

# CERTIFICAT D'APTITUDE A LA CAFÉOLOGIE

## ÉPREUVE THÉORIQUE

### 2007

**SUJET**  
Durée : 45 minutes



<b>N° du candidat</b>	<b>Classe</b>
<b>NOM</b>	<b>Etablissement</b>
<b>Prénom</b>	

#### 1 - HISTOIRE

( 1 seule réponse par question)

**1 -1 Cocher l'intrus parmi ces mots se référant à l'éthymologie du mot « café » ?**

- Kahwe                       Cacahuet                       Kaffa

/3

**1 - 2 Le café a été introduit à Vienne (Autriche) en 1683 par :**

- Les Turcs                       les Grecs                       les Hongrois

/ 3

/6

#### 2 - GÉOGRAPHIE

**2 -1 Sur la carte ci-dessous situer les pays producteurs suivants :**

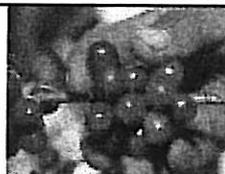
**Bésil      Colombie      Côte d'Ivoire      Ethiopie      Vietnam**

	<b>Points</b>  /2  /2  /2  /2  /2
/10	

### 3 - BOTANIQUE



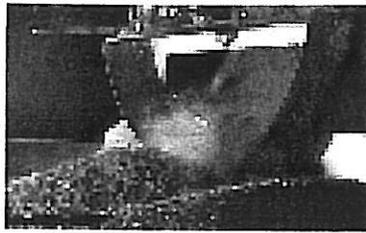
<p><b>3 -1 La fleur du caféier ressemble à celle du :</b> (1 seule réponse)</p> <p><input type="checkbox"/> Pommier            <input type="checkbox"/> Cerisier  <input type="checkbox"/> Jasmin              <input type="checkbox"/> Meurisier</p>	/2																										
<p><b>3 -2 Reformez les bonnes phrases à partir des variétés de café ci-dessous :</b></p>																											
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%;">A) le Supremo</td> <td style="width: 25%;">1) est un arabica du Brésil</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 35%;"></td> </tr> <tr> <td>B) le Kouillou</td> <td>2) est un arabica de Colombie</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C) le Bourbon</td> <td>3) est un robusta de Madagascar</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>D) le Maragogype</td> <td>4) est un arabica du Mexique</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	A) le Supremo	1) est un arabica du Brésil			B) le Kouillou	2) est un arabica de Colombie			C) le Bourbon	3) est un robusta de Madagascar			D) le Maragogype	4) est un arabica du Mexique			<p style="font-size: small;">Réponse Lettre/Chiffre</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr> </table>										
A) le Supremo	1) est un arabica du Brésil																										
B) le Kouillou	2) est un arabica de Colombie																										
C) le Bourbon	3) est un robusta de Madagascar																										
D) le Maragogype	4) est un arabica du Mexique																										
	/4																										



/6
----

### 4 - PRÉPARATION DES CAFÉS VERTS

<p><b>4 -1 Quelle méthode de récolte se fait en plusieurs passages afin de ne récolter que les cerises mûres ?</b> (1 réponse)</p> <p><input type="checkbox"/> le stripping    <input type="checkbox"/> le picking    <input type="checkbox"/> le coaching</p>	/2
<p><b>4 - 2 La machine qui déchiquette la pulpe s'appelle ?</b> (1 réponse)</p> <p><input type="checkbox"/> décortiqueuse    <input type="checkbox"/> broyeuse    <input type="checkbox"/> dépulpeuse</p>	/2
<p><b>4 - 3 La cerise « arabica » est mûre au bout de :</b> (1 réponse)</p> <p><input type="checkbox"/> 2 mois    <input type="checkbox"/> 4 mois    <input type="checkbox"/> 8 mois    <input type="checkbox"/> 16 mois</p>	/2
	/6



## 5 - TORRÉFACTION

**5 -1 Lors de la torréfaction, le café vert perd du poids. Cette perte est de l'ordre de : ( 1 seule réponse )**

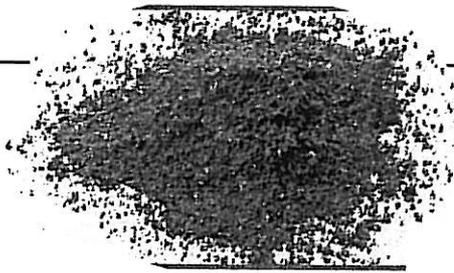
- 5%                       10%  
 20%                      30%

/3

**5 - 2 Lors de la torréfaction « traditionnelle » le café vert est grillé (1 réponse)**

- de 90° C à 180° C  
 de 180° C à 220° C  
 de 220° C à 300° C  
 de 300° C à 360° C

