

خاص بكتابة الامتحان		الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة العادية 2018 - الموضوع -		المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي  المركز الوطني للتقويم والإمتحانات والتوجيه	
رقم الامتحان		NS231B		الاسم الشخصي والعائلي تاريخ و مكان الزد ياد	
10	المعامل	2	مدة الإنجاز	الاختبار التوليفي في المواد المهنية – الجزء الثاني (فترة بعد الزوال) 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 9		اسم المصحح وتوقيعه:		ورقة الإجابة NS 231B	

Consignes générales

Consigne 1 : Le sujet est réparti en deux niveaux :

- **Niveau 1 :** Expression. Il est noté sur 16 points ;
- **Niveau 2 :** Maîtrise d'outils. Il est noté sur 24 points.

Consigne 2 : Les niveaux 1 et 2 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



9 على 2

الصفحة :

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنفة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنفة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

Niveau 1 : Expression (16 pts)

I – Questions à réponse courte (6 pts)

a –Définissez et donnez le rôle de : (3 pts)

- « La CHARMOULA » "شَرْمُولَة" (1 pt)

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

- « RAS EL HANOUT » "رَاسُ الحَانُوتْ" (1 pt)

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

- «La TANJIA » "الطَّنْجِيَّة" comme matériel de la cuisine Marocaine. (1 pt)

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

b. Citez deux rôles des épices dans la cuisine Marocaine. (1 pt)

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

c. Quel est le rôle du Safran en pistil dans la cuisine Marocaine ? (1 pt)

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

d. Citez quatre matériel/outillage traditionnels de la cuisine Marocaine, utilisés dans la préparation de « la HARCHA » "الحَرْشَة" ? (1 pt)

..... ;
..... ;

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



9 على

الصفحة : 3

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنبة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنبة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

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

Cochez la bonne réponse. (4 pts)

1. L'une des épices suivantes n'est pas utilisée dans « la CHERMOULA » « شَرْمُولَة » de poisson : (1 pt)

- ☐ a. Le Poivre ;
- ☐ b. Le Cumin ;
- ☐ c. La Cannelle ;
- ☐ d. Le Paprika.

2. L'une des épices suivantes n'est pas utilisée dans le Poulet « Mqalli » « دَجَاجٌ مَقْلِي » : (1 pt)

- ☐ a. Le Poivre.
- ☐ b. Le Sel.
- ☐ c. Le Curcuma.
- ☐ d. Le Gingembre.

3. L'une des épices ou condiments suivants est utilisée dans « La HARIRA » « الحَرِيرَة » : (1 pt)

- ☐ a. Cumin.
- ☐ b. Noix de muscade.
- ☐ c. Ail.
- ☐ d. Curcuma.

4. L'un des outils suivants n'est pas utilisé lors de la préparation du TAJINE D'AGNEAU AU COING : (1 pt)

- ☐ a. Sauteuse.
- ☐ b. Écumoire.
- ☐ c. Chinois.
- ☐ d. Spatule en bois.

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

	Vrai	Faux
1. « La TFAYA » « تَفَايَة » est composée de : curcuma, sucre, cannelle, oignons, raisins secs et du beurre.		
2. Le couscoussier est utilisé pour la cuisson des cheveux d'anges.		
3. L'entonnoir sert à filtrer les huiles de fritures.		
4. Le brasero en terre cuite sert à cuire les brochettes.		

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



9 على 4

الصفحة :

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنفة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنفة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

IV. questions à appariement (2 pts)

Reliez chaque groupe d'épices et condiments avec le plat qui lui correspond.

Epices de la cuisine Marocaine

1. Cannelle et sucre semoule..... ○
2. Sucre glace et cannelle en poudre..... ○
3. Noix de muscade et gomme arabique ○
4. Piment de Cayenne et cumin..... ○

Plats Marocains

- a. Pastilla au poulet
- b. Chebbakia "شَبَّاكِيَّة"
- c. TFAYA "تَفَايَا"
- d. Tajine de poisson

V. Questions à réponse choisie (2 pts)

La liste suivante présente une série d'épices utilisées dans la cuisine :

Mettre une croix devant les épices utilisées dans la cuisine Marocaine traditionnelle.

