

Question 23

Donnez la définition de la fermentation alcoolique.

..
..
..
..

Question 24

Citez trois phénomènes observés lors de la fermentation :

..
..
..

Question 25

Expliquez les sigles suivants utilisés pour les vins d'Alsace :

-  V.T. :
-  S.G.N.

Question 26

Citez un cépage autorisé en blanc et en rouge pour chaque région :

Régions viticoles	Cépage rouge	Cépage blanc
Champagne		
Alsace		
Bourgogne		
Côtes du Rhône		
Bordelais		
Val de Loire		
Provence		
Sud-Ouest		

Question 27

Donnez la définition des bons suivants :

-  Bon Retour :
-  Bon Passage :
-  Bon Bis et Ter :
-  Bon Duplicata :

Question 28

Positionnez le personnel suivant dans l'organigramme :

Maître d'hôtel, Commis, Chef de Rang, 1er Maître d'hôtel, Directeur de restaurant, 1/2 Chef de Rang

1	
2	
3	
4	
5	