

الصفحة	1	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا الممالك المهنية الدورة العادية 2021 - الموضوع -		الجمهورية المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي المركز الوطني للتقويم والامتحانات	
5	***			PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP	NS 232A
4h	مدة الإنجاز			الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1	
10	المعامل	شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة		الشعبة أو المسلك	

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

1. En se basant sur l'arrêté N° 3- 177- 66 du 17 juillet 1967, concernant les affichages à l'intérieur et à l'extérieur des débits de boissons :

- a. **citer** deux affichages à l'intérieur et deux affichages à l'extérieur d'un bar. (1 pt)
- b. **Préciser** deux conséquences d'un défaut d'affichage. (0.5 pt)

2. Le saumon est l'un des produits nobles servis au restaurant :

- a. **Définir** ce produit. (0.5 pt)
- b. **Préciser** les éléments de la mise en place du saumon fumé. (0.5 pt)
- c. **Donner** deux produits d'accompagnement du saumon fumé. (0.5 pt)

Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)

I. Pour chacune des propositions numérotées de 1 à 3, il y a une seule suggestion correcte.

Recopier les couples (1,...) ; (2,...) ; (3,...), et **adresser** à chaque numéro la lettre qui correspond à la suggestion correcte. (0.75 pt)

1. Le Beurre Maître d'hôtel est un beurre :

- a. froid, servi avec les poissons frits et viandes rouges.
- b. chaud, servi avec les poissons frits et viandes rouges.
- c. froid, servi avec les poissons pochés et viandes rouges.
- d. froid, servi avec les poissons pochés et poissons frits.

2. Parmi Les produits de la pêche :

- a. le calmar et la seiche sont des coquillages, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des crustacés.
- b. le calmar et la seiche sont des poissons, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des crustacés.
- c. le calmar et la seiche sont des mollusques, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des coquillages.
- d. le calmar et la seiche sont des crustacés, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des mollusques.

3. La sauce bordelaise est :

- une sauce froide, composée de réduction de vin rouge avec estragon et échalotes, additionnée de fond de veau et de moelle de bœuf.
- une sauce froide, composée de beurre et de farine, additionnée d'un fumet de poisson, vin blanc, échalotes et persil.
- une sauce chaude, composée de réduction de vin rouge avec estragon et échalotes, additionnée de fond de veau et de moelle de bœuf.
- une sauce chaude, composée de beurre et de farine, additionnée d'un fumet de poisson, vin blanc, échalotes et persil.

II. Sur les feuilles d'inventaire du bar ; les boissons sont rassemblées en dix groupes.

- 1. Relier** chaque groupe de boissons avec les produits de base qui lui correspondent. **Recopier** les couples (1,) ; (2,) ; (3,) ; (4,) et **adresser** à chaque numéro la lettre correspondante. (1 pt)

Groupes de boisson	Produits de base
1. 1 ^{er} groupe.	a. Produits d'origine animale : crème, lait, œufs.
2. 3 ^{ème} groupe.	b. Liqueurs naturelles : Curaçao, Cointreau, Cherry Brandy.
3. 6 ^{ème} groupe.	c. Jus de fruit.
4. 8 ^{ème} groupe.	d. Sirops.
	e. Spiritueux à base de céréales : Whisky, Vodka, Gin.

- 2. Citer** deux obligations concernant le service des jus de fruits en bouteille. (0.5 pt)

III. 1. Citer la composition des sauces suivantes : (0.75 pt)

- Sauce hollandaise.
- Sauce cocktail.
- Sauce béchamel.

- 2. Nommer** le légume de base de chacune des garnitures suivantes : (0.75 pt)

- Parmentier.
- Choisy.
- Saint-Germain.

IV. Situation pratique :

Vous êtes maître d'hôtel dans un restaurant. Votre carte présente une gamme variée des plats de viande.