- ☐ Curcuma ; ☐ Poivre vert ; ☐ Anis ; ☐ Badiane ;
☐ Carvi ; ☐ Macis ; ☐ Curry ; ☐ Pavot.

Niveau 2 : Maîtrise d'outils (24 pts)

Dans le cadre d'un baptême « Alaâkika » "الْعَفِيقَة", vous êtes censés de réaliser une « Pastilla aux fruits de mer » pour 64 personnes



« Pastilla aux fruits de mer »

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



الصفحة : 5 على 9

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنفة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنفة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

Documents fournis :

Document 1 : Matériel et outillage de cuisine



↑ Tamis



↑ Plat à OUARKA



↑ Balance



↑ Passoire à queue



↑ Calotte



↑ Couteaux



↑ Spatule en bois



↑ Bahut



↑ Légumier



↑ Ecumoire



↑ Plaque à débarrasser



↑ Casseroles



↑ Corne



↑ Plaque à pâtisserie



↑ Sautoir



↑ Sauteuse



↑ Planche à découper



↑ Rondeau plat



↑ Presse ail



↑ Pelle à farine



↑ Fouet à sauce



↑ Chinois



↑ Pinceau



↑ Presse-citron



↑ Spatule métallique



↑ Aiguille à brider



↑ Rouleaux à pâtisserie

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



9 على 6

الصفحة :

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنبة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنبة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

Document 2 : Matières d'œuvre

Ombrine	Sel	Filet de rouget	Poireaux
Citron frais	Poissons à chair blanche	Calamars	Crevettes roses entières
Sucre glace	Farine	Amandes	Laurier
Sole filet	Beurre	Moules	Persil
Ail	Pommes de terre	Poivre noir	Tabasco
Carottes	Curcuma	Tomates	Céleri
Oignons	Huile de table	Gingembre	Poivrons
Coriandre	Essence de noix	Cumin	Harissa ou piment fort
Thym	Poulet	Paprika	Eau de fleurs d'oranger
Œufs	Grains de sésame		

Questions :

1. Établissez la fiche technique (ingrédients) de la « **Pastilla aux fruits de mer** » pour 8 couverts. (5.5 pts)

Intitulé du plat					
.....					
Ingrédients	U	Qté	Ingrédients	U	Qté

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنفة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنفة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

الصفحة : 7 على 9

NS231B

Ingrédients	U	Qté	Ingrédients	U	Qté

2. Établissez le bon de commande (document ci-dessous) nécessaire pour préparer la « **Pastilla aux fruits de mer** » pour 64 couverts, en utilisant les matières d'œuvre (document 2). (5.5 pts)

Bon de commande

« **Pastilla aux fruits de mer** » pour 64 couverts

Denrées	Unité	Quantité

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنفة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنفة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

الصفحة : 8 على 9

NS231B

Denrées	Unité	Quantité

3. Établissez le tableau d'ordonnance des tâches pour 8 couverts (doc suivant). (13 pts)

Tableau d'ordonnance des tâches **pour 8 couverts**

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

لا يكتب أي شيء في هذا الإطار



9 على 9

الصفحة :

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنبة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنبة (الجزء الثاني) - مسلك فنون الطبخ

Les tâches

Le matériel et l'outillage de
cuisine utilisés pour chaque tâche
(Se limiter au matériel et outillage de
cuisine fournis)

الصفحة 1 3	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة العادية 2018 -عناصر الإجابة-	المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي
★★★★★ NR231B		المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه

2	مدة الإنجاز	الاختبار التوليقي في المواد المهنية – الجزء الثاني (فترة ما بعد الزوال)	المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات : مسلك فنون الطبخ	الشعبة أو المسلك

