

الصفحة	<p style="text-align: center;"><b>الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا</b>  <b>الممالك المغربية</b>  <b>الدورة العادية 2020</b>  <b>- الموضوع -</b></p>		<p style="text-align: center;">المملكة المغربية          وزارة التربية الوطنية          والتكوين المهني          والتعليم العالي والبحث العلمي  <b>المركز الوطني للتقويم والامتحانات</b></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><b>1. L'appellation « florentine » est déterminée par :</b></p> <p>a. les pommes de terre ; b. les épinards ; c. les aubergines ; d. la laitue.</p>	<p><b>2. L'une des sauces suivantes n'est pas une sauce chaude :</b></p> <p>a. Sauce Béchamel ; b. Sauce Bercy ; c. Sauce Choron ; d. Sauce Cocktail.</p>
<p><b>3. Les deux appoints de cuisson des omelettes sont :</b></p> <p>a. baveuse ou bien cuite ; b. baveuse ou saignante ; c. à point ou bien cuite ; d. à point ou saignante.</p>	<p><b>4. Les œufs farcis Chimay sont des œufs :</b></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)

<p>1. Beurre parfumé au jus d'orange et citron, grand Marnier et cognac, additionné de sucre, de zeste de citron et d'orange.</p>
<p>2. Beurre parfumé au persil haché, additionné du jus de citron.</p>
<p>3. Beurre légèrement brun, additionné du jus de citron.</p>

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)

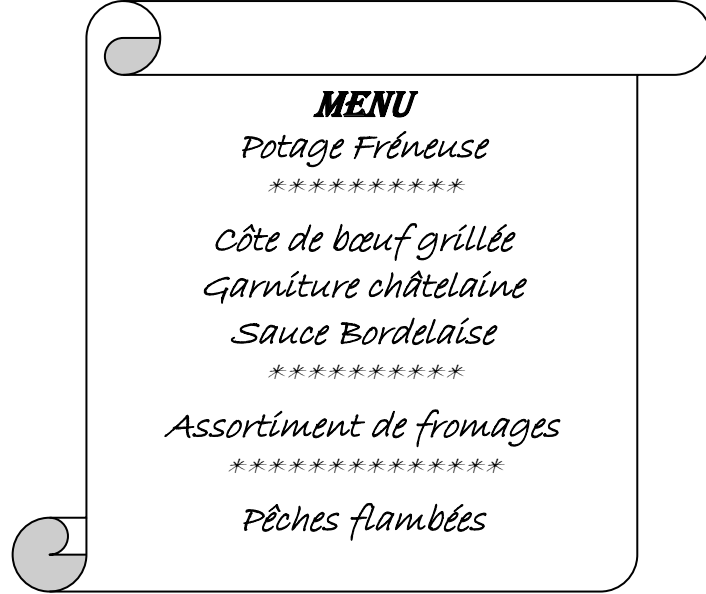
### Domaine III : Maîtrise méthodologique (8 pts)

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 1	<b>الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا</b> <b>الممالك المغربية</b> <b>الدورة العادية 2020</b> <b>- عناصر الإجابة -</b>		المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي المركز الوطني للتقويم والامتحانات
3	PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP		NR 232A
4	مدة الإنجاز	<b>الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1</b>	
10	المعامل	شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعام	
		المادة	
		الشعبة أو المسلك	

Question n°	Eléments de réponse	Points												
<b>Domaine I : Acquisition de moyens d'expression et de communication (3 pts)</b>														
1	<b>Le document utilisé pour faciliter le stockage et le comptage des boissons au bar :</b> - La fiche d'inventaire bar .....	0.5 pt												
2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Articles</th> <th style="width: 20%;">Sortie</th> <th style="width: 30%;">Stock final</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-Eau gazeuse</td> <td style="text-align: center;">56</td> <td style="text-align: center;">144</td> </tr> <tr> <td>- Bière marocaine</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">104</td> </tr> <tr> <td>- vin rouge</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> </tbody> </table>	Articles	Sortie	Stock final	-Eau gazeuse	56	144	- Bière marocaine	16	104	- vin rouge	5	15	1.5 pts
Articles	Sortie	Stock final												
-Eau gazeuse	56	144												
- Bière marocaine	16	104												
- vin rouge	5	15												
3	<b>a. Les deux catégories d'Huîtres existantes :</b> - Les huîtres plates et les huîtres creuses. .... <b>b. Deux produits d'accompagnement des Huîtres lors de leur service aux clients parmi les produits suivants :</b> ..... - Pain de seigle coupé en tranches fines et beurrées. - beurre frais en ravier. - un demi-citron. - Sauce échalotes au vinaigre. - Sauce anglaise et ketchup (facultatifs).	0.5 pt 0.5 pt												
<b>Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (9 pts)</b>														
I	(1 , b) ; (2 ,d) ; (3 ,a) ; (4 ,b)..... (0. 5×4)	2pts												
II	(1, beurre Suzette ) ; (2 , beurre maître d'hôtel) ; (3 , beurre meunière) ( 0.25×3)	0.75 pt												
III	<b>1. Quatre matériels nécessaires pour la préparation d'un cocktail (accepter quatre matériels parmi) :</b> verre du client ; shaker ; mixeur ; verre à mélange ; passoire ; râpe-noix. ....( 0.25×4)	1 pt												
	<b>2. (1, e) ; (2 ,b) ; (3 ,f) ..... ( 0.25×3)</b>	0.75 pt												

