

الصفحة	<p style="text-align: center;">الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا الممالك المغربية الدورة العادية 2020 - الموضوع -</p>		<p style="text-align: center;">المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي المركز الوطني للتقويم والامتحانات</p>	
1				
4				
***	PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP	NS 232A		
4	مدة الإنجاز	الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1		المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة		الشعبة أو المسلك

Domaine I : Acquisition de moyens d'expression et de communication (3 pts)

1. **Nommer** le document qu'on utilise pour faciliter le stockage et le comptage des boissons au bar. (0.5 pt)

L'inventaire permet d'avoir une vision globale du stock à un moment donné. Soit l'état du stock de bar suivant :

Article	unité	Stock initial	Quantité vendue	Offres (gratuité)	transfert vers le restaurant
- Eau gazeuse	Bouteille	200	0	0	56
- Bière marocaine	Bouteille	120	15	1	0
- Vin rouge	Bouteille	20	01	1	3

2. **Calculer** les quantités de sortie et du stock final pour chaque article, en **recopiant** et en **complétant** le tableau suivant : (1.5 pts)

Articles	Sorties	Stock final

3. Les huîtres font partie des fruits de mer servis aux restaurants :

- Nommer** les deux catégories d'huîtres existantes. (0.5 pt)
- Citer** deux produits d'accompagnement des Huitres lors de leur service aux clients. (0.5 pt)

Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (9 pts)

I. Pour chacune des propositions numérotées de 1 à 4, il y a une seule suggestion correcte.

Recopier les couples (1,...) ; (2,...) ; (3,...) ; (4,...), et **adresser** à chaque numéro la lettre qui correspond à la suggestion correcte. (2 pts)

<p>1. L'appellation « florentine » est déterminée par :</p> <p>a. les pommes de terre ; b. les épinards ; c. les aubergines ; d. la laitue.</p>	<p>2. L'une des sauces suivantes n'est pas une sauce chaude :</p> <p>a. Sauce Béchamel ; b. Sauce Bercy ; c. Sauce Choron ; d. Sauce Cocktail.</p>
<p>3. Les deux appoints de cuisson des omelettes sont :</p> <p>a. baveuse ou bien cuite ; b. baveuse ou saignante ; c. à point ou bien cuite ; d. à point ou saignante.</p>	<p>4. Les œufs farcis Chimay sont des œufs :</p> <p>a. cuits mollets et coupés en deux ; b. cuits dur et coupés en deux ; c. cuits mollets et entiers ; d. cuits dur et entiers.</p>

II. Pour chacune des définitions numérotées de 1 à 3 ci-dessous, il y a un seul nom de beurre qui lui correspond parmi les noms de la liste suivante :

Beurre Suzette - Beurre maître d'hôtel - Beurre noisette - Beurre Meunière - Beurre blanc.

Question :

Recopier les couples (1,...) ; (2,...) ; (3,...), et **adresser** à chaque numéro le nom du beurre qui lui correspond. (0.75 pt)

- | |
|--|
| 1. Beurre parfumé au jus d'orange et citron, grand Marnier et cognac, additionné de sucre, de zeste de citron et d'orange. |
| 2. Beurre parfumé au persil haché, additionné du jus de citron. |
| 3. Beurre légèrement bruni, additionné du jus de citron. |

III. Les Cocktails font partie des boissons servis au bar:

1. **Citer** quatre matériels nécessaires pour la préparation d'un cocktail. (1 pt)

2. Pour relier les cocktails suivants avec leurs alcools de base : **Recopier** les couples

(1, ...); (2, ...); (3, ..), et **adresser** à chaque numéro la lettre d'alcool de base correspondante. (0.75 pt)

Cocktail	Alcool de base
1. Daiquiri	a. Kirsch
2. Margarita	b. Téquila
3. Tom Collins	c. Brandy
	d. Campari
	e. Rhum
	f. Gin

3. **Préciser** la composition du cocktail Mojito. (1 pt)

IV. Un de vos clients vous a demandé un apéritif d'origine Française. Votre carte de boissons comporte les apéritifs suivants :

Porto, Xeres, Pastis, Marsala, Ricard.