Remarque : La note doit être divisée par deux pour obtenir une note sur vingt

Niveau 1 : Expression (16 pts)		
Question	Eléments de réponse	Barème
I	a –Définitions: Accepter toute définition convenable, à titre d'exemple : - La CHARMOULA : C'est une préparation culinaire à base de plusieurs aliments (plantes aromatiques, condiments et épices) destinée à mariner, parfumer et attendrir les préparations de cuisine.....(1 pt) - RAS EL HANOUT : C'est un ensemble d'épices et aromates moulus utilisés pour rehausser le goût et la saveur de certains plats marocains, surtout ceux qui sont typiquement traditionnels..... (1 pt) - TANJIA : jarre en terre cuite qui sert à cuire la viande (TANJIA) (1 pt) b. Accepter, parmi les rôles suivants, deux rôles des épices dans la cuisine Marocaine :(0.5×2=1 pt) - parfumer les plats. - aromatiser les plats ; - attendrir les viandes ; - prolonger le temps de conservation de certains produits alimentaires. c. Accepter, parmi les rôles suivants, deux rôles du Safran pistil dans la cuisine Marocaine:(0.5×2=1 pt) - aromatiser et parfumer les plats ; - colorer les plats ; - enrichir et compléter la valeur gustative et nutritive des plats cuisinés. d. Accepter, parmi les articles suivants, quatre articles de la cuisine Marocaine utilisés dans la préparation de la Harcha : (0.5 pour 2 articles) - Kasréa, Farrah, Tbika, Rabouz ; Tamis, Brasero et Bol.(0.5×2=1 pt)	6 pts
II	(1, c ; (2, a) ; (3, d) ; (4, c).....(1×4 = 4 pts)	4 pts
III	(1, Faux) ; (2, Vrai) ; (3, Faux) ; (4, Vrai).....(0.5×4 = 2 pts)	2 pts
IV	(1, c) ; (2, a) ; (3, b) ; (4, d).....(0.5×4 = 2 pts)	2 pts
V	les épices utilisées dans la cuisine Marocaine traditionnelle sont : - Curcuma ; - Anis, - Carvi, - Macis.	2 pts

Niveau 2 : Maîtrise d'outils (24 pts)