الصفحة			
2	NR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة العادية 2020 - عناصر الإجابة	
3		- مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة	

	<b>3. Composition du cocktail Mojito :( quatre composants au minimum)</b> - Rhum blanc - menthe - citron vert - Sucre -eau gazeuse -glaçon <b>(0.25×4)</b>	<b>1 pt</b>
<b>IV</b>	<b>Apéritifs d'origine Française :</b> - Pastis - Ricard.....( <b>0.25×2</b> )	<b>0.5 pt</b>
<b>V</b>	<b>1. Quatre autres fruits de mer qui peuvent composer ce plateau parmi : (0.25×4)</b> - Crevettes - Moules - Saint-Jacques - Praires - Bigorneaux - Palourde	<b>1 pts</b>
	<b>2. Principales étapes de l'ouverture des Huîtres :</b> <b>(0.25×4)</b> - Placer le pouce à 1cm du bout de la lame ; - Introduire la lame au niveau du muscle ; - Couper le muscle ; - Soulever et détacher la coquille supérieure.	<b>1 pt</b>
	<b>3. Présentation des huîtres aux clients :</b> -Les huîtres sont placées au dernier moment sur un plateau à trépied au centre de la table <b>ou</b> sur des assiettes à huîtres alvéolées <b>ou</b> sur des assiettes creuses avec une sous- assiettes plates, remplies de glace pilée.....	<b>0.5pt</b>
	-Une fourchette à huître à droite et un rince doigt à gauche du convive.....	<b>0.5 pt</b>
<b>Domaine III : Maîtrise méthodologique (8 pts)</b>		
<b>1</b>	<b>La recette du Tampico :</b> .....( <b>0.25×4</b> ) - 3/10 de jus de citron - 4/10 de Campari - 3/10 de Cointreau - du tonic <b>La méthode de sa préparation :</b> ..... ( <b>0.25×2</b> ) - Dans un verre tumbler mettre des glaçons - Verser le jus de citron, le Campari après le Cointreau puis ajouter du tonic et servir	<b>1 pt</b>     <b>0.5 pt</b>
<b>2</b>	<b>L'explication commerciale du Potage Fréneuse :</b> - potage réalisé à partir d'une purée de navet et de pomme de terre détendue avec un fond blanc et lié à la crème fraîche.....	<b>0.75 pt</b>
	<b>L'explication commerciale de la Sauce bordelaise :</b> - Réduction de vin rouge avec estragon et échalotes, additionnée de fond de veau et de moelle de bœuf.....	<b>0.75 pt</b>

الصفحة	3	NR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة العادية 2020 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعام
3			

3	<b>Le service adéquat pour le dessert :</b> service au guéridon..... <b>Justification :</b> - Le flambage nécessite un guéridon ou une voiture à flambage...	<b>0.5 pt</b> <b>0.5 pt</b>
4	<b>Les appoints de cuisson de la côte grillée :</b> - Bleu - Saignant - A point - Bien cuit ..... (0.25×4)	<b>1 pt</b>
5	<b>Quatre familles de fromages avec marque tel :</b> (0.5×4) - Pâtes molles à croûte fleurie marque tel que : Camembert, Chaource, Brie de Meaux... - Pâtes molles à croûte lavée marque tel que: Maroilles, Livarot, ... - Fromage de Chèvres marque tel que : Poligny Saint Pierre, Crottin de Chavignol - Pâtes persillées marque tel que : Roquefort, Bleu des Causses... - Pâte pressée non cuite marque tel que : Saint Nectaire, Morbier, Laguiole.... - Pâte pressée cuite marque tel que : Comté, Beaufort, Abondance....	<b>2 pts</b>
6	<b>Les étapes de préparation des deux boissons :</b> - <b>Expresso :</b> café noir fort conservant la mousse formée par la machine. - <b>Cappuccino :</b> café expresso auquel est ajoutée une quantité égale de lait mousseux chauffé à la vapeur.	<b>0.5 pt</b> <b>0.5 pt</b>