

خاص بكتابة الامتحان		<b>الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا</b> <b>المسالك المهنية</b> <b>الدورة العادية 2018</b> <b>- الموضوع -</b>		المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي	
رقم الامتحان		NS231B		المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه	
		الاسم الشخصي و العائلي			
		تاريخ و مكان الازدياد			
10	المعامل	2	مدة الإنجاز	الاختبار التوليفي في المواد المهنية - الجزء الثاني (فترة بعد الزوال) شعبة الخدمات: مسلك فنون الطبخ	المادة الشعبة و المسلك
✂					
خاص بكتابة الامتحان		النقطة النهائية على 20: بالارقام..... 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 و توقيعه:		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 الحَانُوتِ" (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 3

الصفحة :

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المصنفة) - الدورة العادية 2018 - الموضوع  
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المصنفة (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 » "العُقَيْقَة", 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

9 على 5

الصفحة :

NS231B

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا (المسالك المهنية) - الدورة العادية 2018 - الموضوع  
مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية (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



↑ Sautreuse



↑ 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



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

الصفحة : 6 على 9

NS231B

## 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



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*)



RR231B

الدورة الاستدراكية 2018  
-عناصر الإجابة-

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	<p><b>a -Définitions :</b> Accepter toute définition convenable, à titre d'exemple :</p> <p>- Tajine (matériel): est un plat rond creux en terre cuite avec couvercle, il sert à cuire les différentes sortes de préparations et aussi comme plat de dressage..... (1 pt)</p> <p>- Gasaâ : plat rond creux en terre cuite à bord. Elle sert à différentes préparations et de dressage, par exemple : la pâte à pain, le couscous, ..... (1 pt)</p> <p><b>b. l'utilité du « Qaffal : القفال » lors de la préparation du couscous :</b> est d'empêcher l'échappement de la vapeur lors de la cuisson. ....(1 pt)</p> <p><b>c. Accepter, parmi les pains Marocains suivants, deux sortes:...</b>(0.5×2=1 pt)</p> <p>- « Matlouâa » ; - « Afarnou » ; - Pain rond Marocain à base de blé tendre ; - Pain rond Marocain à base de blé dur ; - Pain rond Marocain à base d'orge ; - Pain rond Marocain à base de semoule de blé.</p> <p><b>d. Accepter, parmi les produits terroirs utilisés dans la cuisine Marocaine suivants, deux produits:.....</b>(0.5×2=1 pt)</p> <p>- l'Orge ; - l'Huile d'olive ; - l'Huile d'argane ; - Le safran en pistil ; - Le « LKHLIAA ».</p>	5 pts
II	(1, b) ; (2, a) ; (3, d) ; (4, b).....(1×4 = 4 pts)	4 pts
III	(1, faux) ; (2, faux) ; (3, vrai) ; (4, vrai).....(0.5×4 = 2 pts)	2 pts
IV	(1, b) ; (2, d) ; (3, a) ; (4, c).....(0.5×4 = 2 pts)	2 pts
V	<p><b>a. Les épices et aromates utilisés dans la préparation de « SELLOU سللو », on trouve :</b> Gomme Arabique et Anis. ....(0.5×2=1 pt)</p> <p><b>b. Les épices et aromates utilisés dans les plats Marocains, salés - sucrés, on trouve :</b> Cannelle en poudre et Grains de Sésame. ....(0.5×2=1 pt)</p> <p><b>c. La paprika est une épice obtenue par séchage et broyage du :</b> Poivron rouge. ....(0.5 pt)</p> <p><b>d. « AMLOU » est une préparation composée de plusieurs ingrédients, parmi eux on trouve :</b> Les amandes. ....(0.5 pt)</p>	3 pts

