

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 والإمتحانات 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 المصنعية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنعية (الجزء الأول) - مصالحة 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

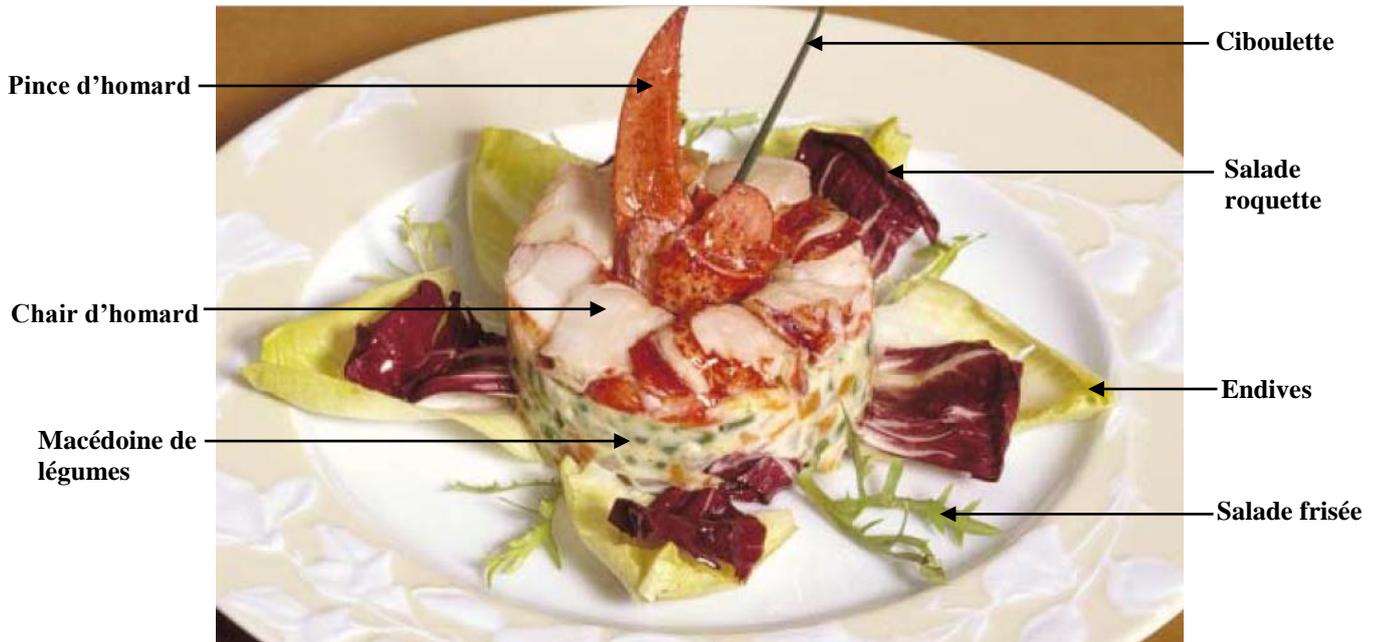
الصفحة : 5 على 17

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).

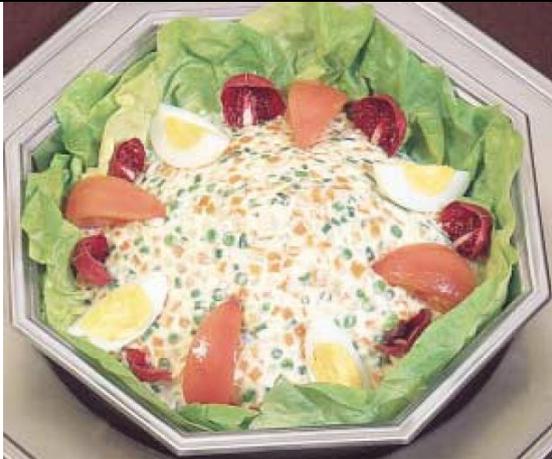
لا يكتب أي شيء في هذا الإطار

الصفحة : 7 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 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

