

الصفحة 1 6	<p>الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة العادية 2018 -الموضوع-</p>	<p>NS232A</p>	<p>المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي</p> <p>المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه</p>
------------------	--	---------------	---

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

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

1. **Donnez** les rôles des inventaires de marchandises en restauration. (0.5 pt)
2. **Peut-on servir** des boissons alcoolisées à un client âgé de moins de 16 ans ? **Justifiez** votre réponse. (0.5 pt)
3. Dans le but de déterminer la consommation de jus d'orange, on propose les données ci-dessous concernant le renouvellement du stock des bouteilles de jus d'orange.
 - Stock au 1^{er} mai : 3 litres.
 - Achats de mai : 20 litres.
 - Stock au 31 mai : 8 litres.**Calculez** la consommation en litres de jus d'orange au cours du mois de mai. (0.5 pt)
4. **Nommez** deux mets spéciaux pouvant être servis dans un restaurant. (0.5 pt)
5. Les figures « a » et « b » du document ci-dessous représentent deux schémas de deux crustacés considérés en restauration comme étant des produits nobles,
Identifiez les deux crustacés des figures « a » et « b », en **justifiant** votre réponse : (1 pt)

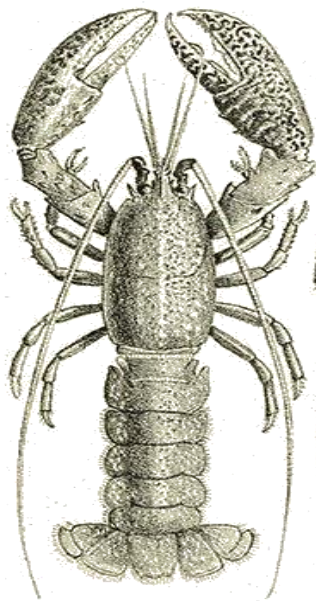


Figure (a)

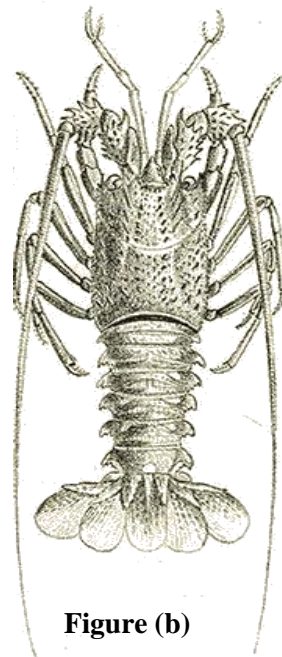


Figure (b)

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

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

Recopiez les couples (1,...) ; (2,...) ; (3,...) ; (4,...), et **adrezsez** à chaque numéro la lettre qui correspond à la suggestion correcte. (1 pt)

1. Un shaker sert à : a. broyer les glaçons ; b. moudre le café ; c. griller les toasts ; d. confectionner des cocktails.	2. Un alambic est un appareil utilisé pour : a. la décantation des boissons ; b. la préparation des infusions ; c. la distillation des boissons ; d. le mélange des cocktails.
3. Un café viennois est un : a. café expresso accompagné d'un peu de crème liquide ; b. mélange en quantité égale d'un café expresso et d'un très bon chocolat chaud ; c. café expresso servi avec de la crème chantilly ; d. café expresso servi avec un nuage de lait.	4. Une eau plate est une eau : a. gazeuse faiblement minéralisée ; b. gazeuse fortement minéralisée ; c. non gazeuse minéralisée ; d. minérale naturelle qui contient plus de 5 g/l de CO ₂ .