Question :

Choisir, dans la liste ci-dessus, les apéritifs d'origine Française que vous allez lui proposer. (0.5 pt)

V. **Mise en situation pratique :**

Le restaurant « MALABATA » à El Oualidia est situé au bord de l'atlantique, il propose à sa clientèle une carte riche en poissons et fruits de mer. Le plateau de fruits de mer proposé contient des huîtres.

1. **Citer** quatre autres fruits de mer qui peuvent composer ce plateau. (1 pt)

2. **Décrire** les principales étapes de l'ouverture des huîtres. (1 pt)

3. **Préciser** comment les huîtres sont présentées aux clients. (1 pt)

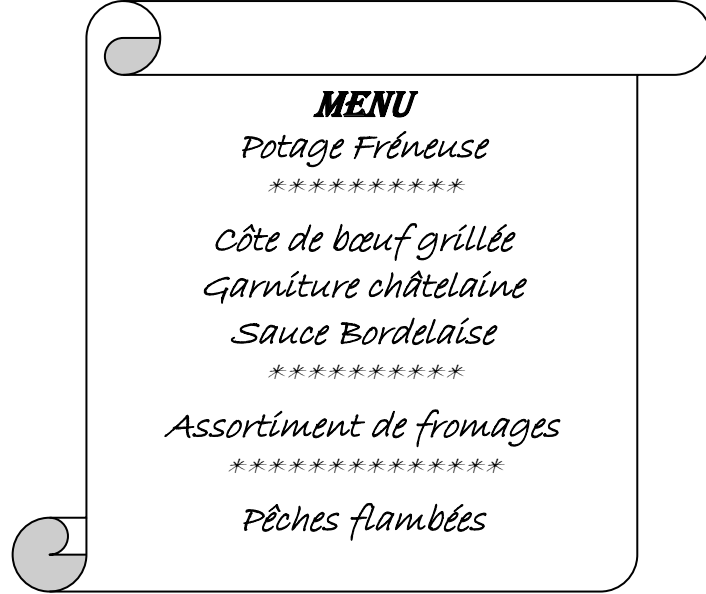
Domaine III : Maîtrise méthodologique (8 pts)

En qualité de maître d'hôtel du restaurant « Le Rif » Vous avez reçu un couple de touristes étrangers que vous avez installé au salon VIP.

Comme apéritif, il a commandé un Tampico.

1. **Donner** la recette du Tampico en **précisant** la méthode de sa préparation. (1.5 pts)

Le menu proposé est le suivant :



2. **Donner** l'explication commerciale du potage Fréneuse et de la sauce Bordelaise. (1.5 pts)
 3. **Proposer** le service adéquat pour le dessert du menu, **justifier** votre réponse. (1 pt)
 4. **Citer** les appoints de cuisson de la côte grillée. (1 pt)
 5. Pour l'assortiment de fromages, **citer** quatre familles de fromages et **proposer** un fromage pour chaque famille. (2 pts)
- A la fin du repas, la dame a demandé un cappuccino et le monsieur a demandé un expresso.
6. **Donner** les étapes de préparation de ces deux boissons. (1 pt)

————— *Fin* —————

الصفحة	<p style="text-align: center;">الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا الممالك المغربية الدورة الاستدراكية 2020 - عناصر الإجابة -</p>		<p style="text-align: center;">  المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي المركز الوطني للتقويم والامتحانات </p>
1			
3			
***	PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP	RR 232A	
4	مدة الإنجاز	الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1	المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة	الشعبة أو المسلك

Question n°	Eléments de réponse	Points
Domaine I : Acquisition de moyens d'expression et de communication (3 pts)		
1	<p>La procédure à suivre pour l'embauche d'une jeune femme âgée de 26 ans dans un bar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déposer, auprès des services locaux de la police ou de la gendarmerie, une demande à laquelle est annexé un extrait ayant moins de trois mois de date de la fiche anthropométrique des futures employées. - Transmettre le dossier, revêtu de l'avis des services précités, au directeur général de la sûreté nationale qui délivre ou refuse l'autorisation. L'autorisation est nominative et révocable. 	0.25×2
2	<ul style="list-style-type: none"> - La proposition la moins chère : la proposition 2 - Justification : - P1 = 156 DH - P2 = 175-24.5 = 150.5DH - P3 = 140+ 28= 168 DH 	0.5×2
3	<p>Les moments où l'on effectue l'inventaire journalier des boissons sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A l'ouverture - A la fermeture 	0.25×2
4	<p>a. L'animal d'origine du foie gras est l'oie ou le canard.</p> <p>b. Eléments essentiels de la mise en place du foie gras :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assiette à entremets froide - Couvert à entremets 	0.5 0.25×2
Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (9 pts)		
I	(1 , c) ; (2 , b) ; (3 , c) ; (4 , c)	0.5×4
II	(1 , Sauce béchamel) ; (2 , Sauce cocktail) ; (3 , Sauce bordelaise)	0.25×3
III	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche1: Black Russian - Fiche 2: Scotch Sour - Fiche 3: Americano 	0.5×3