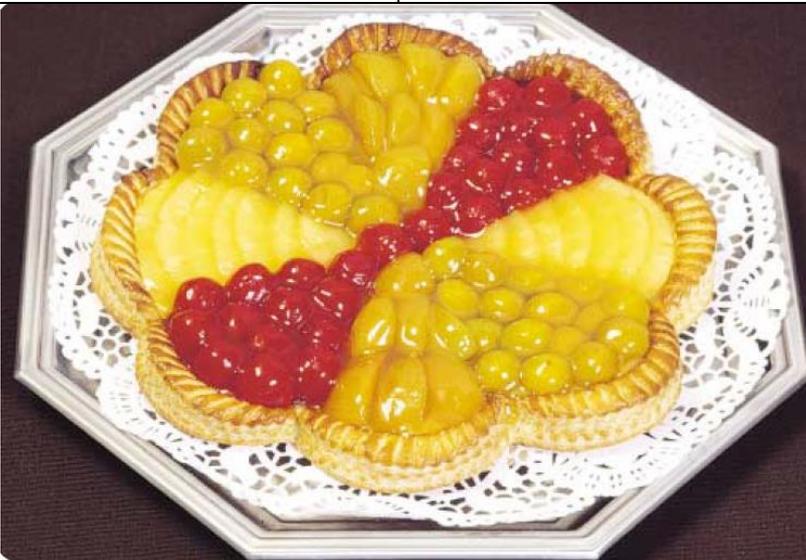
17 على 8

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



Pincheon



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 العمومية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد العمومية (الجزء الأول) - مسلك 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) - مصالكة 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)

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



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	<p>a –Définitions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Inventaire : est la mise à jour des quantités ou nombres de matériel ou de marchandises, il est périodique..... (1.5 pt) -Le Dîner : le repas de soir..... (1.5 pt) - Menu fixe : composé de trois plats sans choix. (1.5 pt) - Menu régime : menu élaboré en se basant sur les besoins spécifiques et l'état physiologique des clients..... (1.5 pt) <p>b. Accepter, parmi les règles suivantes, deux règles de composition lors de l'élaboration d'un menu : (1.5 pt)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Budget. -Saison. -Nationalité des clients. -Brigade de cuisine. -Matériel et équipements disponibles. -Age de client. 	7.5 pts
II	(1,c) ; (2,c) ; (3,b) ; (4,c).....(1.5 ×4 = 6 pts)	6 pts
III	(1, c) ; (3, b) ; (4, a) ; (5, d).....(0.75×4 = 3 pts)	3 pts

Niveau 2 : Maîtrise d'outils (7.5 pts)

Exercice n° 1 : (4.5 pts)

Question	Eléments de réponse	Barème																						
1	<p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chaque deux lignes du prix total des aliments sont notées (0.75 pt) - Le prix de revient total est noté sur (0.75 pt) <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="4">SOUFLÉ AU FROMAGE</th> <th>8 portions</th> <th rowspan="2">Barème</th> </tr> <tr> <th>Denrées</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> <th>Prix unitaire en dirhams (HT)</th> <th>Prix total en dirhams (HT)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Beurre</td> <td>Kg</td> <td>0,090</td> <td>55</td> <td>4.95</td> <td rowspan="2">0.75 pt</td> </tr> <tr> <td>Farine</td> <td>kg</td> <td>0,080</td> <td>6</td> <td>0.48</td> </tr> </tbody> </table>	SOUFLÉ AU FROMAGE				8 portions	Barème	Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire en dirhams (HT)	Prix total en dirhams (HT)	Beurre	Kg	0,090	55	4.95	0.75 pt	Farine	kg	0,080	6	0.48	3 pts
SOUFLÉ AU FROMAGE				8 portions	Barème																			
Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire en dirhams (HT)	Prix total en dirhams (HT)																				
Beurre	Kg	0,090	55	4.95	0.75 pt																			
Farine	kg	0,080	6	0.48																				

	Lait frais	L	0,50	7	3.50	0.75 pt
	Œufs	pièce	6	1	6	
	Gruyère râpé et tamisé	Kg	0,2	80	16	0.75 pt
	Sel fin	Pm	le prix total de ces 3 épices représente 1% de la somme des prix totaux des aliments précédents.		0.30	
	Piment de Cayenne	Pm				
	Noix de muscade	Pm				
	Prix de revient total					31.23
2	- Calcul du prix de revient par portion : $31.23 / 8 = 3,90$ DH.....(0.75 pt)					1.5 pt
	- Calcul du prix de vente par portion : $3,90 \times 4 = 15.61$ DH.....(0.75 pt)					

Exercice n° 2 : (3 pts)

Remarque : les critères d'une bonne réponse sont les suivants, sans tenir compte du style utilisé.