## Niveau 2 : Maîtrise d'outils (24 pts)

Question	Eléments de réponse	Barème																																																																																
1	<p><b>Remarque :</b> Pour chaque aliment on accepte une marge de : +10% à +20% selon le type d'aliment.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Pastilla aux fruits de mer pour 64 ouverts</th> <th rowspan="2">Barème</th> </tr> <tr> <th>Denrées alimentaires</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poulet</td> <td>Kg</td> <td>19.2 ou 16 pièces</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Persil</td> <td>Btte</td> <td>8</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Coriandre</td> <td>Btte</td> <td>8</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Citron Confit</td> <td>Kg</td> <td>0.4 à 0.48</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Olives Vertes Confites</td> <td>Kg</td> <td>1.6 à 2.4</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Ail</td> <td>Kg</td> <td>0.16</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Vermicelle Chinois</td> <td>Kg</td> <td>1.12 à 1.6</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>Kg</td> <td>3.2</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>Kg</td> <td>0.08 à 0.1</td> <td rowspan="2">0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Poivre noir</td> <td>Kg</td> <td>0.05 à 0.08</td> </tr> <tr> <td>Paprika</td> <td>Kg</td> <td>0.08 à 0.10</td> <td rowspan="2">0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Cumin</td> <td>Kg</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Foie de volaille</td> <td>Kg</td> <td>1.6</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Gésiers de volaille</td> <td>Kg</td> <td>1.6</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Oignons</td> <td>Kg</td> <td>8</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Pommes de Terre</td> <td>Kg</td> <td>4 à 8</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Carottes</td> <td>Kg</td> <td>6 à 8</td> <td>0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Gingembre</td> <td>Kg</td> <td>0.08 à 0.1</td> <td rowspan="2">0.5 pt</td> </tr> <tr> <td>Safran en pistil</td> <td>Kg</td> <td>0.004</td> </tr> </tbody> </table>	Pastilla aux fruits de mer pour 64 ouverts			Barème	Denrées alimentaires	Unité	Quantité	Poulet	Kg	19.2 ou 16 pièces	0.5 pt	Persil	Btte	8	0.5 pt	Coriandre	Btte	8	0.5 pt	Citron Confit	Kg	0.4 à 0.48	0.5 pt	Olives Vertes Confites	Kg	1.6 à 2.4	0.5 pt	Ail	Kg	0.16	0.5 pt	Vermicelle Chinois	Kg	1.12 à 1.6	0.5 pt	Beurre	Kg	3.2	0.5 pt	Sel	Kg	0.08 à 0.1	0.5 pt	Poivre noir	Kg	0.05 à 0.08	Paprika	Kg	0.08 à 0.10	0.5 pt	Cumin	Kg	0.4	Foie de volaille	Kg	1.6	0.5 pt	Gésiers de volaille	Kg	1.6	0.5 pt	Oignons	Kg	8	0.5 pt	Pommes de Terre	Kg	4 à 8	0.5 pt	Carottes	Kg	6 à 8	0.5 pt	Gingembre	Kg	0.08 à 0.1	0.5 pt	Safran en pistil	Kg	0.004	8 pts
Pastilla aux fruits de mer pour 64 ouverts			Barème																																																																															
Denrées alimentaires	Unité	Quantité																																																																																
Poulet	Kg	19.2 ou 16 pièces	0.5 pt																																																																															
Persil	Btte	8	0.5 pt																																																																															
Coriandre	Btte	8	0.5 pt																																																																															
Citron Confit	Kg	0.4 à 0.48	0.5 pt																																																																															
Olives Vertes Confites	Kg	1.6 à 2.4	0.5 pt																																																																															
Ail	Kg	0.16	0.5 pt																																																																															
Vermicelle Chinois	Kg	1.12 à 1.6	0.5 pt																																																																															
Beurre	Kg	3.2	0.5 pt																																																																															
Sel	Kg	0.08 à 0.1	0.5 pt																																																																															
Poivre noir	Kg	0.05 à 0.08																																																																																
Paprika	Kg	0.08 à 0.10	0.5 pt																																																																															
Cumin	Kg	0.4																																																																																
Foie de volaille	Kg	1.6	0.5 pt																																																																															
Gésiers de volaille	Kg	1.6	0.5 pt																																																																															
Oignons	Kg	8	0.5 pt																																																																															
Pommes de Terre	Kg	4 à 8	0.5 pt																																																																															
Carottes	Kg	6 à 8	0.5 pt																																																																															
Gingembre	Kg	0.08 à 0.1	0.5 pt																																																																															
Safran en pistil	Kg	0.004																																																																																
2	<p><b>Remarque :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque succession logique des tâches est acceptée, à titre d'exemple, on propose la succession suivante ;</li> <li>- 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. Avec un appel au matériel du restaurant</li> </ul> <p><b>Tableau d'ordonnance des tâches : (16 pts)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Les étapes de réalisation, par ordre chronologique, du plat</th> </tr> <tr> <th>Les tâches</th> <th>Le matériel et l'outillage de cuisine utilisés pour chaque tâche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><b>A. Préparations préliminaires :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habillage du poulet. (0.5 pt)</li> <li>2. Préparation les éléments de la farce à la Marocaine. (0.5 pt)</li> <li>3. Laver, éplucher les légumes. (0.5 pt)</li> <li>4. Tailler les oignons et les carottes en rondelles. (0.5 pt)</li> </ol> </td> <td> <p>Planche à découper Couteaux Calotte Plaque à débarrasser. (1 pt)</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Les étapes de réalisation, par ordre chronologique, du plat		Les tâches	Le matériel et l'outillage de cuisine utilisés pour chaque tâche	<p><b>A. Préparations préliminaires :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habillage du poulet. (0.5 pt)</li> <li>2. Préparation les éléments de la farce à la Marocaine. (0.5 pt)</li> <li>3. Laver, éplucher les légumes. (0.5 pt)</li> <li>4. Tailler les oignons et les carottes en rondelles. (0.5 pt)</li> </ol>	<p>Planche à découper Couteaux Calotte Plaque à débarrasser. (1 pt)</p>																																																																											
Les étapes de réalisation, par ordre chronologique, du plat																																																																																		
Les tâches	Le matériel et l'outillage de cuisine utilisés pour chaque tâche																																																																																	
<p><b>A. Préparations préliminaires :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habillage du poulet. (0.5 pt)</li> <li>2. Préparation les éléments de la farce à la Marocaine. (0.5 pt)</li> <li>3. Laver, éplucher les légumes. (0.5 pt)</li> <li>4. Tailler les oignons et les carottes en rondelles. (0.5 pt)</li> </ol>	<p>Planche à découper Couteaux Calotte Plaque à débarrasser. (1 pt)</p>																																																																																	

