

خاص بكتابة الامتحان		الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة العادية 2018 الموضوع - NS231A		 المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي	
رقم الامتحان		الاسم الشخصي والعائلي تاريخ و مكان الازدياد		المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه	
10	المعامل	4	مدة الإنجاز	الاختبار التوليفي في المواد المهنية - الجزء الأول (الفترة الصباحية) شعبة الخدمات: مسلك فنون الطبخ	
خاص بكتابة الامتحان		النقطة النهائية على 20: بالأرقام والحروف (على المصحح التأكد من أن النقطة النهائية هي على 20)		الاختبار التوليفي في المواد المهنية - الجزء الأول الفترة الصباحية شعبة الخدمات: مسلك فنون الطبخ	
الصفحة: 1 على 17		اسم المصحح وتوقيعه:		ورقة الإجابة	
				NS 231A	

Consignes générales

Consigne 1 : Le sujet est réparti en deux domaines :

- Domaine I (de la page 2 à la page 15) sur la Gestion et Organisation d'une cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des menus - Présentations Culinaires. Ce domaine est noté sur 48 points ;
- Domaine II (pages 16 et 17) sur les Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi Ce domaine est noté sur 12 points.

Consigne 2 : Les domaines I et II sont indépendants et peuvent être traités dans un ordre quelconque ;

Consigne 3 : L'utilisation d'une calculatrice non programmable est autorisée ;

Consigne 4 : Aucun document n'est autorisé ;

Consigne 5 : Toutes les réponses doivent être rédigées dans les espaces et les tableaux réservés à la réponse ;

Bonne réussite

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



17 على 2

الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ

**Domaine I : Gestion et Organisation d'une cuisine - Conception, Élaboration et
Préparation des menus - Présentations Culinaires (48 points)**

Niveau 1 : Expression (16.5 pts)

I – Questions à réponse courte

a –Définissez :

- La fiche de cardex (fiche de stock). (2 pts)

.....
.....
.....
.....

- Le Menu simple. (1.5 pt)

.....
.....
.....

- Le Menu buffet. (1.5 pt)

.....
.....
.....

- Le repas du déjeuner. (1.5 pt)

.....
.....
.....

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



17 على 3 : الصفحة

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنوية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنوية (الجزء الأول) - مصالك فنون الطبخ

b. Citez deux règles d'hygiène alimentaire lors de l'élaboration d'un Menu. (2 pts)

.....
.....
.....

II – Pour chacune des propositions numérotées de 1 à 4, il y a une seule réponse correcte.

Cochez la bonne réponse. (6 pts)

1. Selon le degré de complexité de réalisation, du plus simple au plus complexe, l'ordre de classement des menus est le suivant : (1.5 pt)

- a. Menu simple → Menu fixe au choix → Menu à la carte → Menu régime ;
 b. Menu simple → Menu régime → Menu à la carte → Menu fixe au choix ;
 c. Menu simple → Menu régime → Menu fixe au choix → Menu à la carte ;
 d. Menu simple → Menu à la carte → Menu fixe au choix → Menu régime.

2. Un Menu à la carte est une liste: (1.5 pt)

- a. de plats, prix non mentionné, à l'intérieur de laquelle le client fait son choix ;
 b. de menus, avec prix, à l'intérieur de laquelle le client fait son choix ;
 c. de plats, avec prix, à l'intérieur de laquelle le client fait son choix ;
 d. de menus fixes, avec prix, à l'intérieur de laquelle le client fait son choix.

3. La réussite d'un décor demande de faire preuve d'un sens artistique à travers une harmonie: (1.5 pt)

- a. des couleurs, des formes et des quantités ;
 b. des couleurs, des cuissons et des saveurs ;
 c. des épices, des formes et des quantités ;
 d. des couleurs, des formes et des saveurs.

4. Le repas du brunch sert à la fois: (1.5 pt)

- a. de petit-déjeuner et de collation ;
 b. de petit-déjeuner et de déjeuner ;
 c. de déjeuner et de dîner ;
 d. de déjeuner et de collation.