- Plat convenable ; (0.75 pt)
- Disposition harmonieuse ; (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) - la fermeture du bon de sortie sans le signer (0.5 pt) <p style="text-align: center;">Restaurant X le : 04/06/2018</p> <p style="text-align: center;"><u>BON DE SORTIE (OU BON DE PRELEVEMENT)</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%; text-align: center;"> <p>Menu</p> <p>Potage Saint-Germain aux croûtons</p> <p>****</p> <p>Tournedos Sautés Châtelaine</p> <p>****</p> <p>Crème renversée au caramel</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Aliments</th> <th style="width: 20%;">U</th> <th style="width: 30%;">Qté</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Filet de bœuf paré</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>Œufs</td> <td style="text-align: center;">Pc</td> <td style="text-align: center;">60</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">2,8</td> </tr> <tr> <td>Crème fraîche</td> <td style="text-align: center;">L</td> <td style="text-align: center;">0,8</td> </tr> <tr> <td>Lait frais</td> <td style="text-align: center;">L</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table>	Aliments	U	Qté	Filet de bœuf paré	Kg	12	Œufs	Pc	60	Beurre	Kg	2,8	Crème fraîche	L	0,8	Lait frais	L	10	6.5 pts
Aliments	U	Qté																		
Filet de bœuf paré	Kg	12																		
Œufs	Pc	60																		
Beurre	Kg	2,8																		
Crème fraîche	L	0,8																		
Lait frais	L	10																		

Artichauts	Kg	24
Poireaux	Kg	0,8
Oignons	Kg	0,8
Carottes	Kg	0,8
Ciboulette	Btte	2 ou 3
Citron frais	Kg	2,5
Persil	Btte	5
Cerfeuil	Btte	5
Thym	Kg	0,05
Feuilles de laurier	Kg	0,05
Pommes de terre	Kg	20
Pois cassés	Kg	7
Huile de table	L	1,6
Ail	Kg	0,1
Pain de mie	Kg	4,8
Sel	Kg	0.150
Poivre noir	Kg	0.05
Sucre semoule	Kg	3,4
Vanille	gousse	5

2

Remarque : Chaque succession logique des tâches est acceptée, à titre d'exemple, on propose la succession suivante.

13.5 pts

Tableau d'ordonnance des tâches pour 8 couverts

Les tâches	Le matériel et l'outillage de cuisine utilisés pour chaque tâche <i>- Pour le dressage et le service, l'élève doit faire appel au matériel du restaurant.</i>	Barème
- Vérifier le poste de travail, réaliser les travaux préliminaires et traiter les légumes. (1 pt)	Planche à découper, couteaux, plaque à débarrasser et passoire. (0.5 pt)	1.5 pt
- Préparer le caramel et chemiser les ramequins. (0.5 pt)	Balance, poêlon à sucre, spatule en bois, pinceau et ramequin. (0.25 pt)	0.75 pt
- Bouillir le lait, blanchir les œufs et le sucre semoule. (0.5 pt)	Balance, casserole, calotte et fouet. (0.25 pt)	0.75 pt
- Verser le lait tiède sur le sabayon en écumant et en passant l'appareil au chinois. (0.5 pt)	Bassine, chinois. (0.25 pt)	0.75 pt
- Remplir les ramequins au 3/4 de leur hauteur et les cuire au bain marie au four. Au terme de cuisson, les retirer du four et les conserver dans une enceinte réfrigérée. (0.5 pt)	Louche, ramequins, plaque à rôtir et plaque à débarrasser. (0.25 pt)	0.75 pt