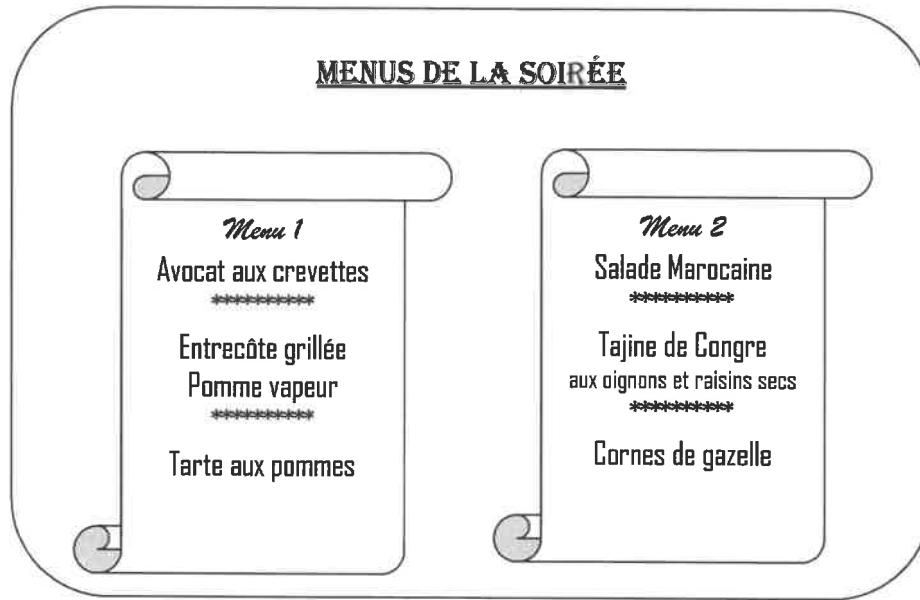
Pour satisfaire votre clientèle, vous insister sur la qualité de vos approvisionnements, notamment en viandes de boucherie.

- Donner** une définition simple de « viande de boucherie ». (0.5 pt)
- Citer** trois principales races de bovins locales du Maroc. (0.75 pt)
- Citer et Expliquer** deux critères de qualité permettant de vérifier la fraîcheur des viandes de boucherie. (1 pt)

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)

Exercice 1 (5.5 pts)

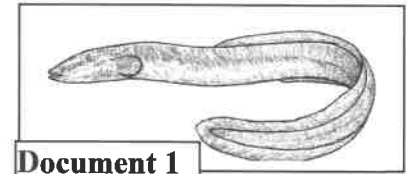
Le restaurant « OASIS » a été retenu pour l'organisation de la soirée qui suivra un match de l'équipe locale de 45 personnes.



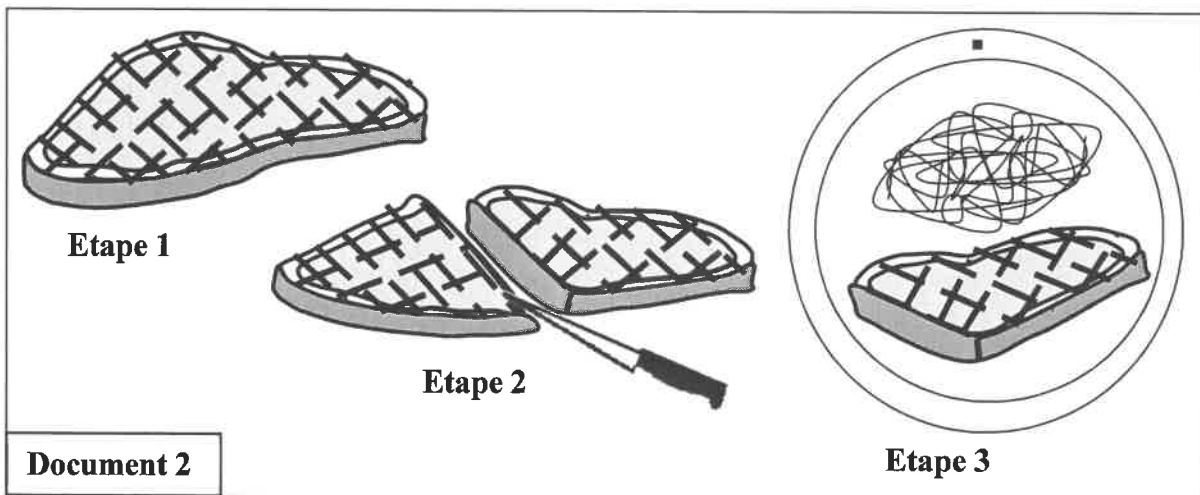
1. **Donner** une explication commerciale simple de l'entrée et du plat principal du menu 1. (2 pts)

Le Congre, représenté dans le document 1, est un poisson d'eau de mer.

2. **Préciser** s'il est découpé en darnes ou en tronçons pour la préparation d'un Tajine, **justifier** votre réponse. (0.5 pt)



Le document 2 représente les étapes du découpage et du dressage d'une entrecôte grillée.