	5. Tourner les pommes de terre. (0.5 pt) 6. Laver, équeuter le persil et la coriandre. (0.5 pt)		
	<b>B. Réalisation de la farce :</b> 1. Tremper le vermicelle chinois ; (0.5 pt) 2. Découper le foie et le gésier en petits morceaux ; (0.5 pt) 3. Hacher le persil, la coriandre et l'ail. (0.5 pt) 4. Hacher la pulpe du citron confit et découper l'écorce finement. (0.5 pt) 5. Concasser les olives vertes ; (0.5 pt) 6. Égoutter et couper le vermicelle chinois ; (0.5 pt) 7. Mélanger tous les ingrédients de la farce et l'assaisonner. (0.5 pt)	Couteaux, Spatule en bois, Calotte, Planche à découper, Passoire. (1 pt)	
	<b>C : Marquer la cuisson du poulet</b> 1. Farcir le poulet et le ficeler (ou le brider). (0.75 pt) 2. Disposer le poulet sur une couche de rondelles d'oignons dans la couscoussière et laisser cuire à la vapeur. (0.75 pt) 3. Cuire les carottes et les pommes de terre tournées séparément à la vapeur. (0.75 pt) 4. Vérifier la cuisson du poulet et légumes puis garder les au chaud. (0.75 pt)	Casserole, louche, Couscoussière. (0.75 pt)	
	<b>D : Finition et présentation du plat</b> 1. Beurrer et dorer le poulet légèrement au four. (0.75 pt) 2. Beurrer et assaisonner les légumes. (0.75 pt) 3. Dresser le poulet déficelée (ou débridée) sur le dos dans un plat de service et entourer les légumes, en respectant le mariage des couleurs. (0.75 pt) 4. Finir avec le persil haché au moment de l'envoi. (0.75 pt)	Plaque à rôtir, Écumoire, Plat de service. (0.75 pt)	