	- Suer les légumes au beurre sans coloration, ajouter les pois cassés blanchis, mouiller avec un fond blanc ou à défaut de l'eau froide. (0.5 pt)	Marmite, spatule en bois, bahut, écumoire et louche. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Porter à ébullition, écumer, ajouter le bouquet garni et cuire à couvert. (0.5 pt)	Bahut et écumoire. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Tourner, couper en quartiers à cru les artichauts et les cuire dans un blanc de cuisson. (0.5 pt)	Planche à découper, couteau d'office, casserole, passoire à queue et calotte. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Lever les pommes noisette et les cuire à l'anglaise. (0.5 pt)	Cuillère parisienne, casserole, passoire à queue et calotte. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- A mi-cuisson, assaisonner le potage.		0.5 pt	
	- Couper le filet en tournedos, les ficeler et réserver au frais. (0.5 pt)	Planche à découper, couteau, plaque à débarrasser. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Finir le potage. (0.5 pt)	Louche, chinois, mixeur plongeant et bahut. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Préparer les croûtons pour le potage et découper le pain de mie en rondelles pour les tournedos. (0.5 pt)	Planche à découper, couteau d'office et sautoir. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Sauter les tournedos en respectant les appoints de cuisson demandés, décanter et réaliser la sauce d'accompagnement. (0.5 pt)	Sautoir, spatule métallique, louche et plaque à débarrasser. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Dresser et servir. (0.5 pt)	Légumier, assiettes, plat ovale et soupière. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Contrôler la desserte. (0.5 pt)	plaque à débarrasser. (0.25 pt)	0.75 pt	
	- Nettoyer et désinfecter le poste de travail et ranger le matériel.		1 pt	
3	Gestion du reste du panier des denrées alimentaires, et proposition d'un menu de trois plats Remarque : l'utilisation des aliments dépend du menu proposé par l'élève.		4 pts	
	Aliments	Entrée (1 pt)	Plat principal (2 pts)	Dessert (1 pt)
	Filet de veau paré		X	
	Œufs	X	X	X

Lait frais	X		X
Crème fraiche	X	X	X
Blanc de poireaux	X	X	
Carottes	X	X	
Oignons	X	X	
Persil	X	X	
Ciboulette	X	X	
Sucre semoule			X
Huile de table	X	X	
Ail	X	X	
Poivre noir	X	X	
Sel	X	X	X
Vanille			X
Farine	X	X	X
Maïzena		X	X
Navets	X	X	
Nappage blond			X
Bananes			X

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

Niveau 1 : Expression (7.5 pts)

Question	Eléments de réponse	Barème
I	Définitions : Le congé annuel payé : c'est la période annuelle de repos consentie au salarié avec le maintien de la rémunération..... (1.5 pt) Le repos hebdomadaire : est un arrêt de travail légalement accordé au salarié une fois par semaine et dont la durée varie suivant les entreprises, c'est un congé payé..... (1.5 pt) Le Curriculum vitae : c'est un document qui récapitule et détaille le déroulement de la vie, parcours de formation, l'expérience professionnelle d'un candidat à l'emploi..... (1.5 pt)	4.5 pts
II	(1, c) ; (2, b)(1.5×2 = 3 pts)	3 pts

Niveau 2 : Maîtrise d'outils (4.5 pts)

1	Accepter deux propositions parmi les arguments suivants : 1. Les Points forts du cuisinier : (0.75 x 2 = 1.5 pt) - Ponctualité régulière ; - Propreté irréprochable ; - Discipline et respect ; - Hygiène alimentaire assuré ; - Esprit d'équipe ; - Écoute active ; - Sens artistique et de créativité ; - Maîtrise de plusieurs langues ; - Résistance de la station debout ; - Efficace ; rapide ; vivace ; serviable ;	4.5 pts
----------	--	----------------

- Bonne mémoire et minutieux ;
- Discrétion professionnelle.

2. les indices pour postuler l'un des deux restaurants : (0.75 x 2 = 1.5 pt)

- Renommé du restaurant ;
- Emplacement géographique ;
- Apprentissage permanent ;
- Progression professionnelle ;
- Brigade qualifiée ;
- Chef de restaurant chevronné ;
- Concurrence professionnelle ;
- Possibilité d'évolution ;
- S'Ouvrir sur d'autres cuisine de monde ;
- Politique adapté par le restaurant ;
- Forger les connaissances professionnelles ;
- Image de marque de restaurant.

3. Domaine de compétence : (0.75 x 2 = 1.5 pt)

- Maitrise de la cuisine internationale ;
- Maitrise de la cuisine marocaine ;
- Spécialisation en cuisine asiatique ;
- Conception des cartes et menus ;
- Elaboration des fiches techniques ;
- Animation des banquets ;
- Décoration des buffets ;
- Réception de marchandise ;
- Assurer le service ;
- Entreposage des denrées alimentaires ;
- Exécution des documents d'économat ;
- Animation des briefings.