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار

17 على 4

الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ



III - « Vrai » ou « Faux ». Mettre une croix (×) dans la case correspondante : (2 pts)

	Vrai	Faux
1. La décoration permet de favoriser la vente d'un produit.		
2. Les produits alimentaires utilisés en décoration sont toujours crus.		
3. Le respect des règles d'appellations nécessite la traduction du plat en différentes langues.		
4. Le même légume d'accompagnement ne doit pas figurer deux fois sur le même menu pour deux mets différents.		

Niveau 2 : Maîtrise d'outils (7.5 pts)

Exercice n° 1 : (4.5 pts)

Le tableau suivant présente la fiche technique d'une crème brûlée pour 10 portions.

Crème brûlée				
Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire en dirhams (HT)	Prix total en dirhams (HT)
Lait frais	Litre	0,5	7
Œufs	Pièce	8	1,10
Crème UHT liquide 35%	Litre	0,5	40
Vanille	Gousse	1	4
Sucre cassonade	Kg	0,12	15
Sucre semoule	Kg	0,13	10
Prix de revient total			

1. A partir des données de cette fiche, **calculez** le prix de revient (les résultats du calcul doivent être reportés dans le tableau ci-dessus). (3 pts)

2. Sachant que le coefficient multiplicateur est de 5,5 **calculez** le prix de vente par portion (HT). (1.5 pt)

.....
.....
.....

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار

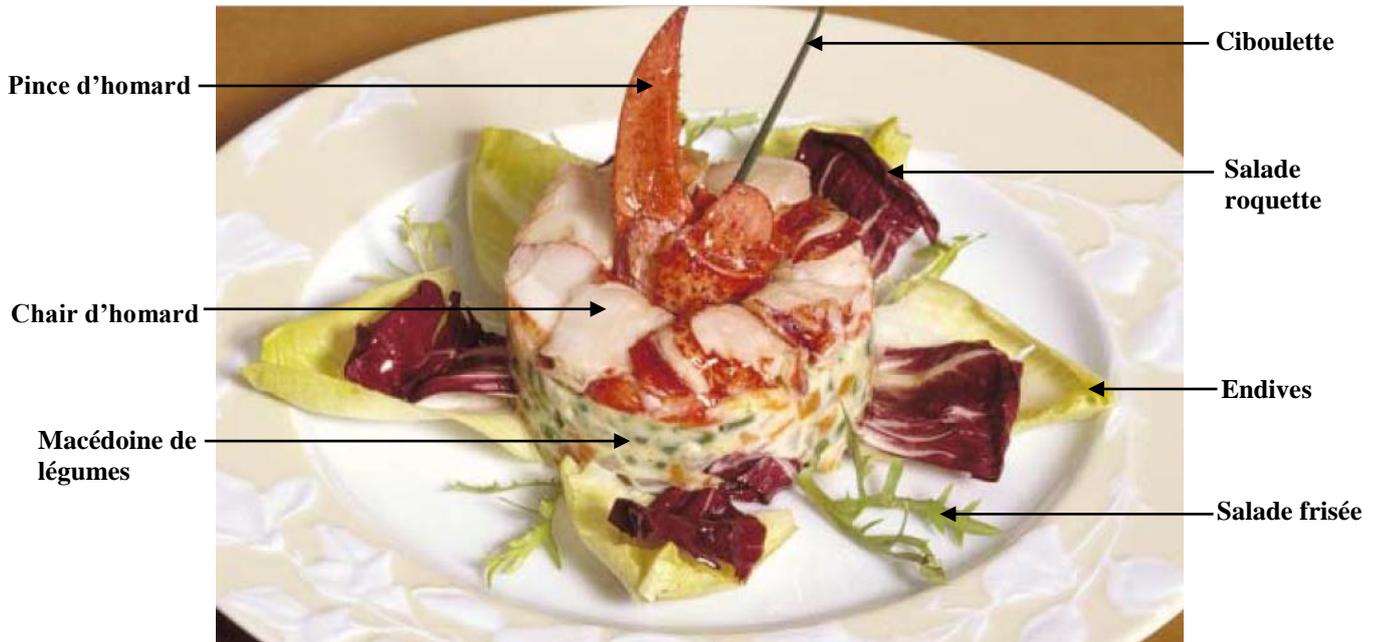
الصفحة : 5 على 17

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مسلك فنون الطبخ

Exercice n° 2 : (3 pts)