/3



/6

## 6 - MOUTURE

**6 -1 Associez la mouture correspondante à la méthode de préparation du café :**

		LETTRE	CHIFFRE	POINTS
A - mouture grosse	1 - cafetière à piston			/1
B - mouture fine	2 - cafetière à dépression			/1
C - mouture moyenne	3 - espresso			/1

**6 - 2 La fréquence de remplacement des meules planes d'un moulin à café est calculée en fonction de la quantité journalière. Pour 1 kg de café/jour le remplacement est :**

- 24 mois             12 mois             6 mois

/2

/5



## 7 - CONSERVATION DU CAFÉ

7 - 1 Le café moulu perd son arôme plus vite que le café en grain :

- vrai       faux       pareil

/2

7 - 2 Les sachets d'emballage de café avec valve

\*permettent la sortie du gaz carbonique       vrai       faux

/2

\*s'opposent à l'intrusion de l'oxygène de l'air extérieur       vrai       faux

/2

\*assurent une plus longue conservation       vrai       faux

/2

/8

## 8 - PRÉPARATION DU CAFÉ - MACHINES

8-1 Complétez le schéma en replaçant les différentes parties de la machine à café :

Robinet vapeur      Porte - filtre      Eau chaude      Manomètre      Bec vapeur



/2

/2

/2

/2

/2

/10

## 9 - PRIX DE REVIENT

9 -1 Chaque augmentation de 1,50 euro du kilo de café correspond à une augmentation à la tasse d'expresso de :

- 0,01 euro       0,15 euro       0,30 euro

/3

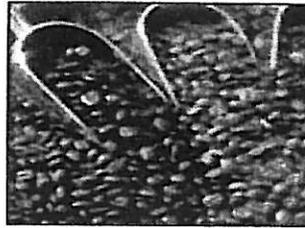
9 - 2 Dans le prix de la tasse de café bue dans un établissement de restauration, quelle proportion du prix la matière première (le café) représente-t-elle ?

/3

- environ la moitié       environ le tiers       moins du dixième

/6





## 12 - TRANSFORMATION DU CAFÉ

12 - 1 Lors de la torréfaction une huile essentielle est libérée il s'agit de :

1 réponse

- la caféone
- la caféine
- la décaféine

/2

12 - 2 Pour la fabrication du café décaféiné, l'extraction de la caféine se fait :

1 réponse

- avant torréfaction
- pendant torréfaction
- après torréfaction

/2

12 - 3 Dans la lyophilisation du café, on utilise le phénomène de :

1 réponse

- évaporation
- sublimation
- congélation

/3

/7



## 13 - VOCABULAIRE DE DÉGUSTATION

13 - 1 Un café moussonné a un goût de : 1 réponse

- caoutchouc
- humidité
- épices

/2

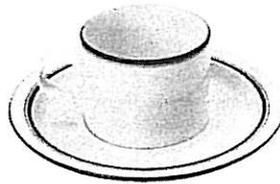
13 - 2 A quelle phase principale de la dégustation correspondent ces termes. Cochez la case

correspondante : 1 réponse par ligne

	Visuelle	Olfactive	Gustative
Arôme			
Acide			
Corsé			
Couleur			

/4

/6



## 14 - SERVICE DU CAFÉ

<p><b>14 - 1 Le napolitain est un :</b> (1 réponse)</p> <p><input type="checkbox"/> petit chocolat      <input type="checkbox"/> biscuit de Naples      <input type="checkbox"/> sucre italien</p>	/2
<p><b>14 - 2 Quelle est la bonne préparation pour un café viennois ?</b> (1 réponse)</p> <p><input type="checkbox"/> café allongé avec du lait</p> <p><input type="checkbox"/> café nappé de crème Chantilly</p> <p><input type="checkbox"/> café nappé de mousse de lait</p>	/2
	
/4	

## 15 - ÉCONOMIE

<p><b>15 - 1 Pour la campagne de production 2004, classer ces 5 pays producteurs de café par ordre décroissant</b></p> <p style="text-align: center;">réponse</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="padding: 5px;">A * Éthiopie</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">1</td> <td style="border: 1px solid black; width: 30px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">B * Brésil</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">2</td> <td style="border: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">C * Inde</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">3</td> <td style="border: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">D * Côte d'Ivoire</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">4</td> <td style="border: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">E * Vietnam</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="border: 1px solid black;"></td> </tr> </table>	A * Éthiopie	1		B * Brésil	2		C * Inde	3		D * Côte d'Ivoire	4		E * Vietnam	5		/5
A * Éthiopie	1															
B * Brésil	2															
C * Inde	3															
D * Côte d'Ivoire	4															
E * Vietnam	5															
<p><b>15 - 2 Combien de millions de personnes travaillent à la production, au traitement et au négoce du café ?</b> (1 réponse)</p> <p><input type="checkbox"/> 10      <input type="checkbox"/> 20      <input type="checkbox"/> 40</p>	/2															

/7