

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)

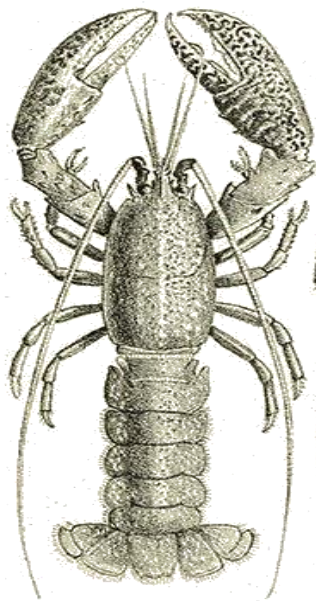


Figure (a)

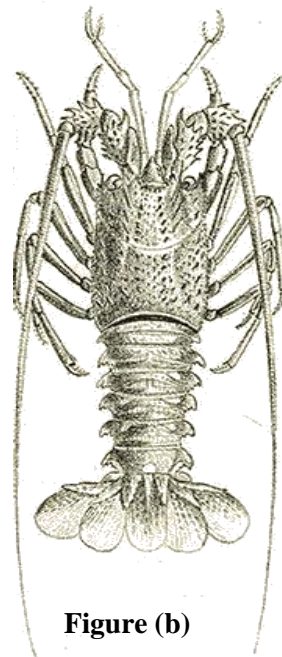


Figure (b)

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)

<p>1. Un shaker sert à :</p> <p>a. broyer les glaçons ; b. moudre le café ; c. griller les toasts ; d. confectionner des cocktails.</p>	<p>2. Un alambic est un appareil utilisé pour :</p> <p>a. la décantation des boissons ; b. la préparation des infusions ; c. la distillation des boissons ; d. le mélange des cocktails.</p>
<p>3. Un café viennois est un :</p> <p>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.</p>	<p>4. Une eau plate est une eau :</p> <p>a. gazeuse faiblement minéralisée ; b. gazeuse fortement minéralisée ; c. non gazeuse minéralisée ; d. minérale naturelle qui contient plus de 5 g/l de CO₂.</p>

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)

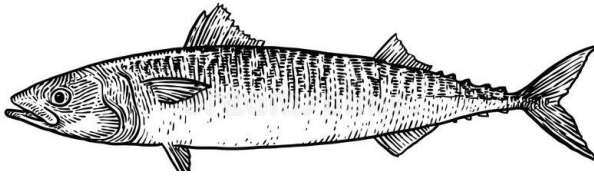
Familles de fromages	Exemples de fromages
Fromage à pâte pressée non cuite	Cantal
.....	Camembert
Fromage à pâte pressée cuite
.....	Roquefort
Fromage de chèvre

V- Mise en situation pratique :

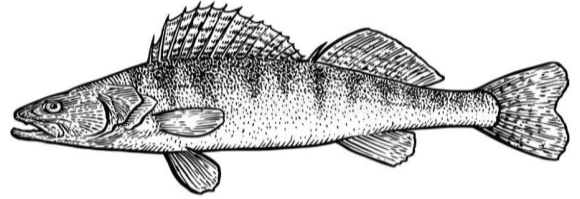
Vous êtes maître d'hôtel dans un restaurant de la région, parmi les produits de votre carte figurent entre autres des poissons d'eau douce et des poissons d'eau de mer.

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.



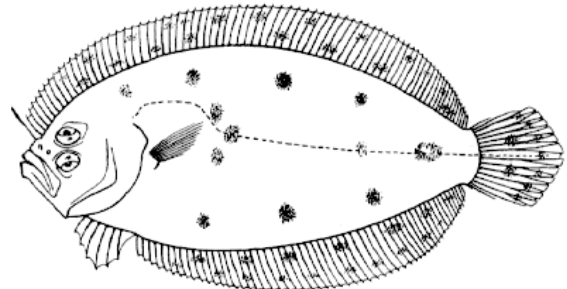
Maquereau



Brochet



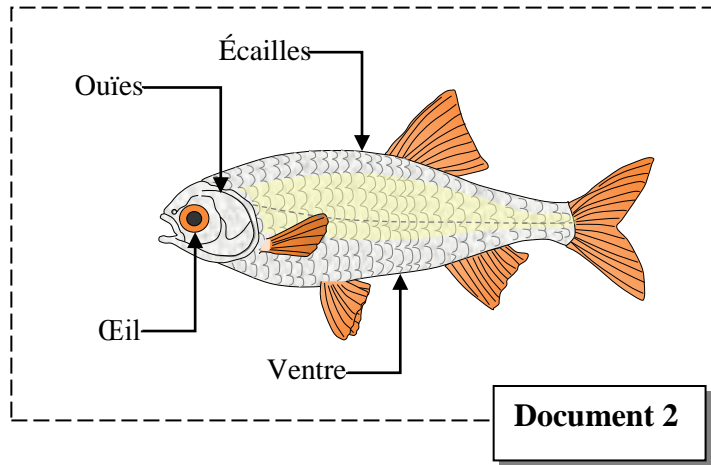
Raie



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)