II. Répondez brièvement aux questions suivantes :

- 1. Différenciez** entre le soda aux fruits et la limonade. (0.25 pt)
- 2. Citez** deux infusions pouvant être servies au restaurant. (0.25 pt)
- 3. Donnez** la composition des sauces suivantes :
 - Sauce mayonnaise ; (0.25 pt)
 - Sauce vinaigrette. (0.25 pt)
- 4. Nommez** les légumes de base des garnitures suivantes :
 - Garniture Argenteuil ; (0.25 pt)
 - Garniture Bruxelloise. (0.25 pt)

III. Reliez les appellations suivantes avec leurs légumes de base :

Recopiez les couples (1,) ; (2, ...) ; (3,) ; (4,) et **adrezsez** à chaque numéro la lettre correspondante. (1 pt)

Les appellations	Les légumes de base
1- Crécy	a- Choux fleurs
2- Parmentier	b- Carottes
3- Saint-Germain	c- Asperges
4- Dubarry	d- Epinards
	e- Pommes de terre
	f- Pois cassés

IV. Recopiez le tableau ci-dessous sur votre copie et **Complétez** par les familles ou les exemples de fromages : (1 pt)

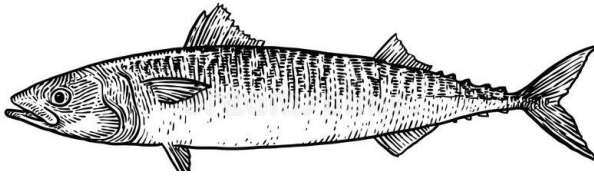
Familles de fromages	Exemples de fromages
Fromage à pâte pressée non cuite	Cantal
.....	Camembert
Fromage à pâte pressée cuite
.....	Roquefort
Fromage de chèvre

V- Mise en situation pratique :

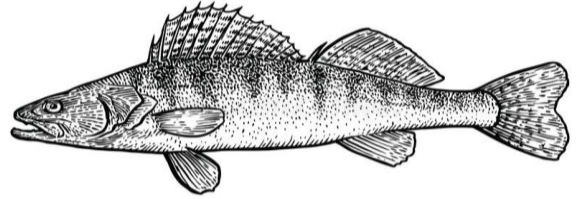
Vous êtes maître d'hôtel dans un restaurant de la région, parmi les produits de votre carte figurent entre autres des poissons d'eau douce et des poissons d'eau de mer.

Votre premier souci est de servir des produits frais capables de répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante quant à la qualité des prestations offertes.

Le document 1 représente quatre types de poissons parmi les produits dont dispose votre restaurant.



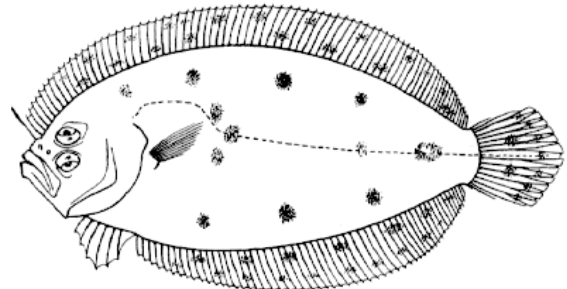
Maquereau



Brochet



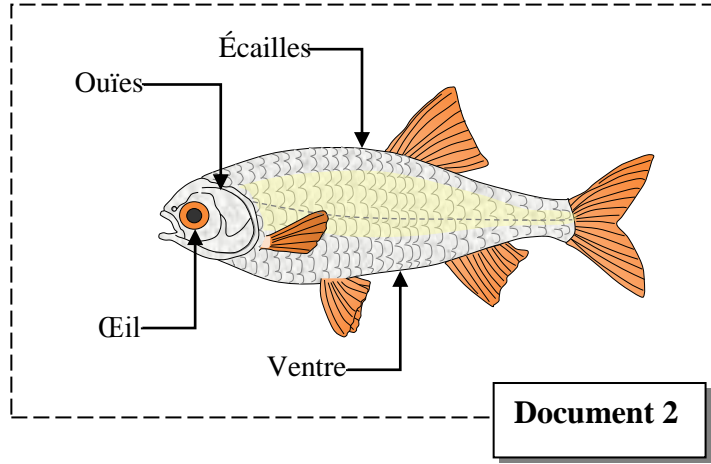
Raie



Sole

1. Classez les poissons du document 1 selon leur milieu de vie (eau de mer / eau douce) (0.5pt)

La fraîcheur d'un poisson est identifiable par un certain nombre de critères liés aux quatre éléments figurants sur le document 2.



2. Argumentez les critères de fraîcheur d'un poisson en vous basant sur les quatre éléments figurants sur le document 2. (1pt)

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)

Exercice 1 (6 pts)

Une agence de voyage de la région a réservé chez vous au restaurant pour un groupe de 60 personnes, pour le dîner du 30 juillet prochain.

