

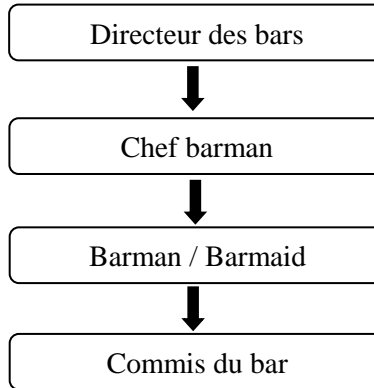
الصفحة 1 4	<p>الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة الاستدراكية 2018 -عناصر الإجابة-</p>	<p>المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي</p>
4	RR232A	المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه

4	مدة الإنجاز	الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء الأول (الفترة الصباحية)	المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات : مسلك خدمات الطعامة	الشعبة أو المسلك

Question n°	Elements de réponse	Points
	<b>Domaine I : Acquisition de moyens d'expression et de communication (3 pts)</b>	
1	<p><b>Articles réglementant le commerce des boissons alcoolisées + explication.</b> A titre d'exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Article 26</b> : La présence obligatoire de La personne physique titulaire d'une licence ou son remplaçant. ....</li> <li>- <b>Article 28</b> : Interdiction de vendre ou d'offrir des boissons alcoolisées à des Marocains musulmans.....</li> </ul> <p>(Accepter d'autres articles avec explication)</p>	0.25×2 0.25×2
2	<p><b>Réponse : non</b> .....</p> <p><b>Justification</b> : La loi interdit à tout exploitant d'un établissement soumis à une licence, d'employer dans son établissement des personnes de sexe féminin, Agées de moins de 21 ans. ....</p>	0.25 0.25
3	<p><b>Trois variétés de caviar existantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Béluga.</li> <li>- L'Osciètre.</li> <li>- Le Sévruga. ....</li> </ul> <p><b>Nom du poisson qui donne le caviar est : L'esturgeon.</b> .....</p>	0.25×3 0.25
4	<p><b>Eléments d'accompagnement du foie gras:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toasts de pain de mie grillés.</li> <li>- Beurre.</li> </ul>	0.25×2
	<b>Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)</b>	
I	( 1 , b ) ; ( 2 , c ) ; ( 3 , a ) ; ( 4 , a )	0.25×4
II	<p><b>1. Deux gibiers à plume pouvant être servis au restaurant :</b> Ex : Faisan, Pigeon, Perdrix, Tourterelle, etc. ....</p> <p><b>2. Explication de deux sauces chaudes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sauce diable</b> : Résultat d'une réduction d'échalotes, de vin blanc et de vinaigre, additionnée de fond de veau tomates, de beurre et de fines herbes.....</li> <li>- <b>Sauce béchamel</b> :A base de beurre et de farine (roux), additionnée de lait et de noix de muscade râpée. ....</li> </ul> <p>Accepter d'autres exemples de sauces chaudes avec leur explication par exemple : (Sauce Bercy pour poisson, Sauce bordelaise, Sauce Choron, Sauce Mornay, Sauce Périgueux, Sauce ravigote, ...).</p>	0.25×2 0.25 0.25

**3. Organigramme de la brigade du bar + rôle de chaque membre :**

- Organigramme de la brigade du bar



0.5

- Rôle des membres (se contenter de deux rôles des deux membres choisis).