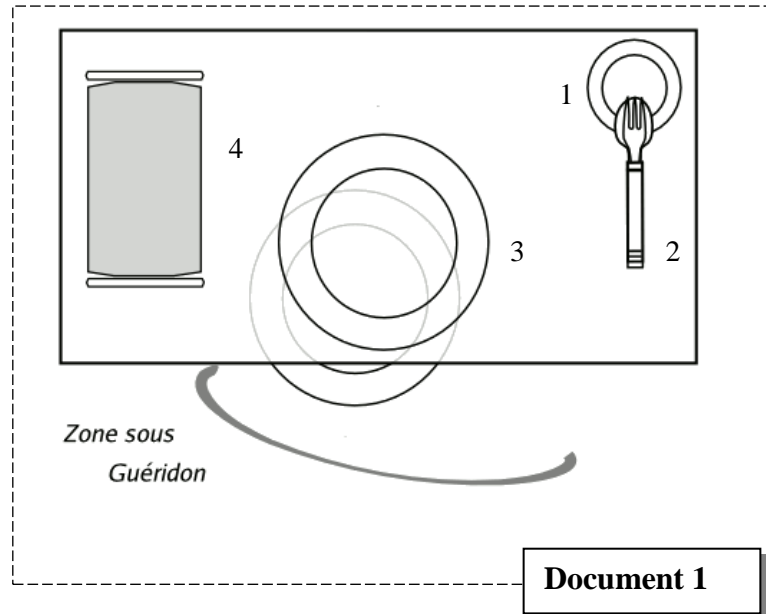
2. **Précisez** la manière de présentation d'un poisson en entier sur assiette. (0.5 pt)

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)

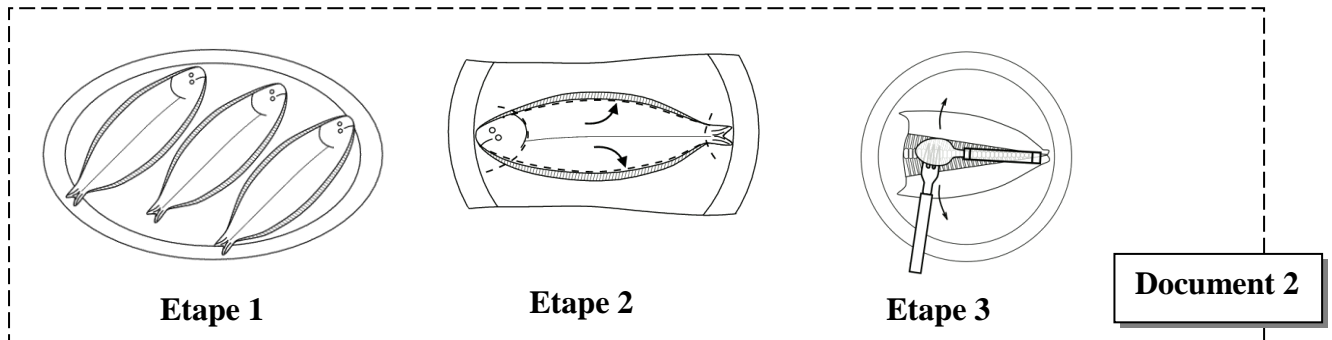
Afin de réaliser la préparation (le filetage) de la sole meunière au guéridon devant les clients on vous propose les documents suivants :

- ❖ 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 —

الصفحة 1 4	<p style="text-align: center;">الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة العادية 2018 -عناصر الإجابة-</p>	<p style="text-align: center;">+XNΛε+ I NCYOXΘ +eC.LJ.Θ+ I @OXE ε εLε@O Λ @OCε+X εЖЖ@eL Λ @ΘHCA εεXHH. Λ @OЖЖε εC.ΘΘeL</p> <p style="text-align: center;">المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي</p> <p style="text-align: center;">المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه</p>
4	NR232A	