Question	Eléments de réponse	Barème																																																																																				
1	La fiche technique (ingrédients) de la « Pastilla aux fruits de mer » pour 8 couverts : Remarque : - Chaque aliment est noté (0.25 pt) <table><tr><th colspan="6">Intitulé du plat</th></tr><tr><th colspan="6">« Pastilla aux fruits de mer »</th></tr><tr><th>Ingrédients</th><th>U</th><th>Qté</th><th>Ingrédients</th><th>U</th><th>Qté</th></tr><tr><td>Farine</td><td>Kg</td><td>0.3</td><td>Huile de table</td><td>L</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Sel</td><td>Kg</td><td>0.002</td><td>Poivre noir</td><td>Kg</td><td>0.01</td></tr><tr><td>Sole filet</td><td>Kg</td><td>1</td><td>Cumin</td><td>Kg</td><td>0.02</td></tr><tr><td>Poissons à chair blanche : Merlan à titre d'exemple.</td><td>Kg</td><td>1</td><td>Harissa ou piment fort</td><td>Kg</td><td>0.005</td></tr><tr><td>Crevettes roses entières</td><td>Kg</td><td>1</td><td>Laurier</td><td>Pièces</td><td>0.005</td></tr><tr><td>Calamars</td><td>Kg</td><td>0.4</td><td>Thym</td><td>Kg</td><td>0.005</td></tr><tr><td>Oignons</td><td>Kg</td><td>0.2</td><td>Paprika</td><td>Kg</td><td>0.025</td></tr><tr><td>Citron frais</td><td>Kg</td><td>0.15</td><td>Céleri</td><td>Kg</td><td>0.025</td></tr><tr><td>Persil</td><td>Btte</td><td>1</td><td>Carottes</td><td>Kg</td><td>0.3</td></tr><tr><td>Coriandre</td><td>Btte</td><td>1</td><td>Poireaux</td><td>Kg</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Ail</td><td>Kg</td><td>0.015</td><td>Beurre</td><td>Kg</td><td>0.05</td></tr></table>	Intitulé du plat						« Pastilla aux fruits de mer »						Ingrédients	U	Qté	Ingrédients	U	Qté	Farine	Kg	0.3	Huile de table	L	0.1	Sel	Kg	0.002	Poivre noir	Kg	0.01	Sole filet	Kg	1	Cumin	Kg	0.02	Poissons à chair blanche : Merlan à titre d'exemple.	Kg	1	Harissa ou piment fort	Kg	0.005	Crevettes roses entières	Kg	1	Laurier	Pièces	0.005	Calamars	Kg	0.4	Thym	Kg	0.005	Oignons	Kg	0.2	Paprika	Kg	0.025	Citron frais	Kg	0.15	Céleri	Kg	0.025	Persil	Btte	1	Carottes	Kg	0.3	Coriandre	Btte	1	Poireaux	Kg	0.2	Ail	Kg	0.015	Beurre	Kg	0.05	5.5 pts
Intitulé du plat																																																																																						
« Pastilla aux fruits de mer »																																																																																						
Ingrédients	U	Qté	Ingrédients	U	Qté																																																																																	
Farine	Kg	0.3	Huile de table	L	0.1																																																																																	
Sel	Kg	0.002	Poivre noir	Kg	0.01																																																																																	
Sole filet	Kg	1	Cumin	Kg	0.02																																																																																	
Poissons à chair blanche : Merlan à titre d'exemple.	Kg	1	Harissa ou piment fort	Kg	0.005																																																																																	
Crevettes roses entières	Kg	1	Laurier	Pièces	0.005																																																																																	
Calamars	Kg	0.4	Thym	Kg	0.005																																																																																	
Oignons	Kg	0.2	Paprika	Kg	0.025																																																																																	
Citron frais	Kg	0.15	Céleri	Kg	0.025																																																																																	
Persil	Btte	1	Carottes	Kg	0.3																																																																																	
Coriandre	Btte	1	Poireaux	Kg	0.2																																																																																	