L'assiette suivante présente une entrée froide :



Décrivez l'assiette ci-dessus, en mettant le point sur le dressage et la décoration. (3 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار

17 على 6

الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المهنية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية (الجزء الأول) - مسلك فنون الطبخ

Niveau 3 : Maîtrise Méthodologique (24 pts)

Dans le cadre d'un séminaire, votre restaurant va recevoir un groupe de **40 clients**, le chef de cuisine vous a confié la responsabilité d'élaborer les documents nécessaires et de réaliser le déjeuner suivant :

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Fricassée de volaille à l'Ancienne

Riz Pilaf

Tarte feuilletée aux fruits

Les documents fournis:

- Fiches techniques / les ingrédients (doc 1, doc 2, doc 3) ;
- Matériel et outillage disponibles dans votre cuisine (**vous ne devez pas utiliser un matériel qui ne figure pas dans cette liste**) (doc 4) ;
- Fiche de stock marchandise (doc 5) ;
- Le bon de commande (doc 6);
- Le bon de prélèvement (ou le bon de sortie) pour le menu (doc 7);
- Le tableau d'ordonnance des tâches (doc 8).

Questions :

1. **Établissez** le bon de commande du menu **pour 40 couverts** (doc 6). (3 pts)
2. **Établissez** le bon de prélèvement (ou le bon de sortie) du menu **pour 40 couverts** (doc 7). (9.75 pts)
3. **Établissez** le tableau d'ordonnance des tâches pour la réalisation du menu **pour 8 couverts** (doc 8). (11.25 pts)

Remarque :

Ne pas signer les bons de commande et de prélèvement (bon de sortie).

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار

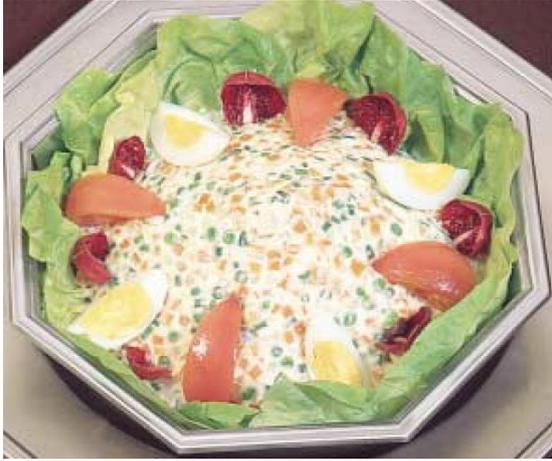
17 على 7

الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ

Document 1

Intitulé du plat			Type de plat	Nombre de couverts
Macédoine de légumes à la mayonnaise			Entrée froide	4
Denrées	U	Qté		
Œufs	Pc	3		
Tomates	Kg	0.1		
Salade laitue	Pc	1/2		
Persil	Btte	1/4		
Carottes	Kg	0.3		
Navets	Kg	0.2		
Petit pois	Kg	0.2		
Haricots verts	Kg	0.1		
Moutarde	Kg	0.015		
Huile de table	L	0.15		
Vinaigre	L	0.01		
Sel	Kg	0.005		
Poivre noir	Kg	0.005		

Document 2

Intitulé du plat			Type de plat	Nombre de couverts
Fricassée de volaille à l'Ancienne / Riz Pilaf			Plat principal	4
Denrées	U	Qté		
Poulet	Kg	1.2		
Beurre	Kg	0.06		
Crème fraîche	L	0.15		
Carottes	Kg	0.1		
Oignons	Kg	0.16		
Ail	Kg	0.01		
Cèleri	Kg	0.05		
Thym	Kg	0.005		
Laurier	Kg	0.005		
Poireaux	Kg	0.1		
Champignons de Paris	Kg	0.125		
Petits oignons	Kg	0.125		
Citron frais	Kg	0.05		
Farine	Kg	0.03		
Riz	Kg	0.24		
Sel	Kg	0.01		
Poivre blanc	Kg	0.001		