3. En s'appuyant sur le document 2, **Expliquer** les étapes du découpage d'une entrecôte grillée en salle. (1.5 pt)

4. **Donner l'explication** commerciale de la tarte aux pommes. (0.5 pt)

5. **Donner** deux règles d'hygiène et deux règles de sécurité à respecter au cours du service des deux menus. (1 pt)

Exercice 2 (5.5 pts)

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

Le menu proposé est le suivant :



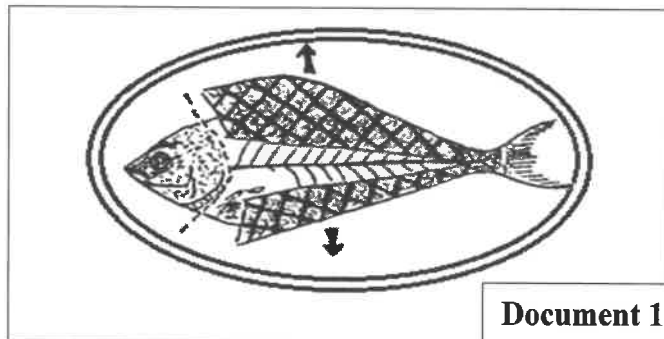
1. **Indiquer** les éléments nécessaires à la préparation d'une sauce vinaigrette. (0.5 pt)

2. **Proposer :**

- a. deux services adéquats pour le plat principal du menu, (0.5 pt)
- b. deux garnitures à base de pommes de terre, autres que la pomme en purée à l'huile d'olive. (0.5 pt)

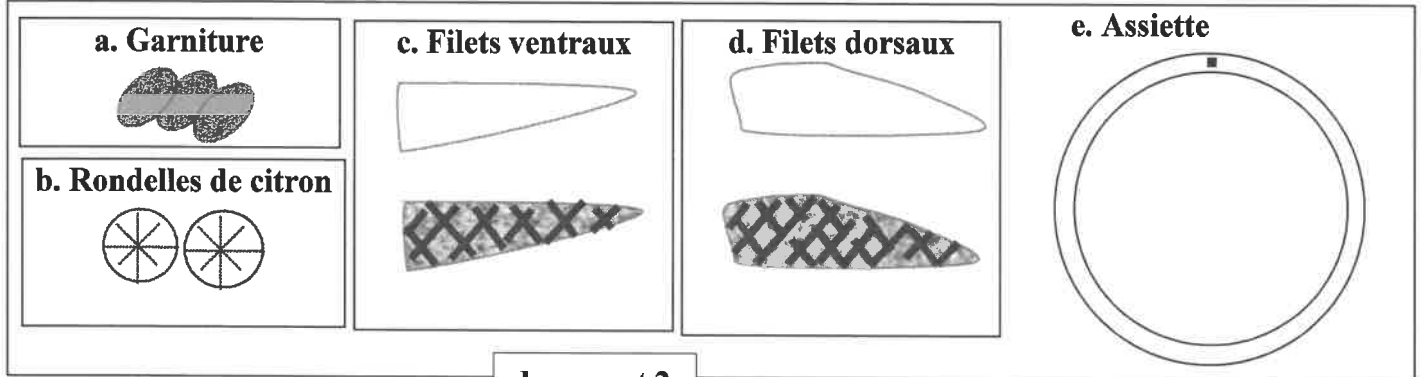
3. **Préciser** les étapes de préparation de l'artichaut au guéridon. (1pt)

Le document 1 résume quelques étapes de préparation de la Daurade grillée.



4. En s'appuyant sur le document 1, **Dégager** trois étapes de préparation de la Daurade grillée. (0.75 pt)

Pour procéder au dressage de la daurade découpée sur assiette du client, on vous propose les figures du document 2.



document 2

- 5. Recopier** sur votre copie l'assiette (e) et représenter y le dressage de la daurade découpée ainsi que la garniture d'accompagnement. (1.25 pt)
- 6. Donner** l'explication commerciale du fondant au chocolat. (0.5 pt)
- A la fin du repas un client vous demande un café Viennois. **Préciser** la composition de ce café. (0.5 pt)

———— *Fin* ————

الصفحة	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا الممالك المتحدة الدورة الاستدراكية 2021 - عناصر الإجابة -		الجمهورية المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي المركز الوطني للتقويم والامتحانات
1			
4			
***	PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP	RR 232A	

