

B.E.P. - C.A.P. RESTAURANTTechnologie RestaurantCORRIGE

1°) Classez ces boissons ou marque de boissons suivantes dans leur famille respective d'appartenance :

Café :	<i>MALONGO</i>
Bière :	<i>Kronenbourg</i>
Apéritif à base de vin :	<i>Martini Noilly Prat</i>
Bitter :	<i>Campari</i>
Apéritif anisé :	<i>Pastis - pernod -</i>
Gentianes :	<i>Suze</i>
V.D.L. et vin doux naturel :	<i>Muscat de Frontignan Madère</i>
Eau de vie de fruits :	<i>Kirsch Mirabelle Tequila</i>
Eau de vie de céréales :	<i>Vodka Johnnie Walker</i>
Eau de vie de vin :	<i>Cognac</i>
Liqueur à base de fruits :	<i>Cointreau Curacao Grand Marnier</i>
Liqueur à base de plantes :	<i>Chartreuse Verte</i>

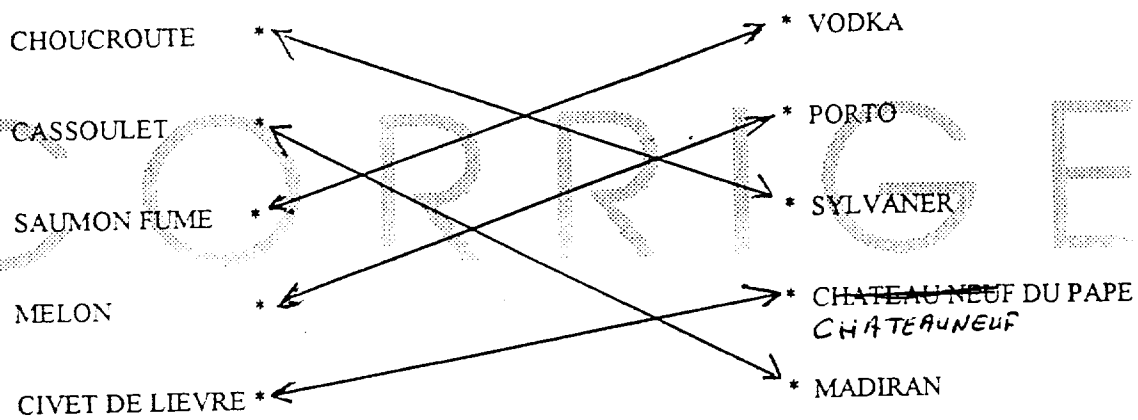
*MALONGO*

- Suze - Pastis - Noilly Prat - Kirsch - Muscat de Frontignan - Vodka -  
Campari - Cointreau - Madère - Curacao - Cognac - Martini - Grand Marnier -  
Johnnie Walker - Mirabelle - Kronenbourg - Tequila - Chartreuse Verte -

½ point par réponse exacte : 10/10

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 1999</b>	
<b>EXAMEN : <del>EP 1 HOTELLERIE RESTAURATION</del> - CAP CUISINE</b>			Durée :	
<b>Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Restaurant</b>			Coefficient :	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>CORRIGE</b>	N°	Feuille : 1/2

3) ASSOCIEZ LES BOISSONS SUIVANTES AUX METS QUI POURRONT LES ACCOMPAGNER :



Barème : 1 point par réponse exacte ( 5 points )

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 1999	
EXAMEN : BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - CAP CUISINE		Durée :	
Epreuve : EP 2 Technologie Professionnelle Restaurant		Coefficient :	
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°
		Feuille : 2/2	