❖ Vous vous êtes convenus sur un menu facturé à 200 DH, y compris les boissons.

Le menu est le suivant :



Les boissons sont :

- Un kir royal comme apéritif ;
- Une demi-bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse par personne ;
- Un café ou un thé à la menthe comme digestif en fin de repas.

1. **Donnez** une explication commerciale simple pour chaque plat du menu. (1.5 pt)

❖ A leur arrivée, tous les membres du groupe ont pris le « Kir Royal ».

2. a. **De quoi est composé** le « Kir Royal »? (0.5 pt)

b. **Citez** deux règles d'hygiène que vous devez respecter lors de l'élaboration et du service de cet apéritif ? (0.5 pt)

❖ Le tableau ci-dessous présente le service le mieux adapté pour chaque plat du menu :

Plats du menu	Services préconisés
Potage Cultivateur	Service à l'Anglaise
Poulet grillé à l'Américaine	Service au guéridon avec découpage du poulet grillé devant les clients
Crêpes Suzette flambées	Service au guéridon avec flambage des crêpes Suzette

3. En vous appuyant sur les données du tableau ci-dessus, **Expliquez** les méthodes de service utilisées pour l'entrée et pour le plat principal du menu. (1 pt)

4. a. **Expliquez** les étapes du découpage du poulet grillé à l'Américaine. (1 pt)

b. **Précisez** les étapes du flambage des crêpes Suzette. (1 pt)

5. **Citez** quatre règles d'hygiène que vous devez respecter lors de la réalisation du service du menu. (0.5 pt)

Exercice 2 (5 pts)

Votre restaurant est spécialisé dans les plats à base de poisson. Vous recevez une clientèle aisée. La carte de votre restaurant est riche et diversifiée. Vous servez des poissons en entiers, des darnes, des tronçons, des filets de poissons, des fruits de mer, des cocktails de crustacés et vous réalisez le filetage (découpage) de certains poissons devant les clients.

1. **Déterminez** la différence entre une darne et un tronçon. (0.5 pt)

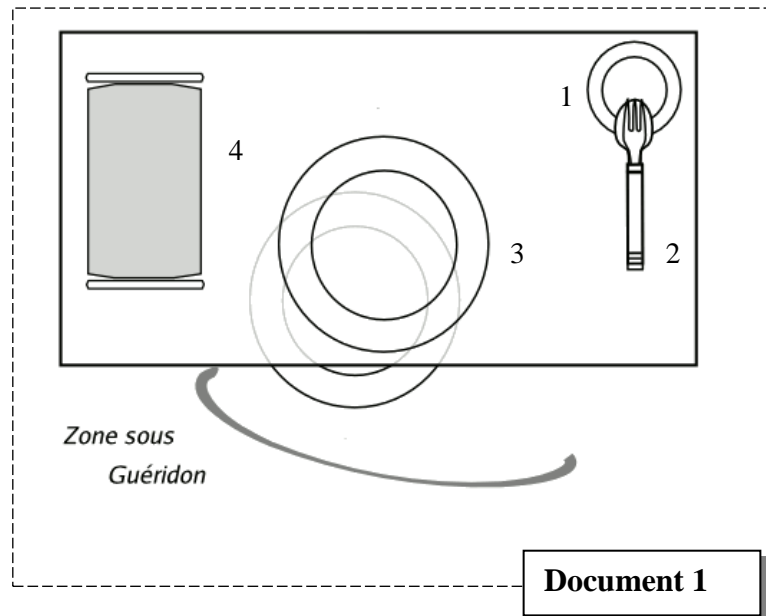
2. **Précisez** la manière de présentation d'un poisson en entier sur assiette. (0.5 pt)

3. **Citez** quatre sortes de fruits de mer pouvant être servis au restaurant. (1 pt)

4. **Donnez** les ingrédients nécessaires à la préparation d'une sauce cocktail. (0.5 pt)