0.5

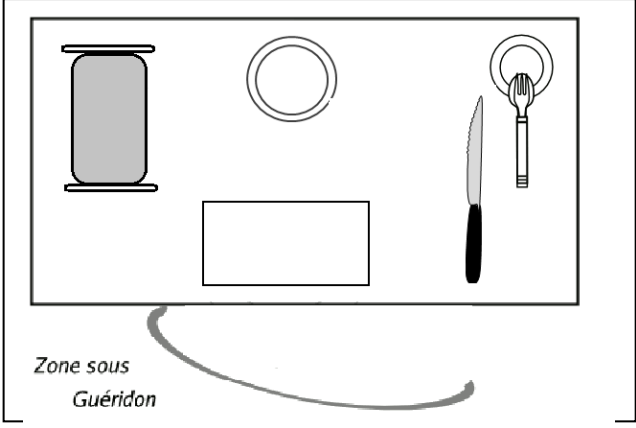
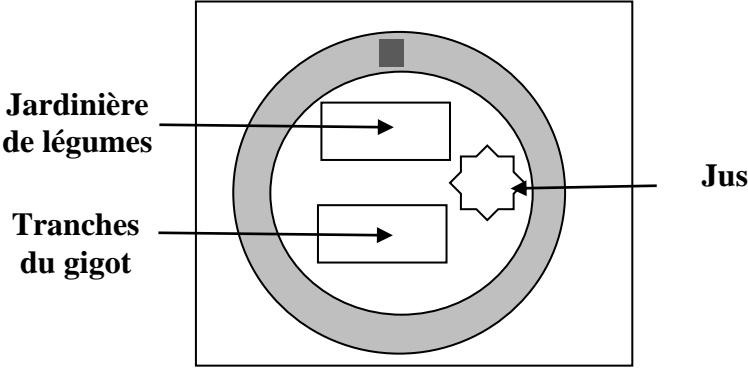
- + Directeur des bars :
  - S'occupe de la gestion de tous les bars d'un établissement ;
  - S'occupe de l'ensemble de l'organisation des bars (recrutement, formation, suivie...);
  - L'accueil des VIP.
- + Chef barman :
  - Elabore la carte des boissons et des cocktails ;
  - Recrute, dirige et forme son équipe du bar (barmans, commis de bar) ;
  - Organise le travail de son équipe (plannings) ;
  - Gère les stocks des boissons.
- + Barman / Barmaid :
  - Effectue la mise en place du bar et de la gestion du stock journalier ;
  - Participe à l'entretien des locaux et du petit matériel ;
  - Prépare les commandes clients avec le chef barman.
- + Commis barman :
  - Entretien le bar, le petit matériel du bar et les locaux de stockage ;
  - Participe à la mise en place du bar ;
  - Effectue le service des boissons auprès de la clientèle.

<b>III</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;"><b>Familles</b></td> <td style="width: 25%;"><b>Poissons d'eau de mer</b></td> <td style="width: 25%;"><b>Crustacés</b></td> <td style="width: 25%;"><b>Coquillages</b></td> </tr> <tr> <td><b>Produits</b></td> <td>Les anchois</td> <td>Le crabe</td> <td>Les huitres</td> </tr> </table>	<b>Familles</b>	<b>Poissons d'eau de mer</b>	<b>Crustacés</b>	<b>Coquillages</b>	<b>Produits</b>	Les anchois	Le crabe	Les huitres	0.25×3
<b>Familles</b>	<b>Poissons d'eau de mer</b>	<b>Crustacés</b>	<b>Coquillages</b>							
<b>Produits</b>	Les anchois	Le crabe	Les huitres							
<b>IV</b>	( a , Faux ) ; ( b , Faux ) ; ( c , Vrai).	0.25×3								
<b>V</b>	<b>1. Légende :</b> 1. Chambre à air ; 2. Jaune d'œuf (vitellus) ; 3. Membrane interne.	0.25×3								
	<b>2. Définition d'un ovo-produit,</b> Accepter toute définition correcte telle que : Ce terme est utilisé pour désigner la commercialisation des œufs hors coquilles.	0.25								
	<b>3. Deux préparations à base d'œuf,</b> Accepter deux préparations comme : - Œufs brouillés Portugaise - Œufs au plat sur croûton - Omelette au fromage ...	0.25×2								

### Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)