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار

17 على 8

الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ

Document 3

Intitulé du plat			Type de plat	Nombre de couverts
Tarte feuilletée aux fruits			Dessert	4
Denrées	U	Qté		
Farine	Kg	0.2		
Beurre pour feuilletage	Kg	0.1		
Eau	L	0.075		
Sel	Kg	0.005		
Lait frais	L	0.25		
Sucre semoule	Kg	0.05		
Vanille	Gousse	1/4		
Œufs	Pc	3		
Maïzena	Kg	0.02		
Fraises	Kg	0.4		
Abricots au sirop	Bt 1/2	1		
Poires au sirop	Bt 1/2	1		
Ananas au sirop	Bt 1/2	1		
Nappage blond	Kg	0.035		
Nappage rouge	Kg	0.035		

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار

الصفحة : 9 على 17

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ

Document 4

Matériel et outillage de cuisine



Calotte



Pique-vite



Balance



Passoire à queue



Tamis



Couteaux



Spatule en bois



Bahut



Légumier



Brosse à farine



Écumoire



Pèse liquide



Bain-marie



Casseroles



Corne



Louche



Plaque à pâtisserie



Plaque à débarrasser



Sautoir



Sauteuse



Planche à découper



Rondeau plat



Chinois étamine



Bassine en inox



Pelle à farine



Fouet à sauce



Chinois ordinaire



Pinceau



Coupe-cœufs



Spatule métallique



Fourchette à rôtir



Rouleau à pâtisserie



Ramequin

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



17 على 10

الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ

Document 5

Stock merchandise

Aliments	Stock
	Quantité
Lait frais	2.5 L
Œufs	60 Pc
Crème liquide	1.5 L
Gousse de vanille	5 Gousses
Sucre cassonade	10 Kg
Sucre semoule	0.5 Kg
Tomates	10 Kg
Huile de table	1.5 L
Vinaigre	0.1 L
Carottes	4 Kg
Beurre	0.6 Kg
Oignons	1.6 Kg
Ail	0.1 Kg
Bananes	2 Kg
Estragon	1 Btte
Homard	1 Kg
Roquette	0.25 Kg
Moutarde	0.25 Kg
Olives noires	2 Bt
Endives	1 Pc
Vinaigre	0.2 L

Aliments	Stock
	Quantité
Farine	2.3 Kg
Riz	2.4 Kg
Clou de girofle	10 Pc
Thym	0.05 Kg
Laurier	0.05 Kg
Sel (Pqt de 250 g)	1
Poivre noir	0.05 Kg
Poivre blanc	0.01 Kg
Beurre de feuilletage	1 Kg
Maïzena	Pqt ou 0.2 Kg
Abricots au sirop	10 Bt ½
Poires au sirop	10 Bt ½
Ananas au sirop	10 Bt ½
Nappage blond	0.35 Kg
Nappage rouge	0.35 Kg
Salade frisée	1 Pc
Ciboulette	1 Btte
Cannelle	0.5 Kg
Gingembre	0.5 Kg
Pommes de terre	10 Kg
Cerfeuil	1 Btte

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



الصفحة : 13 على 17

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ

Aliments	U	Q	Aliments	U	Q

Ne pas signer ce document

Document 8

Tableau d'ordonnance des tâches pour réaliser le menu:

Pour 8 couverts

Les tâches	Le matériel et l'outillage de cuisine utilisés pour chaque tâche (<i>Se limiter au matériel et outillage de cuisine fournis</i>)

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



17 على 16

الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المهنية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية (الجزء الأول) - مصالك فنون الطبخ

Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi (12 points)

Niveau 1 : Expression (7.5 pts)

I – Questions à réponse courte. (4.5 pts)

Définissez les notions suivantes:

- Le contrat de travail. (1.5 pt)

.....
.....
.....
.....

- La convention collective. (1.5 pt)

.....
.....
.....
.....

- L'entretien d'embauche. (1.5 pt)

.....
.....
.....
.....

II – Pour chacune des propositions numérotées de 1 à 4, il y a une seule réponse correcte.

Cochez la bonne réponse. (3 pts)

1. La période d'essai est fixée pour un mois et demi pour : (1.5 pt)

- a. les cadres et assimilés ;
 b. les employés ;
 c. les ouvriers ;
 d. les employeurs.