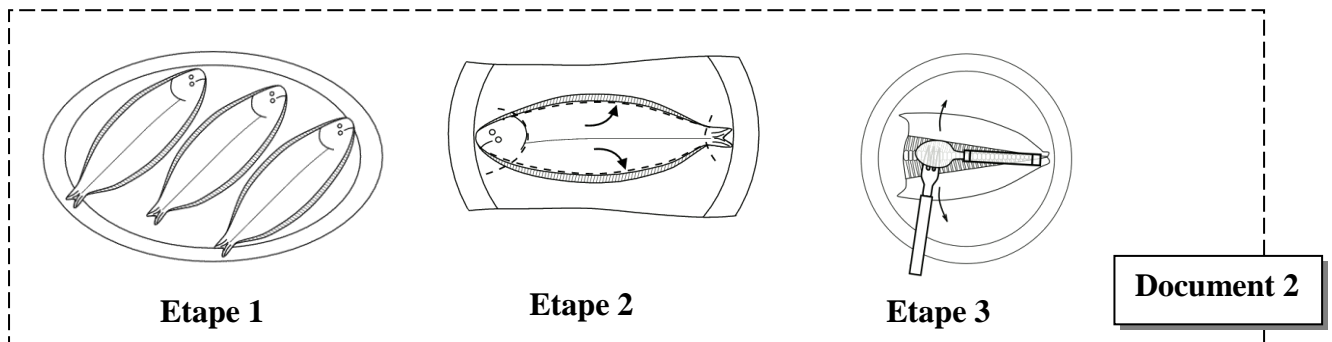
Afin de réaliser la préparation (le filetage) de la sole meunière au guéridon devant les clients on vous propose les documents suivants :

- ❖ Le document 1 représente un schéma simple de l'organisation du guéridon.



5. Recopiez les numéros du document 1 et adressez à chaque numéro le nom qui lui correspond. (1 pt)

- ❖ Le document 2 représente trois principales étapes du filetage (découpage) d'une sole meunière au guéridon.



6. Commentez les trois étapes du filetage d'une sole meunière représentées dans le document 2. (1.5 pt)

————— *Fin* —————

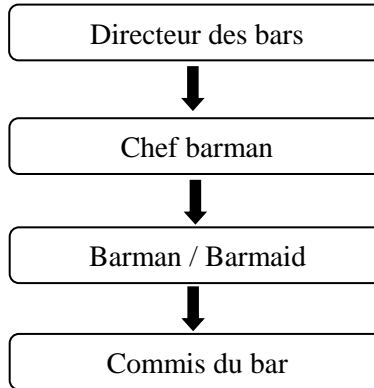


4	مدة الإنجاز	الاختبار التوليفي في المواد المهنية - الجزء الأول (الفترة الصباحية)	المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات : مسلك خدمات الطعامة	الشعبة أو المسلك

Question n°	Elements de réponse	Points
	Domaine I : Acquisition de moyens d'expression et de communication (3 pts)	
1	Articles réglementant le commerce des boissons alcoolisées + explication. A titre d'exemple : - Article 26 : La présence obligatoire de La personne physique titulaire d'une licence ou son remplaçant. - Article 28 : Interdiction de vendre ou d'offrir des boissons alcoolisées à des Marocains musulmans..... (Accepter d'autres articles avec explication)	0.25×2 0.25×2
2	Réponse : non Justification : 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.	0.25 0.25
3	Trois variétés de caviar existantes : - Le Béluga. - L'Osciètre. - Le Sévruga. Nom du poisson qui donne le caviar est : L'esturgeon.	0.25×3 0.25
4	Eléments d'accompagnement du foie gras: - Toasts de pain de mie grillés. - Beurre.	0.25×2
	Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)	
I	(1 , b) ; (2 , c) ; (3 , a) ; (4 , a)	0.25×4
II	1. Deux gibiers à plume pouvant être servis au restaurant : Ex : Faisan, Pigeon, Perdrix, Tourterelle, etc. 2. Explication de deux sauces chaudes : - Sauce diable : Résultat d'une réduction d'échalotes, de vin blanc et de vinaigre, additionnée de fond de veau tomates, de beurre et de fines herbes..... - Sauce béchamel : A base de beurre et de farine (roux), additionnée de lait et de noix de muscade râpée. 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, ...).	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 :