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°	Eléments de réponse	Points
Domaine I : Acquisition de moyens d'expression et de communication (3 pts)		
1	Rôles des inventaires de marchandises en restauration : - Effectuer un contrôle entre : les marchandises reçues, les marchandises consommées et les marchandises en stock.	0.25
	- Vérifier d'éventuels écarts (perte, vol, mauvaise gestion, oubli d'enregistrement..)	0.25
2	- Réponse : Non	0.25
	- Justification : il s'agit d'un mineur.....	0.25
3	Calcul de la consommation : on a $20 + 3 = 23$ L et $23 - 8 = 15$ L Donc la consommation est de 15 L	0.25
		0.25
4	Deux mets spéciaux pouvant être servis dans un restaurant : acceptez deux mets comme : Caviar, Saumon fumé, Foie gras, Huitres	0.25×2
5	Identification des deux crustacés : figures «a» : Homard	0.25
	figures «b» : Langouste	0.25
	Justification : Présence de grandes pinces chez l'Homard et de longues antennes chez la Langouste.	0.25×2
Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)		
I	(1 , d) ; (2 , c) ; (3 , a) ; (4 , c)	0.25×4
II	1. Différentiation : Le soda aux fruits doit contenir 12% de jus de fruit au minimum, la limonade peut être fabriquée artisanalement avec du citron frais, de l'eau et du sucre.	0.25
	2. Deux infusions pouvant être servies au restaurant : (le candidat doit obligatoirement donner deux types différents), exemple : Tilleul, Verveine, Camomille...	0.25

	3. Composition des sauces : - Sauce mayonnaise : Jaune d'œuf, sel, poivre, moutarde et huile. 0.25 - Sauce vinaigrette : Vinaigre, sel, poivre et huile. 0.25													
	4. Légumes de base des garnitures : - Garniture Argenteuil : Asperges (en purée ou en dès). 0.25 - Garniture Bruxelloise : Choux de Bruxelles et endives braisées. 0.25													
III	(1 , b) ; (2 , e) ; (3 , f) ; (4 , a)	0.25×4												
IV	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Familles de fromages</th> <th style="width: 50%;">Exemples de fromages</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fromage à pâte pressée non cuite</td> <td>Cantal</td> </tr> <tr> <td>Pâte molle à croûte fleurie</td> <td>Camembert</td> </tr> <tr> <td>Fromage à pâte pressée cuite</td> <td>Comté / Beaufort / Abondance</td> </tr> <tr> <td>Pâte persillée</td> <td>Roquefort</td> </tr> <tr> <td>Fromage de chèvre</td> <td>Crottin de Chavignol / Valençay, Picodon / Chabichou,...</td> </tr> </tbody> </table>	Familles de fromages	Exemples de fromages	Fromage à pâte pressée non cuite	Cantal	Pâte molle à croûte fleurie	Camembert	Fromage à pâte pressée cuite	Comté / Beaufort / Abondance	Pâte persillée	Roquefort	Fromage de chèvre	Crottin de Chavignol / Valençay, Picodon / Chabichou,...	0.25×4
Familles de fromages	Exemples de fromages													
Fromage à pâte pressée non cuite	Cantal													
Pâte molle à croûte fleurie	Camembert													
Fromage à pâte pressée cuite	Comté / Beaufort / Abondance													
Pâte persillée	Roquefort													
Fromage de chèvre	Crottin de Chavignol / Valençay, Picodon / Chabichou,...													
V	1. Classification des poissons selon leur milieu de vie : <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Milieu de vie</th> <th style="width: 50%;">Poissons</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Eau douce</td> <td>Brochet</td> </tr> <tr> <td>Eau de mer</td> <td>Sole, Maquereau, Raie</td> </tr> </tbody> </table>	Milieu de vie	Poissons	Eau douce	Brochet	Eau de mer	Sole, Maquereau, Raie	0.5						
Milieu de vie	Poissons													
Eau douce	Brochet													
Eau de mer	Sole, Maquereau, Raie													
	2. Critères de fraîcheur d'un poisson : - Ouïes : Couleur rouge vif, brillants et humides. - Ecailles : Adhérentes et brillantes. - Œil : Bombé, clair et transparent. - Ventre : Ferme, élastique non gonflé.	0.25×4												
Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)														
Exercice 1 (6 pts)														
1	Explication commerciale des plats du menu : - Potage Cultivateur : Potage à base de légumes coupés en paysanne. 0.25 - Poulet grillé à l'Américaine : Poulet aplati en crapaudine, moutardé, grillé sur un grill et cuit au four, accompagné de pommes pailles, de tomates grillées, de têtes de champignons grillées et de tranches de bacon grillées. 0.5													