Ail	Kg	0.015	Beurre	Kg	0.05																																																																																	
2	Remarque : - Chaque aliment est noté (0.25 pt) Bon de commande <table><tr><th colspan="3">Pastilla aux fruits de mer (64 personnes)</th></tr><tr><th>Denrées</th><th>Unité</th><th>Quantité</th></tr><tr><td>Farine</td><td>Kg</td><td>2.4</td></tr><tr><td>Sel</td><td>Kg</td><td>0.16</td></tr><tr><td>Sole filet</td><td>Kg</td><td>8</td></tr><tr><td>Oignons</td><td>Kg</td><td>1.6</td></tr><tr><td>Poissons à chair blanche : Merlan à titre d'exemple.</td><td>Kg</td><td>8</td></tr><tr><td>Crevettes roses entières</td><td>Kg</td><td>8</td></tr><tr><td>Calamars</td><td>Kg</td><td>3.2</td></tr><tr><td>Citron frais</td><td>Kg</td><td>1.2</td></tr><tr><td>Persil</td><td>Btte</td><td>8</td></tr><tr><td>Coriandre</td><td>Btte</td><td>8</td></tr><tr><td>Ail</td><td>Kg</td><td>0.12</td></tr><tr><td>Huile de table</td><td>L</td><td>0.8</td></tr><tr><td>Poivre noir</td><td>Kg</td><td>0.08</td></tr><tr><td>Cumin</td><td>Kg</td><td>0.16</td></tr><tr><td>Harissa ou piment fort</td><td>Kg</td><td>0.04</td></tr><tr><td>Laurier</td><td>Kg</td><td>0.04</td></tr><tr><td>Thym</td><td>Kg</td><td>0.04</td></tr></table>	Pastilla aux fruits de mer (64 personnes)			Denrées	Unité	Quantité	Farine	Kg	2.4	Sel	Kg	0.16	Sole filet	Kg	8	Oignons	Kg	1.6	Poissons à chair blanche : Merlan à titre d'exemple.	Kg	8	Crevettes roses entières	Kg	8	Calamars	Kg	3.2	Citron frais	Kg	1.2	Persil	Btte	8	Coriandre	Btte	8	Ail	Kg	0.12	Huile de table	L	0.8	Poivre noir	Kg	0.08	Cumin	Kg	0.16	Harissa ou piment fort	Kg	0.04	Laurier	Kg	0.04	Thym	Kg	0.04	5.5 pts																											
Pastilla aux fruits de mer (64 personnes)																																																																																						
Denrées	Unité	Quantité																																																																																				
Farine	Kg	2.4																																																																																				
Sel	Kg	0.16																																																																																				
Sole filet	Kg	8																																																																																				
Oignons	Kg	1.6																																																																																				
Poissons à chair blanche : Merlan à titre d'exemple.	Kg	8																																																																																				
Crevettes roses entières	Kg	8																																																																																				
Calamars	Kg	3.2																																																																																				
Citron frais	Kg	1.2																																																																																				
Persil	Btte	8																																																																																				
Coriandre	Btte	8																																																																																				
Ail	Kg	0.12																																																																																				
Huile de table	L	0.8																																																																																				
Poivre noir	Kg	0.08																																																																																				
Cumin	Kg	0.16																																																																																				
Harissa ou piment fort	Kg	0.04																																																																																				
Laurier	Kg	0.04																																																																																				
Thym	Kg	0.04																																																																																				