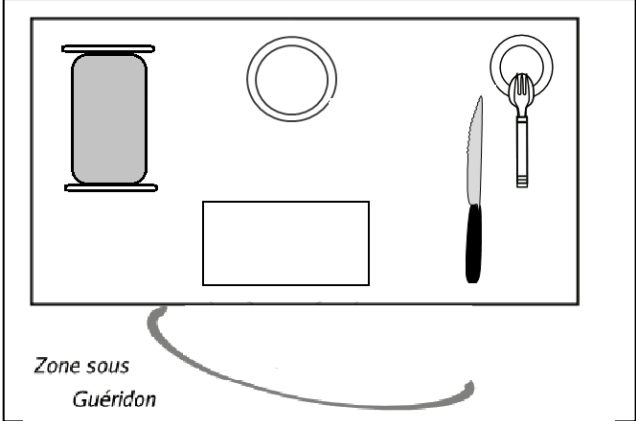
- Entretien le bar, le petit matériel du bar et les locaux de stockage ;
- Participe à la mise en place du bar ;
- Effectue le service des boissons auprès de la clientèle.

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

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)

Exercice 1 (5 pts)

1	Composition du plats principal et du dessert : - Poulet rôti au jus avec Pomme vapeur : Poulet cuit au four, servi avec le jus de cuisson, accompagné de pommes de terre tournées cuites à la vapeur. - Crème au caramel : Entremets à base de crème prise sucrée (lait +œuf +sucre) et nappé de caramel.	0.5 0.5									
2	- Composition d'un perroquet au bar : Un anisé + Sirop de menthe - Règles d'hygiène (deux parmi) : Une bonne qualité des produits, une hygiène corporelle et vestimentaire, désinfection du matériel... etc.	0.25 0.25									
3	Fiche technique de préparation du cocktail de crevettes. <ul style="list-style-type: none"> • Matériel : -1 grande cuiller ; -1 grande fourchette ; -1 coupe ou assiette à entremets ; -1 assiette creuse ; -2 cuillers à entremets • Ingrédients : - Crevettes roses décortiquées ; - Mayonnaise ; - Ketchup ; - Sauce anglaise ; - Tabasco ; - Sel et poivre de Cayenne ; - Cognac ; - Citron • Réalisation de la sauce "cocktail" : - 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. 	0.5 0.5 0.5									
4	Étapes du découpage du poulet rôti : + Figure -a : - 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. + Figure-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. + Figure-c : Dégager le blanc (suprême). + Figure-d : Reconstituer sur le plat de service.	0.25×4									
5	Explication des méthodes de service + avantages et inconvénients : (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;">A l'assiette</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;">Au guéridon</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	A l'assiette	- Présentation soignée. - Rapide.	- Nécessite plus d'aller-retour. - Ne permet pas de réaliser un service personnalisé.	Au guéridon	- 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									
A l'assiette	- Présentation soignée. - Rapide.	- Nécessite plus d'aller-retour. - Ne permet pas de réaliser un service personnalisé.									
Au guéridon	- 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	Recette du « BLACK RUSSIAN » : - Remplir le verre Old Fashioned de glace. - Verser directement : 3/10 de liqueur de café + 7/10 de Vodka.	0.25×2
2	Explication commerciale : - Crème Dubarry : Potage à base de choux fleur lié à la crème fraiche. - Gigot d'agneau rôti au jus : Gigot saisi, cuit au four et servi avec son jus. - Jardinière de légumes : Composée de navets, carottes, haricots verts en bâtonnets et petit pois. - Forêt noire : Génoise chocolatée imbibée de sirop, garnie de crème chantilly et décorée de copeaux de chocolat.	0.25 0.25 0.5 0.5
3	Différentes parties du gigot d'agneau : 1. Manche 2. Souris 3. Noix 4. Sous-noix.	0.25×4
4	Mise en place du guéridon : La mise en place du matériel doit être respectée. (enlever 0.25 pt pour chaque matériel mal placé). Remarque : tenir compte de l'emplacement du matériel et non pas de la qualité des schémas des candidats.	1
		
5	Commentaire des étapes de découpage du gigot d'agneau : + 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	Dressage du gigot d'agneau :	1