4h	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	a. Types d'inventaires courant dans un débit de boisson : (accepter deux parmi) - inventaire des produits (périssables et non périssables), - inventaire des boissons (eaux minérales, le vin, les eaux de vie,...), - inventaire des matériels (couverts, ménages, linge...), - inventaire des mobiliers (tables, chaises, four en cuisine,...)	0.5 pt
	b. Rôles des inventaires dans un débit de boissons : L'inventaire permet de réaliser une « photo » des stocks à un moment donné afin d'effectuer un contrôle et vérifier d'éventuels écarts (perte, vol, mauvaise gestion, oubli d'enregistrement...)	0.5 pt
	c. Quatre éléments qui doivent figurer sur la fiche des inventaires dans un débit de boisson : (accepter quatre parmi) - Date - nom du responsable - Dénomination Article - Quantité en stock - Unité - observations.	0.5 pt
2	a. technique d'obtention du foie gras : le foie gras est obtenu après un pré gavage de l'oie (ou canard) pendant 15 jours, et un gavage d'environ trois semaines	0.5 pt
	b. Opérations à entamer pour le traitement du foie gras après son extraction de l'animal : Dès que le foie est retiré de l'animal, il est débarrassé du fiel, de la graisse et des vaisseaux sanguins, puis assaisonné de sel, de poivre et d'épices ; et laissé égoutter 24 heures.	0.5 pt
	c. Deux produits d'accompagnement du foie gras : - Toasts de pain de mie grillés. - Beurre. (0.25×2)	0.5 pt
Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)		
I	(1, c) ; (2, d) ; (3, b) ; (4, c)	0.25×4
II	(a, F) ; (b, F) ; (c, F) ; (d, F)	0.25×4

الصفحة	2	RR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة الاستدراكية 2021 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليفي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعمامة				
4							
III	1. Deux principes à respecter pour confectionner les cocktails (accepter deux parmi) : - Ne pas utiliser plus de 05 ingrédients. - Exprimer les quantités en dixièmes. - N'utiliser qu'une seule eau de vie de base -Respecter la trilogie des « 03 S ». (0.25×2)	0.5 pt					
	2. Utilité des adjuvants dans un cocktail : Ils modifient l'élément de base en le renforçant, tout en changeant la couleur, le parfum et le goût : ils donnent toute sa personnalité au mélange. (0.25)	0.5 pt					
IV	1. Définitions : a. Aromate : Ce sont des substances végétales odoriférantes pour donner du goût et de l'arôme aux aliments b. Condiment : Ce sont des substances de saveur forte destinée à relever le goût des aliments.	0.5 pt 0.5 pt					
	2.	1 pt					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Aromates</th> <th>Condiments</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Persil ; Thym ; Laurier ; Coriandre</td> <td>Ail ; Tabasco ; Ketchup ; Moutarde.</td> </tr> </tbody> </table>	Aromates	Condiments	Persil ; Thym ; Laurier ; Coriandre	Ail ; Tabasco ; Ketchup ; Moutarde.		
Aromates	Condiments						
Persil ; Thym ; Laurier ; Coriandre	Ail ; Tabasco ; Ketchup ; Moutarde.						
	3. Quatre façons de conditionnement des condiments dans l'office de restaurant : - En sachets - En bocal - En boîte - En bouteille.	1 pt					
Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)							
Exercice 1 (5.5 pts)							
1	Classification des ABA : Bitter ; Gentianes ; Anisés. (0.25×3 pt) Marques commerciales (accepter une marque pour chaque classe telles): - Bitter : Amer picon, Angostura, Campari, Fernet branca, (0.25pt) - Gentianes : Aveze, Gastonnette, Salers, Suze. (0.25pt) - Anisés : Berger blanc, Pernod, Pastis, Ricard, Casanis..... (0.25pt)	1.5 pt					
2	Explication commerciale : Garniture : +Riz pilaf : Riz revenu dans de l'huile et des oignons ciselés, en suite mouillé et cuit au four. (0.5 pt) +Légumes sautés : Légumes taillés, semi cuits au préalable dans de l'eau bouillante salée et sauté au beurre (et/ou à l'huile) dans une poêle avec assaisonnement. (0.5 pt) Dessert : Tarte Bourdaloue : A base de pâte brisée garnie de crème d'amande et de poires coupés en moitié. (0.5 pt)	1.5 pt					
3	Interprétation des différentes étapes présentées dans le document 2 : - Etape 1 : Détailler chaque panoufle en lamelles de 2 à 3 centimètres, sur la longueur, puis les disposer dans le plat afin de constituer un isolant entre la flamme et la viande de la selle. (0.5 pt) - Etape 2 : Donner un coup de couteau horizontal au-dessus de la vertèbre, puis détailler verticalement en tranches de 0,5 centimètre d'épaisseur. (0.5 pt) - Etape 3 : Redresser les morceaux découpés au fur et à mesure sur le plat de service en alternant les morceaux des différentes parties de la selle, la représenter	1.5 pt					