#### Exercice 1 (5 pts)

1	<b>Composition du plats principal et du dessert :</b> - <b>Poulet rôti au jus avec Pomme vapeur :</b> Poulet cuit au four, servi avec le jus de cuisson, accompagné de pommes de terre tournées cuites à la vapeur. .... - <b>Crème au caramel :</b> Entremets à base de crème prise sucrée (lait +œuf +sucre) et nappé de caramel. ....	0.5  0.5									
2	- <b>Composition d'un perroquet au bar :</b> Un anisé + Sirop de menthe ..... - <b>Règles d'hygiène</b> (deux parmi) : Une bonne qualité des produits, une hygiène corporelle et vestimentaire, désinfection du matériel... etc. ....	0.25  0.25									
3	<b>Fiche technique de préparation du cocktail de crevettes.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matériel :</b>                      -1 grande cuiller ; -1 grande fourchette ; -1 coupe ou assiette à entremets ;                      -1 assiette creuse ; -2 cuillers à entremets .....                 </li> <li>• <b>Ingrédients :</b>                      - Crevettes roses décortiquées ; - Mayonnaise ; - Ketchup ; - Sauce anglaise ;                      - Tabasco ; - Sel et poivre de Cayenne ; - Cognac ; - Citron .....                 </li> <li>• <b>Réalisation de la sauce "cocktail" :</b>                      - Dans une assiette creuse, mettre la mayonnaise ; - Ajouter du ketchup + sauce anglaise + Tabasco + jus de citron + Cognac. Bien mélanger l'ensemble ; - A l'aide d'une cuiller à entremets, vérifier l'assaisonnement et le rectifier le cas échéant.                      - Incorporer les crevettes et bien mélanger, dresser sur assiette à entremets ou dans une coupe, conserver au frais ou servir. ....                 </li> </ul>	0.5  0.5  0.5									
4	<b>Étapes du découpage du poulet rôti :</b> + <b>Figure -a :</b> - A l'aide de la grande cuillère et de la grande fourchette, saisir le poulet sous les ailes, l'égoutter et le transporter sur l'assiette de tranche. + <b>Figure-b :</b> - Mettre le poulet sur le flan, le croupion à gauche, piquer la fourchette, dirigée en oblique entre pilon et contre-pilon, puis, en veillant à ne pas déchirer la peau, glisser le couteau sous l'aile et couper la peau tout autour de la cuisse. - Pour désarticuler la cuisse, imprimer à la fourchette un mouvement de torsion, vers le dos du poulet, puis continuer à couper avec le couteau. - Couper la jointure entre pilon et contre-pilon et disposer dans le plat. + <b>Figure-c :</b> Dégager le blanc (suprême).  + <b>Figure-d :</b> Reconstituer sur le plat de service.	0.25×4									
5	<b>Explication des méthodes de service + avantages et inconvénients :</b> (accepter deux avantages et deux inconvénients pour chaque service tels). <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Services</th> <th style="width: 40%;">Avantages</th> <th style="width: 40%;">Inconvénients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>A l'assiette</b></td> <td>- Présentation soignée. - Rapide.</td> <td>- Nécessite plus d'aller-retour. - Ne permet pas de réaliser un service personnalisé.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Au guéridon</b></td> <td>- Service spectaculaire et luxueux. - Valorise le personnel de service.</td> <td>- Demande une main d'œuvre compétente. - Demande plus d'espace et plus de temps. - Demande plus de personnel. - Prix de prestation élevé.</td> </tr> </tbody> </table>	Services	Avantages	Inconvénients	<b>A l'assiette</b>	- Présentation soignée. - Rapide.	- Nécessite plus d'aller-retour. - Ne permet pas de réaliser un service personnalisé.	<b>Au guéridon</b>	- Service spectaculaire et luxueux. - Valorise le personnel de service.	- Demande une main d'œuvre compétente. - Demande plus d'espace et plus de temps. - Demande plus de personnel. - Prix de prestation élevé.	0.25×4
Services	Avantages	Inconvénients									
<b>A l'assiette</b>	- Présentation soignée. - Rapide.	- Nécessite plus d'aller-retour. - Ne permet pas de réaliser un service personnalisé.									
<b>Au guéridon</b>	- Service spectaculaire et luxueux. - Valorise le personnel de service.	- Demande une main d'œuvre compétente. - Demande plus d'espace et plus de temps. - Demande plus de personnel. - Prix de prestation élevé.									

Exercice 2 (6 pts)		
1	<b>Recette du « BLACK RUSSIAN » :</b> - Remplir le verre Old Fashioned de glace. - Verser directement : 3/10 de liqueur de café + 7/10 de Vodka.	0.25×2
2	<b>Explication commerciale :</b> - <b>Crème Dubarry :</b> Potage à base de choux fleur lié à la crème fraiche. .... - <b>Gigot d'agneau rôti au jus :</b> Gigot saisi, cuit au four et servi avec son jus. .... - <b>Jardinière de légumes :</b> Composée de navets, carottes, haricots verts en bâtonnets et petit pois. .... - <b>Forêt noire :</b> Génoise chocolatée imbibée de sirop, garnie de crème chantilly et décorée de copeaux de chocolat. ....	0.25 0.25 0.5 0.5
3	<b>Différentes parties du gigot d'agneau :</b> 1. Manche      2. Souris      3. Noix      4. Sous-noix.	0.25×4
4	<b>Mise en place du guéridon :</b> La mise en place du matériel doit être respectée. (enlever 0.25 pt pour chaque matériel mal placé). <b>Remarque :</b> tenir compte de l'emplacement du matériel et non pas de la qualité des schémas des candidats.	1
		
5	<b>Commentaire des étapes de découpage du gigot d'agneau :</b> + Figure (a) : Dégager la souris en faisant une entame dans la noix. .... + Figure (b) : Découper la noix par des tranches régulières (environ 0,5 centimètre d'épaisseur) perpendiculairement à l'os, et en contournant légèrement celui-ci pour ne pas laisser de viande sur le côté du gigot. .... + Figure (c) : Trancher ensuite la sous-noix, parallèlement à l'os. ....	0.25 0.5 0.25
6	<b>Dressage du gigot d'agneau :</b> <div style="text-align: center;">  </div>	1