

<b>ACADÉMIE DE POITIERS</b>	<b>Session Juin 1999</b>	<b>Feuille : 1/5</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>EXAMEN : CAP RESTAURANT</b> <b>Epreuve : Technologie</b>			
Durée : <b>1 H 15</b>	Coef : <b>2,5</b>		
NOM : .....		Prénom : .....	

<b>EXAMEN : CAP RESTAURANT</b>	<b>Session Juin 1999</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>Epreuve : Technologie</b>		

## Technologie restaurant - sur 40 points

2

### I - DANS LE DOMAINE DES POISSONS (6 points)

1° Citez 4 poissons plats :

- .....
- .....
- .....
- .....

2

2° Citez 4 poissons d'eau douce :

- .....
- .....
- .....
- .....

2

3° De quoi se compose la garniture de la sole Dieppoise ?

1

Ne rien inscrire sur les parties grisées

4° Que sont les Pibales ou Civelles ?

1

**II - DANS LE DOMAINE DES VINS (14 points)**

1° Complétez le tableau ci-dessous : (0,5 point par bonne réponse)

5

<i>Nom du vin</i>	<i>Couleur(s)</i>	<i>Mets de la région d'origine du vin</i>
<b>Château Chalon</b>		
<b>Vouvray</b>		
<b>Château Yquem</b>		
<b>Châteauneuf du Pape</b>		
<b>Fitou</b>		
<b>Madiran</b>		
<b>Patrimonio</b>		
<b>Bandol</b>		
<b>Crépy</b>		
<b>Muscadet-sur-lie</b>		

2° Citez les principes d'élaboration du Pineau des Charentes :

3

Ne rien inscrire sur les parties grisées

3° Citez les différentes méthodes pour élaborer des vins mousseux :

3

4° Donnez la méthode d'élaboration du Cognac :

3

### III - DANS LE DOMAINE DES FROMAGES (10 points)

1° Complétez le tableau ci-dessous : (0,5 point par bonne réponse)

5

<i>Fromages</i>	<i>Type de pâte</i>	<i>Région production</i>
CHAOURCE		
PONT L'EVEQUE		
ROQUEFORT		
SAINTE-MAURE		
COMTE		
CROTTIN DE CHAVIGNOL		
SELLES-SUR-CHER		
CAMEMBERT		
MAROILLES		
BLEU DE BRESSE		

Ne rien inscrire sur les parties grisées

2° Quelles sont les différentes activités du Sommelier ?

5

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Technologie d'Hébergement - sur 10 points**

1° Définissez les termes ci-dessous :

6

→ NO SHOW : .....

.....

.....

→ DEPOSIT : .....

.....

.....

→ VOUCHER : .....

.....

.....

Ne rien inscrire sur les parties grisées

→ CARDEX : .....

.....

.....

→ CONCIERGE : .....

.....

.....

→ GOUVERNANTE : .....

.....

.....

2°

4

A - Qu'est-ce que le room-service ? .....

.....

.....

B - Quel type de clientèle est intéressée par ce service ? .....

.....

.....

C - Quels repas peuvent être servis ? .....

.....

.....

D - Quels moyens sont mis en œuvre pour satisfaire le client ? .....

.....

.....