		<p>- Sauce diable : Réduction d'échalotes, de vin blanc et de vinaigre, additionnée du fond de veau tomates, du beurre et des fines herbes.</p> <p>- Crêpes Suzette flambées :</p> <p>- Crêpes bien imbibées de beurre Suzette (beurre parfumé au jus d'orange, citron, grand Marnier et cognac, additionné de sucre, de zestes de citron et d'orange).</p> <p>- Flambées au cognac.</p>	<p>0.25</p> <p>0.5</p>
2		<p>a. Composition du « Kir Royal » : Crème de cassis + champagne.</p> <p>b. Règles d'hygiène (accepter deux règles telles que) :</p> <p>- Propreté du matériel : verres, plateaux, lитеau, ...</p> <p>- Usage du lитеau pour essuyer les bords ;</p> <p>- Hygiène corporelle et vestimentaire du personnel.</p>	<p>0.25×2</p> <p>0.25×2</p>
3		<p>Explication :</p> <p>- Service à l'Anglaise : Bien tenir la soupière avec la main gauche, tenir la louche de la main droite et servir directement sur l'assiette creuse munie d'une assiette plate préalablement déposée devant chaque client, en passant par sa gauche.</p> <p>- Service au guéridon : Présenter le plat au client, le déposer sur le réchaud ou la plaque à accumulation sur le guéridon, dresser sur des assiettes plates chaudes et servir au client au fur et à mesure du dressage.</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p>
4		<p>a. Explication des étapes du découpage du poulet grillé à l'Américaine :</p> <p>- Eliminer les ailerons ;</p> <p>- Retirer les cuisses en prenant soin de respecter le parage et la peau ;</p> <p>- Séparer les 2 ailes ;</p> <p>- Reconstituer le poulet dans le plat.</p> <p>b. Précision des étapes du flambage des crêpes Suzette :</p> <p>- Réaliser le beurre Suzette ;</p> <p>- Passer les crêpes Suzette une à une dans le beurre Suzette et les plier ;</p> <p>- En dehors du feu, flamber au cognac et saupoudrer avec le sucre semoule ;</p> <p>- Dresser dans des assiettes à entremets chaudes et napper les crêpes avec la sauce de cuisson.</p>	<p>0.25×4</p> <p>0.25×4</p>
5		<p>Règles d'hygiène (le candidat doit citer quatre règles telles que) :</p> <p>- Ne pas s'essuyer les mains avec le lитеau.</p> <p>- Ne pas mettre les doigts à l'intérieur des assiettes.</p> <p>- Bien essuyer les verres à la vapeur.</p> <p>- Désinfecter les couverts à l'aide du vinaigre.</p> <p>- Ne pas se frotter le front avec les mains.</p> <p>- Ne pas mettre les mains dans les poches,</p>	<p>0.5</p>

Exercice 2 (5 pts)		
1	Différence entre une darne et un tronçon : - Une darne est un morceau coupé verticalement dans un poisson rond. - Un tronçon est un morceau coupé verticalement dans un poisson plat.	0.25 0.25
2	Manière de présentation d'un poisson entier : Un poisson entier se présente sur assiette : - Tête à gauche et queue à droite ; - Ventre vers soi.	0.5
3	Fruits de mer pouvant être servis au restaurant (le candidat doit citer quatre produits tels que) : Langoustes, homards, crabes, écrevisses, langoustines, huîtres, oursins,.....	0.25×4
4	Ingrédients nécessaires à la préparation d'une sauce cocktail : Mayonnaise à laquelle sont incorporés ketchup, tabasco, sauce anglaise (Worcestershire sauce), cognac et quelques gouttes de citron.	0.5
5	1. Assiette à entremets ; 2. Pince (grande cuillère et grande fourchette) ; 3. Assiette plate ; 4. Plaque à accumulation.	0.25×4
6	Etape 1 : Apporter les soles dressées sur plat du passe de la cuisine et les présenter aux clients avant de les mettre sur la plaque à accumulation. Etape 2 : Transporter la sole du plat à l'assiette du découpage et inciser le long de l'arête centrale. Etape 3 : A l'aide de la cuillère et de la fourchette, éliminer la tête, ébarber le poisson et séparer les deux filets dorsaux et ventraux pour retirer l'arête centrale, puis reconstituer la sole et la dresser sur l'assiette du client tête à gauche.	0.5×3