Rhône

H : Bordelais

I : Sud Ouest (Pyrénées)

J : Provence

K : Languedoc Roussillon

L : Corse

6. Accorder les plats régionaux avec un vin de la même région. Préciser dans la colonne réponse, le numéro du vin qui s'accorde. (0,5 pt par réponse) **4 points**

PLATS	RÉPONSES
Pâté Lorrain	7
Choucroute	8
Entrecôte Bordelaise	6
Tartiflette	5
Quenelles de Brochet (Lyon)	4
Jambon du Morvan	3
Poulet à la Bérichonne (Nivernais)	1
Poulet Basquaise	2

N°	VINS
1	Sancerre
2	Madiran
3	Chablis
4	Crozes Hermitage blanc
5	Roussette de Savoie
6	Pauillac
7	Côtes de Toul
8	Alsace Riesling

7. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la région de production, le lait, la pâte et la croûte pour chaque fromage. (1 pt par fromage) **5 points**

FROMAGES	RÉGION	LAIT	PÂTE	CROÛTE
Exemple : Munster	Alsace	vache	molle	lavée
Crottin de Chavignol	Nièvre Berry	chèvre	molle	naturelle
Brie de Meaux	Île-de-France	vache	molle	fleurie
Bleu de Gex	Franche-Comté	vache	persillée	naturelle
Beaufort	Savoie	vache	pressée cuite	naturelle
Roquefort	Rouergue ou Aveyron	brebis	persillée	naturelle

8. Un perroquet c'est :

0,5 point

- de l'anis avec du sirop de menthe.
- de l'anis avec du sirop d'orgeat.
- de l'anis avec du sirop de grenadine.

Entourer la bonne réponse.

9. Le barman vous demande de ranger les apéritifs alcoolisés dans deux catégories : Préciser la signification de chaque abréviation et donner deux exemples de produits.

2 points

CATÉGORIE A.B.A.	CATÉGORIE A.B.V.
<i>Apéritifs à base d'alcool (0,5 pt)</i>	<i>Apéritifs à base de vin (0,5 pt)</i>
<ul style="list-style-type: none">- bitter- gentiane- anisé <i>(0,25 pt par type)</i>	<ul style="list-style-type: none">- vermouth- quinquina <i>(0,25 pt par type)</i>

10. Expliquer en terme vendeur les mots suivants : (0,5 pt par réponse)

1,5 point

EXPRESSO : *café fort préparé avec 7 g de café pour 7 centilitres d'eau.*

CAPPUCCINO : *café espresso additionné de mousse de lait et saupoudré de chocolat en poudre ou cacao.*

VIENNOIS : *café espresso additionné de crème fouettée ou de crème fraîche double.*