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



17 على 17 الصفحة :

NS231A

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المصالح المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة فنون الطبخ

2. Lorsqu'il s'agit de contrat d'une durée de six mois, la période d'essai en ce qui concerne les CDI : (1.5 pt)

- a. ne peut pas dépasser un mois ;
 b. peut dépasser un moi ;
 c. n'a pas de durée bien définie ;
 d. dépend de l'employeur.

Niveau 2 : Maîtrise d'outils (4.5 pts)

En feuilletant un journal, « dans la page d'offre d'emploi », vous avez trouvé deux offres pour le poste cuisinier à Ouarzazate :

- 1^{ère} offre : une Maison d'hôtes ;
- 2^{ème} offre : un Hôtel Palace renommé.

Vous devez choisir l'une de ces deux offres.

1. Argumentez votre choix (*deux arguments sont obligatoires*). (1.5 pt)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Donnez deux éléments de motivation qui déterminent vos qualités correspondantes à votre choix.

(3 pts)

.....
.....
.....
.....
.....

الصفحة 1 5	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة العادية 2018 -عناصر الإجابة-	+XNΛε+ I HCYOXΘ +eC.LL.Θ+ I ΘOXEε εLεEΘ Λ ΘOCε+X εЖЖ#Θε Λ ΘΘHCA εLXH#ε Λ ΘOЖ% εC.ΘΘε	 المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي
★★★★	NR231A	المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه	

4	مدة الإنجاز	الاختبار التوليفي في المواد المهنية – الجزء الأول (الفترة الصباحية)	المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات : مسلك فنون الطبخ	الشعبة أو المسلك

Remarque : Le total doit être divisé par trois pour obtenir une note sur vingt.

Domaine I : Gestion et Organisation d'une cuisine - Conceptions, Élaboration et Préparation des menus - Présentations Culinaires (48 points)						
Niveau 1 : Expression (16.5 pts)						
Question	Eléments de réponse				Barème	
I	a –Définitions: - La fiche de cardex (fiche de stock) : document qui suit le mouvement d'un produit (les entrées, les sorties et le stock final)..... (2 pts) - Le Menu simple: menu composé de trois plats ou plus..... (1.5 pt) - Le Menu buffet: une disposition des différents plats sur des tables au restaurant. le client se sert à volonté..... (1.5 pt) - Le repas du déjeuner : c'est le repas pris à midi..... (1.5 pt) b. Accepter, parmi les règles suivantes, deux règles d'hygiène alimentaire lors de l'élaboration d'un menu:(1 ×2 = 2 pts) - veillez à la présence des groupes d'aliments ; - respecter les codes de couleur; - tenir compte des besoins journaliers des convives (les curistes, sportifs, adolescents, enfants, ...); - respecter les besoins journaliers des convives selon les saisons.				8.5 pts	
II	(1, a) ; (2, c) ; (3, a) ; (4, b).....(1.5×4 = 6 pts)				6 pts	
III	(1, vrai) ; (2, faux) ; (3, faux) ; (4, vrai).....(0.5 × 4 = 2 pts)				2 pts	
Niveau 2 : Maîtrise d'outils (7.5 pts)						
Exercice n° 1 : (4.5 pt)						
Question	Eléments de réponse				Barème	
1	Remarque : - Chaque deux lignes du prix total des aliments sont notées (0.75 pt) - Le prix de revient total est noté sur (0.75 pt)				3 pts	
Crème brûlée (10 portions)						
	Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire en dirhams (HT)	Prix total en dirhams (HT)	Barème
	Lait frais	Litre	0,5	7	3.5	0.75
	Œufs	Pièce	8	1,10	8.8	
	Crème UHT liquide 35%	litre	0,5	40	20	0.75
	Gousse de vanille	Unité	1	4	4	
	Sucre cassonade	Kg	0,12	15	1.8	0.75
	Sucre semoule	Kg	0,13	10	1.3	
	Prix de revient total				39.4	0.75

2	- Calcul du prix de vente total : $39.4 \times 5.5 = 216.70$ DH.....(0.75 pt) - Calcul du prix de vente unitaire : $216.70 / 10 = 21.67$ DH.....(0.75 pt)	1.5 pt
---	--	--------