الصفحة	3	RR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة الاستدراكية 2021 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليفي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعمامة
4			aux clients, et ensuite commencer le dressage sur assiette et servir au fur et à mesure du dressage de chaque assiette. (0.5 pt)
4			<p>Avantages du service à la Russe (accepter deux parmi) : (0.25×2)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Service spectaculaire et luxueux. - Permet au personnel de mettre en valeur son savoir faire - Applicable à tous les plats - Facilite la fidélisation d'une catégorie de client (clients aisés, aimant l'animation et le spectacle) <p>Inconvénients du service à la Russe (accepter deux tels que) : (0.25×2)</p> <ul style="list-style-type: none"> - service lent – nécessite un personnel qualifié.....
			Exercice 2 (5.5 pts)
1			<p>Légumes composant la Salade Niçoise traditionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Légumes crus (accepter deux tels que) : poivron vert/ tomate. (0.25×2) - Légumes cuits (accepter deux tels que) : pomme de terre/ haricots verts....(0.25×2)
2			Type de pate utilisé dans la préparation de la quiche au thon : Pâte brisée 0.25 pt
3			<p>Exemples de volailles à chair blanche et volailles à chair brune :</p> <ul style="list-style-type: none"> - volailles à chair blanche (accepter un tel) : Poulet ; chapon ; poule ; coq ; coquelet (0.25 pt) - volailles à chair brune (accepter un tel) : Canard ; oie ; pigeon ; (0.25 pt)
4			<p>Le nom correspondant à chaque numéro :</p> <p>1. Blanc de poulet (suprême) 2. Sot l'y laisse 3. Les cuisses (0.25×3) 0.75 pt</p>
5			<p>Explication commerciale du :</p> <p><u>Poulet M'qalli :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Huile + ail haché + persil + faire mariner. -Ce poulet assaisonné (sel et poivre, gingembre, colorant et oignon émincé. Après le mouillement <p><u>le poulet rôti au jus :</u></p> <p>Poulet rôti, sauté dans la matière grasse, mirepoix après la cuisson, déglacé au vin blanc puis passer le tout au chinois. 0.5 pt 0.5 pt</p>
6			<p>Interprétation des étapes de découpage du poulet rôti :</p> <p>Etape1 : (0.25 pt)</p> <p>A l'aide de la cuiller et de la fourchette, saisir le poulet sous les ailes et l'égoutter avant de le transporter sur l'assiette de tranche, sur le dos, et croupion à gauche de l'assiette.</p> <p>Etape 2 : (0.25 pt)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre le poulet sur le flan, 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 patte, imprimer à la fourchette un mouvement de torsion, vers le dos du poulet, puis continuer à couper avec le couteau. <p>Etape 3 :..... (0.5 pt)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couper la jointure entre pilon et contre-pilon, et disposer cette part dans le plat. 1 pt

الصفحة	RR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة الاستدراكية 2021 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1 - شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة
4		
4		

	<ul style="list-style-type: none"> - Retourner la volaille sur l'autre côté et procéder de la même façon pour l'autre cuisse. - Couper tout le long du bréchet et longer la carcasse avec le couteau. Disposer l'aile dans le plat, l'arrondi placé vers l'extérieur. - Retirer l'autre aile de la même façon. - Décoller les sot-l'y-laisse, et les disposer sur les parts constituées par les cuisses. - Remettre le cresson dans le plat. 	
7	<p>Préciser la technique de préparation d'une orange en rondelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peler l'orange. - A la fin de l'épluchage, retirer la fourchette, et la replanter perpendiculairement à l'axe de l'orange, dans la base de celle-ci. - Avec le couteau d'office, faire des tranches régulières (environ 0,5 centimètre d'épaisseur), en coupant vers soi. - Au fur et à mesure du découpage, retirer le centre cotonneux de chaque tranche. - Disposer harmonieusement les tranches en rondelle dans une assiette à entremets. 	1 pt