	<table><tr><td>Paprika</td><td>Kg</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Céleri</td><td>Kg</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Carottes</td><td>Kg</td><td>2.4</td></tr><tr><td>Poireaux</td><td>Kg</td><td>1.6</td></tr><tr><td>Beurre</td><td>Kg</td><td>0.4</td></tr></table>	Paprika	Kg	0.2	Céleri	Kg	0.2	Carottes	Kg	2.4	Poireaux	Kg	1.6	Beurre	Kg	0.4																	
Paprika	Kg	0.2																															
Céleri	Kg	0.2																															
Carottes	Kg	2.4																															
Poireaux	Kg	1.6																															
Beurre	Kg	0.4																															
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 matériel et outils de cuisine fournis. Tableau d'ordonnance des tâches : (13 pts) <table><tr><th>Les tâches</th><th>Le matériel et l'outillage de cuisine utilisé pour chaque phase</th><th>Barème</th></tr><tr><td>- Vérifier le poste de travail et réaliser les travaux préliminaires et traiter les légumes. (1 pt)</td><td>Planche à découper, couteaux, plaque à débarrasser et passoire. (0.5 pt)</td><td>1.5 pts</td></tr><tr><td>- Préparer la pâte à OUARKA et laisser reposer au frais.</td><td>Balance, tamis, pelle à farine et calotte.</td><td>0.75 × 2 = 1.5 pt</td></tr><tr><td>- Cuire la pâte à OUARKA, huiler légèrement les feuilles, couvrir et réserver.</td><td>Plat à OUARKA, plaque à débarrasser, pinceau.</td><td>0.75 × 2 = 1.5 pt</td></tr><tr><td>- Pocher les poissons, calamars et crevettes séparément.</td><td>Casserole, passoire, plaque à débarrasser, calotte.</td><td>0.75 × 2 = 1.5 pt</td></tr><tr><td>- Effiloche (ou émietter) la chair de poissons, couper les calamars et décortiquer les crevettes.</td><td>Planche à découper, Couteau et plaque à débarrasser.</td><td>0.75 × 2 = 1.5 pt</td></tr><tr><td>- Assembler les éléments de la CHARMOULA.</td><td>Calotte, écumoire et spatule en bois.</td><td>0.5 × 2 = 1 pt</td></tr><tr><td>- Huiler généreusement le fond du plat à OUARKA et chevaucher et souder les feuilles de l'OUARKA.</td><td>Plat à OUARKA, pinceau, casserole.</td><td>0.75 × 2 = 1.5 pt</td></tr><tr><td>- Garnir, rabattre les feuilles, badigeonner, couvrir le dessus de la PASTILLA avec d'autres feuilles et Cuire au four chaud.</td><td>Écumoire et pinceau.</td><td>0.75 × 2 = 1.5 pt</td></tr><tr><td>- Dresser la PASTILLA dans un plat de service et décorer avec les crevettes entières frites et les morceaux de citron frais.</td><td>Planche à découper, couteau, sautoir, écumoire, plaque à débarrasser et plat de service.</td><td>0.75 × 2 = 1.5 pt</td></tr></table>		Les tâches	Le matériel et l'outillage de cuisine utilisé pour chaque phase	Barème	- Vérifier le poste de travail et réaliser les travaux préliminaires et traiter les légumes. (1 pt)	Planche à découper, couteaux, plaque à débarrasser et passoire. (0.5 pt)	1.5 pts	- Préparer la pâte à OUARKA et laisser reposer au frais.	Balance, tamis, pelle à farine et calotte.	0.75 × 2 = 1.5 pt	- Cuire la pâte à OUARKA, huiler légèrement les feuilles, couvrir et réserver.	Plat à OUARKA, plaque à débarrasser, pinceau.	0.75 × 2 = 1.5 pt	- Pocher les poissons, calamars et crevettes séparément.	Casserole, passoire, plaque à débarrasser, calotte.	0.75 × 2 = 1.5 pt	- Effiloche (ou émietter) la chair de poissons, couper les calamars et décortiquer les crevettes.	Planche à découper, Couteau et plaque à débarrasser.	0.75 × 2 = 1.5 pt	- Assembler les éléments de la CHARMOULA.	Calotte, écumoire et spatule en bois.	0.5 × 2 = 1 pt	- Huiler généreusement le fond du plat à OUARKA et chevaucher et souder les feuilles de l'OUARKA.	Plat à OUARKA, pinceau, casserole.	0.75 × 2 = 1.5 pt	- Garnir, rabattre les feuilles, badigeonner, couvrir le dessus de la PASTILLA avec d'autres feuilles et Cuire au four chaud.	Écumoire et pinceau.	0.75 × 2 = 1.5 pt	- Dresser la PASTILLA dans un plat de service et décorer avec les crevettes entières frites et les morceaux de citron frais.	Planche à découper, couteau, sautoir, écumoire, plaque à débarrasser et plat de service.	0.75 × 2 = 1.5 pt	
Les tâches	Le matériel et l'outillage de cuisine utilisé pour chaque phase	Barème																															
- Vérifier le poste de travail et réaliser les travaux préliminaires et traiter les légumes. (1 pt)	Planche à découper, couteaux, plaque à débarrasser et passoire. (0.5 pt)	1.5 pts																															
- Préparer la pâte à OUARKA et laisser reposer au frais.	Balance, tamis, pelle à farine et calotte.	0.75 × 2 = 1.5 pt																															
- Cuire la pâte à OUARKA, huiler légèrement les feuilles, couvrir et réserver.	Plat à OUARKA, plaque à débarrasser, pinceau.	0.75 × 2 = 1.5 pt																															
- Pocher les poissons, calamars et crevettes séparément.	Casserole, passoire, plaque à débarrasser, calotte.	0.75 × 2 = 1.5 pt																															
- Effiloche (ou émietter) la chair de poissons, couper les calamars et décortiquer les crevettes.	Planche à découper, Couteau et plaque à débarrasser.	0.75 × 2 = 1.5 pt																															
- Assembler les éléments de la CHARMOULA.	Calotte, écumoire et spatule en bois.	0.5 × 2 = 1 pt																															
- Huiler généreusement le fond du plat à OUARKA et chevaucher et souder les feuilles de l'OUARKA.	Plat à OUARKA, pinceau, casserole.	0.75 × 2 = 1.5 pt																															
- Garnir, rabattre les feuilles, badigeonner, couvrir le dessus de la PASTILLA avec d'autres feuilles et Cuire au four chaud.	Écumoire et pinceau.	0.75 × 2 = 1.5 pt																															
- Dresser la PASTILLA dans un plat de service et décorer avec les crevettes entières frites et les morceaux de citron frais.	Planche à découper, couteau, sautoir, écumoire, plaque à débarrasser et plat de service.	0.75 × 2 = 1.5 pt																															