Exercice n° 2 : (3 pt)

- Assiette convenable ; (0.75 pt)
- Disposition symétrique ; (0.75 pt)
- Harmonie des couleurs ; (0.75 pt)
- Les éléments principaux et les éléments de décoration sont bien présentés. (0.75 pt)

Niveau 3 : Maîtrise Méthodologique (24 pts)

1	<p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - chaque aliment est noté (0.25 pt) - pour chaque aliment on accepte une marge de : + ou - 10% à + ou - 20% selon le type d'aliment. <p>Restaurant X le : 04/06/2018</p> <p style="text-align: center;">Bon de commande /cuisine</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Aliments</th> <th>U</th> <th>Q</th> <th>Aliments</th> <th>U</th> <th>Q</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poulet</td> <td>Kg</td> <td>12</td> <td>céleri</td> <td>Kg</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Salade laitue</td> <td>Pc</td> <td>5</td> <td>Poireaux</td> <td>Kg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Persil</td> <td>Btte</td> <td>(2.5 ou 3)</td> <td>Champignons de Paris</td> <td>Kg</td> <td>1.25</td> </tr> <tr> <td>Navets</td> <td>Kg</td> <td>2</td> <td>Petits oignons</td> <td>Kg</td> <td>1.25</td> </tr> <tr> <td>Petits pois</td> <td>Kg</td> <td>2</td> <td>Citron frais</td> <td>Kg</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Haricots verts</td> <td>Kg</td> <td>1</td> <td>Fraises</td> <td>Kg</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	Aliments	U	Q	Aliments	U	Q	Poulet	Kg	12	céleri	Kg	0.5	Salade laitue	Pc	5	Poireaux	Kg	1	Persil	Btte	(2.5 ou 3)	Champignons de Paris	Kg	1.25	Navets	Kg	2	Petits oignons	Kg	1.25	Petits pois	Kg	2	Citron frais	Kg	0.5	Haricots verts	Kg	1	Fraises	Kg	4	3 pts
Aliments	U	Q	Aliments	U	Q																																							
Poulet	Kg	12	céleri	Kg	0.5																																							
Salade laitue	Pc	5	Poireaux	Kg	1																																							
Persil	Btte	(2.5 ou 3)	Champignons de Paris	Kg	1.25																																							
Navets	Kg	2	Petits oignons	Kg	1.25																																							
Petits pois	Kg	2	Citron frais	Kg	0.5																																							
Haricots verts	Kg	1	Fraises	Kg	4																																							