الصفحة	2	RR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة الاستدراكية 2020 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة							
3										
IV	(1 , b) ; (2 , c) ; (3 , d)			0.25×3						
V	L'ordre chronologique du déroulement est : c → e → f → a → b → d			1						
VI	1. Quatre constituants d'un œuf (accepter quatre éléments parmi) : Coquille ; Blanc (albumen) ; jaune (vitellus) ; chambre à air ; membranes coquillières ; germe.			0.25×4						
	2. Quatre préparations culinaires à base d'œuf (accepter quatre préparations tel) : - Œufs mollets florentine - Œuf farci Chimay - Omelette nature - Œufs aux plats			0.25×4						
	3. Explication de la composition de deux omelettes (accepter deux explications correctes de la composition de deux omelettes différentes)			0.5×2						
Domaine III : Maîtrise méthodologique (8 pts)										
1	Explication d'un restaurant gastronomique : - se fonde sur les traditions culinaires et la créativité dans l'élaboration des mets. - se fonde sur les traditions d'accueils et nécessite un service à table soigné et de grande qualité			0.25×2						
2	- Deux mets classiques pouvant composer votre carte (accepter deux propositions correctes tel): magret de canard ; estouffade de vœu ; - Deux mets spéciaux pouvant composer votre carte (accepter deux propositions correctes tel): caviar ; foie gras ;			0.25×4						
3	Deux gibiers à introduire dans la carte (accepter deux propositions correctes tel) : lièvre ; faisan ;			0.25×2						
4	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Apéritifs</th> <th>Eaux de vie</th> <th>Liqueurs</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pastis 51 Ricard</td> <td>Cognac Vodka-Smirnoff Chivas Régal Rhum Tequila</td> <td>Grand Marnier</td> </tr> </tbody> </table>	Apéritifs	Eaux de vie	Liqueurs	Pastis 51 Ricard	Cognac Vodka-Smirnoff Chivas Régal Rhum Tequila	Grand Marnier			0.25×8
Apéritifs	Eaux de vie	Liqueurs								
Pastis 51 Ricard	Cognac Vodka-Smirnoff Chivas Régal Rhum Tequila	Grand Marnier								
5	Les légumes qui ne peuvent pas entrer dans la composition de la crudité variée sont : Pommes de terre ; courgettes			0.25×2						
6	Type de pâte qui entre dans la préparation : - de la tarte à l'oignon : Pâte brisée - des choux à la chantilly : Pâte à choux			0.25×2						

الصفحة	3	RR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة الاستدراكية 2020 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعام
3	7	Appoints de cuisson du tournedos : - Bleu ; - Saignant ; - A point ; Bien cuit	0.25×4
	8	- Explication commerciale du turbot poché : Tronçons de turbot pochées servis avec une sauce à base de réduction d'échalotes et de vinaigre, liée aux jaunes d'œufs, légèrement montée au beurre et additionnée de jus de citron - Explication commerciale des crêpes fourrées : A base de pate prise sucrée farcie	0.5×2
	9	Tâches à accomplir avant la fermeture du restaurant (accepter quatre tâches parmi): - Débarrassage du petit matériel d'exploitation (verrerie, porcelaine, argenterie) - Débarrassage des nappes, napperons, serviettes - Entretien du petit matériel d'exploitation et son retour à la réserve après l'avoir contrôlé. - Entretien du sol ou de la moquette selon les méthodes appropriés pour chaque revêtement. - contrôle des stocks - Rédaction des consignes dans le livre des consignes - Encaissement de la recette	0.25×4