2	<p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - chaque aliment est noté (0.25 pt) <p>Restaurant X le : x/x/x</p> <p style="text-align: center;"><u>BON DE PRELEVEMENT (OU BON DE SORTIE)</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Menu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Macédoine de légumes à la mayonnaise ****</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Fricassée de volaille à l'Ancienne / Riz Pilaf ****</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Tarte feuilletée aux fruits</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Aliments</th> <th>U</th> <th>Q</th> <th>Aliments</th> <th>U</th> <th>Q</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poulet</td> <td>Kg</td> <td>12</td> <td>Moutarde</td> <td>Kg</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>Œufs</td> <td>Pc</td> <td>60</td> <td>Huile de table</td> <td>L</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>Kg</td> <td>0.6</td> <td>Vinaigre</td> <td>L</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Beurre pour feuilletage</td> <td>Kg</td> <td>1</td> <td>Nappage blanc</td> <td>Kg</td> <td>0.35</td> </tr> <tr> <td>Crème fraîche</td> <td>L</td> <td>1.5</td> <td>Nappage rouge</td> <td>Kg</td> <td>0.35</td> </tr> <tr> <td>Lait frais</td> <td>L</td> <td>2.5</td> <td>Poivre noir</td> <td>Kg</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>Tomates fraîches</td> <td>Kg</td> <td>1</td> <td>Poivre blanc</td> <td>Kg</td> <td>0.01</td> </tr> <tr> <td>Laitue</td> <td>Pc</td> <td>5</td> <td>Ail</td> <td>Kg</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Persil</td> <td>Btte</td> <td>3</td> <td>Thym</td> <td>Kg</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>carottes</td> <td>Kg</td> <td>4</td> <td>Laurier</td> <td>Kg</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>Haricots verts</td> <td>Kg</td> <td>1</td> <td>Farine force</td> <td>Kg</td> <td>2.3</td> </tr> </tbody> </table>	Menu			Macédoine de légumes à la mayonnaise ****			Fricassée de volaille à l'Ancienne / Riz Pilaf ****			Tarte feuilletée aux fruits			Aliments	U	Q	Aliments	U	Q	Poulet	Kg	12	Moutarde	Kg	0.15	Œufs	Pc	60	Huile de table	L	1.5	Beurre	Kg	0.6	Vinaigre	L	0.1	Beurre pour feuilletage	Kg	1	Nappage blanc	Kg	0.35	Crème fraîche	L	1.5	Nappage rouge	Kg	0.35	Lait frais	L	2.5	Poivre noir	Kg	0.05	Tomates fraîches	Kg	1	Poivre blanc	Kg	0.01	Laitue	Pc	5	Ail	Kg	0.1	Persil	Btte	3	Thym	Kg	0.05	carottes	Kg	4	Laurier	Kg	0.05	Haricots verts	Kg	1	Farine force	Kg	2.3	9.75 pts
Menu																																																																																						
Macédoine de légumes à la mayonnaise ****																																																																																						
Fricassée de volaille à l'Ancienne / Riz Pilaf ****																																																																																						
Tarte feuilletée aux fruits																																																																																						
Aliments	U	Q	Aliments	U	Q																																																																																	
Poulet	Kg	12	Moutarde	Kg	0.15																																																																																	
Œufs	Pc	60	Huile de table	L	1.5																																																																																	
Beurre	Kg	0.6	Vinaigre	L	0.1																																																																																	
Beurre pour feuilletage	Kg	1	Nappage blanc	Kg	0.35																																																																																	
Crème fraîche	L	1.5	Nappage rouge	Kg	0.35																																																																																	
Lait frais	L	2.5	Poivre noir	Kg	0.05																																																																																	
Tomates fraîches	Kg	1	Poivre blanc	Kg	0.01																																																																																	
Laitue	Pc	5	Ail	Kg	0.1																																																																																	
Persil	Btte	3	Thym	Kg	0.05																																																																																	
carottes	Kg	4	Laurier	Kg	0.05																																																																																	
Haricots verts	Kg	1	Farine force	Kg	2.3																																																																																	

	Champignons de Paris	Kg	1.25	Riz	Kg	2.4
	Petits oignons	Kg	1.25	Sel	Pqt de 250 g	1
	Citron frais	Kg	0.5	Sucre semoule	Kg	0.5
	Poireaux	Kg	1	Vanille	gousses	3
	Oignons	Kg	1.6	Maïzena	Kg	0.2
	Céleri	Kg	0.5	Abricots au sirop	Bt 1/2	10
	Fraises	Kg	4	Ananas au sirop	Bt 1/2	10
	Navets	Kg	2	Poires au sirop	Bt 1/2	10
	Petits pois	Kg	2			

3

Remarque :

- Chaque succession logique des tâches est acceptée, à titre d'exemple, on propose la succession suivante ;
- Pour le matériel, la réponse sera considérée comme correcte, si l'élève propose un matériel approprié et adéquat pour chaque tâche, mais ce matériel doit figurer dans le document 4 ;
- Pour le tourage de la pâte feuilletée, on accepte les tours simples ou doubles.

Tableau d'ordonnance des tâches :

Les tâches	Le matériel et l'outillage de cuisine utilisé pour chaque tâche	Barème
- Vérifier le poste de travail, réaliser les travaux préliminaires et traiter des légumes.	Planche à découper, couteaux, plaque à débarrasser et passoire.	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Marquer le fond blanc de volaille.	Marmite, bahut, écumoire, louche.	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Réaliser la détrempe et le pâton.	Balance, tamis, pèse-liquide, corne, couteau, calotte, pelle à farine.	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Réaliser la pâte feuilletée et le premier tour.	Rouleau à pâtisserie et brosse à farine.	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Réaliser la crème pâtissière.	Pèse liquide, calotte, casserole, fouet et maryse.	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Donner le deuxième tour de la pâte.	Rouleau à pâtisserie, brosse à farine, plaque à débarrasser,	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Cuire les légumes à l'anglaise et passer le fond blanc de volaille.	Chinois, louche, casseroles, passoires, calotte, écumoire.	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Donner le troisième tour de la pâte.	Rouleau à pâtisserie et brosse à farine.	0.25 ×2 = 0.5 pt
- Raidir les morceaux de poulet au beurre, décanter.	Rondeau plat, plaque à débarrasser, écumoire.	0.25 ×2 = 0.5 pt

11.25
pts

	- Blondir les oignons ciselés, singer et mouiller avec le fond blanc de volaille (froid).	Louche, spatule en bois.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Remettre les morceaux de poulet, assaisonner et cuire à couvert.	Écumeoire.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Donner le quatrième tour de la pâte.	Rouleau à pâtisserie et brosse à farine.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Cuire les œufs durs et les écaler ;	Casserole, calotte et écumeoire.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Réaliser la mayonnaise.	Calotte, fouet, corne.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Abaisser, façonner, piquer, chiqueter. - Dorer les bords de la pâte feuilletée et cuire au four chaud (180°C).	Rouleau et plaque à pâtisserie, découpoir, pique vite et pinceau, couteau.	0.25 ×3 = 0.75 pt
	- Vérifier la cuisson du poulet, le décanter si c'est cuit, réserver au bain marie et finir la sauce.	Écumeoire, plaque à débarrasser, chinois, louche et bain marie.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Dresser la salade et mettre au frais.	Légumier (on accepte les assiettes).	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Finir la tarte et garder au frais (crème pâtissière + garniture + nappage).	Spatule métallique, couteau, pinceau, corne.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Cuire le riz pilaf.	Sautoir, spatule en bois, fourchette à rôtir et louche,	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Dresser et servir.	Légumier ou assiettes, écumeoire et louche.	0.25 ×2 = 0.5 pt
	- Contrôler la dessert ;		0.5 pt
	- Nettoyer et désinfecter le poste de travail et ranger le matériel.		0.5 pt

Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi (12 points)

Niveau 1 : Expression (7.5 pts)

Question	Éléments de réponse	Barème
I	<p>Le contrat de travail : C'est un acte de type privé qui lie juridiquement l'employeur et l'employé.....(1.5 pt)</p> <p>La convention collective : C'est un contrat écrit régissant les relations de travail conclus entre, d'une part, les représentants d'une ou plusieurs organisations syndicales des salariés et d'autre part un ou plusieurs employeurs.....(1.5 pt)</p>	4.5 pts

	L'entretien d'embauche : C'est une conversation orale face à face ou par internet entre le recruteur et le demandeur d'emploi.....(1.5 pt)	
II	(1, b) ; (2, a).....(1.5×2 = 3 pts)	3 pts
Niveau 2 : Maîtrise d'outils (4.5 pts)		
1	<p>Remarque : la copie de l'élève contiendra un seul choix parmi les deux offres proposées dans la situation. Donc (0.75 pt) pour chaque argument.</p> <p>Accepter deux propositions parmi les arguments suivants:</p> <p>1. Pour le choix de la maison d'hôtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La simplicité du service ; - La prise de contact direct avec le client ; - Utilisation optimale des produits ; - Perfectionnement dans le domaine de polyvalence ; - Prise de responsabilité. <p>2. Pour le choix de l'hôtel Palace :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spécialisation en cuisine ; - Évolution de carrière ; - Travail en équipe ; - Acquisition de nouvelles compétences. 	1.5 pt
2	<p>Remarque : la copie de l'élève contiendra un seul choix parmi les deux offres proposées dans la situation. Donc (1.5 pt) pour chaque indicateur.</p> <p>Accepter deux indicateurs liés aux critères à mentionner dans la lettre de motivation, parmi les indicateurs suivants:</p> <p>1. Pour le choix de la maison d'hôtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'expérience polyvalente; - La disponibilité ; - La qualité d'organisation et de gestion ; <p>2. Pour le choix de l'hôtel Palace :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'expérience ; - Les atouts (esprit d'équipe, entente professionnelle, ...) ; - La pertinence ; - La maîtrise des langues ; - La prédisposition à la progression professionnelle ; 	3 pts