

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
المسالك المهنية
الدورة العادية 2019
- الموضوع -



4	مدة الانجاز	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** deux cas interdisant à un barman de servir une boisson alcoolisée à une personne. (0.5 pt)

2. La fiche de stock fait partie des documents utilisés dans la gestion des stocks et des inventaires.

Le tableau ci-dessous présente un extrait d'une fiche simplifiée de stock des sodas d'un bar, du 02/05/2018 au 03/05/2018.

Référence : Sodas		Quantités		
Responsable : Mr. IBRAHIMI				
Date	Entrée	Sortie	Stock	
02/05/2018	72	4	
03/05/2018	80	10	

a. **Recopiez et complétez** la fiche de stock ci-dessus. (0.5 pt)

b. **Expliquez** ce qu'est une « rupture de stock » d'un produit en gestion du bar. (0.5 pt)

3. Le saumon fumé fait partie des mets spéciaux en restauration :

a. **Citez** deux autres mets spéciaux pouvant être servis au restaurant. (0.5 pt)

b. Le saumon **est-il** un poisson rond ou plat ? **Justifiez** votre réponse. (0.5 pt)

c. **Citez** les 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.

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

1. L'un des fromages suivants est un fromage de chèvre :

- a. Le camembert ;
- b. Le livarot ;
- c. Le chabichou ;
- d. Le roquefort.

2. L'un des membres suivants ne fait pas partie de la brigade du bar :

- a. La barmaid ;
- b. Le barman ;
- c. Le sommelier ;
- d. Le commis de bar.

3. L'ordre chronologique des principales étapes de fabrication du fromage est :

- a. le moulage → le salage → le caillage → l'égouttage → l'affinage ;
- b. le caillage → le moulage → l'égouttage → le salage → l'affinage ;
- c. l'égouttage → l'affinage → le moulage → le salage → le caillage ;
- d. le moulage → l'affinage → l'égouttage → le salage → le caillage.

II. Répondez brièvement aux questions suivantes :

1. **Donnez** la définition d'un bar. (0.5 pt)

2. Les figures du document ci-dessous représentent quelques types de verres du bar, **accordez** à chaque figure le nom correspondant. (0.75 pt)

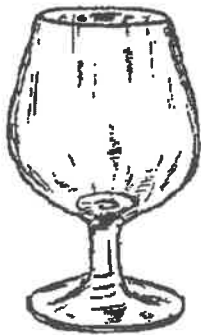


Figure a



Figure b



Figure c

III. L'œuf est un aliment peu coûteux, disponible, qui peut être cuit et présenté de différentes manières : en coquille ou hors coquille.

1. Définissez ce qu'est un ovo-produit. (0.5 pt)

Il existe des mets à base d'œufs notamment les œufs mollets florentine et les œufs farcis Chimay.

2. Différenciez entre ces deux préparations. (1 pt)

3. Citez deux autres préparations à base d'œufs. (0.5 pt)

IV. Les viandes de boucherie font partie des produits les plus consommés en restauration.

1. Définissez ce qu'est une viande de boucherie. (0.25 pt)

Le tableau ci-dessous présente quelques préparations culinaires à base de viandes de boucherie.

Préparations culinaires	Bœuf	Veau	Agneau
Navarin Printanier			
Estouffade bourguignonne			
Escalope viennoise			

2. Recopiez le tableau ci-dessous et **accordez** à chacune des préparations culinaires, l'animal de provenance en mettant une croix dans la case correspondante. (0.75 pt)

Quelques viandes de boucherie peuvent être consommées sautées ou grillées dans un restaurant.

3. Citez les quatre appoints de cuisson des viandes rouges sautées ou grillées. (1 pt)

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)**Exercice 1 (6 pts)**

Vous recevez une réservation d'une agence de voyage pour un déjeuner d'un groupe de 70 personnes. Vous arrêtez le menu, et toutes les modalités du service.

Le menu est le suivant :



Le menu est facturé à 105 Dh par personne, y compris une demi-bouteille d'eau et une demi-bouteille de vin.

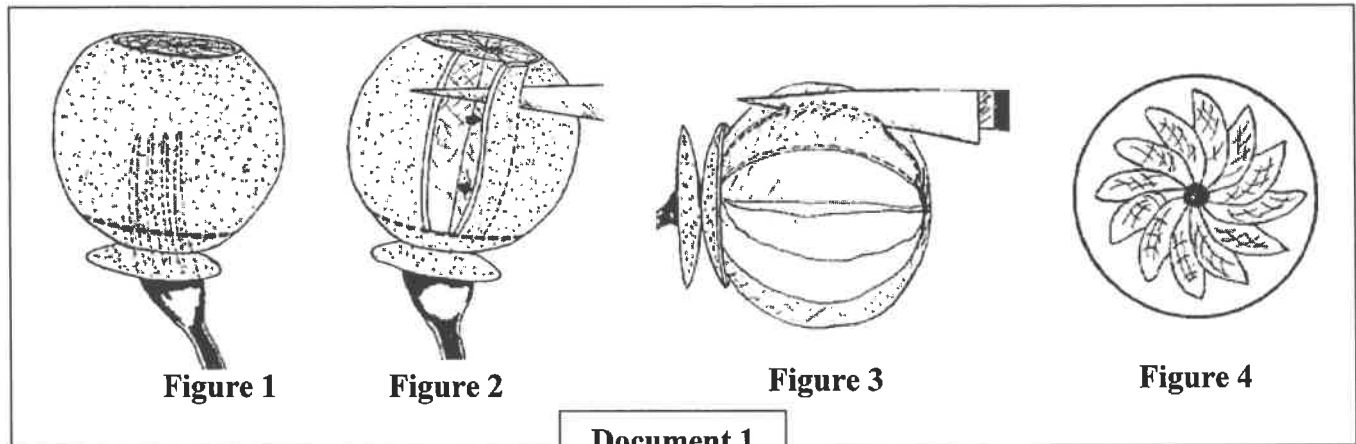
1. Donnez une explication simple aux différents plats du menu. (1.5 pts)

Le service le mieux adapté pour chaque plat du menu est présenté dans le tableau ci-dessous :

2. Recopiez le tableau ci-dessous et **définissez** le service préconisé pour chaque plat du menu **en donnant** un avantage et un inconvénient pour chaque service. (3 pts)

Plat du menu	Service	Définition	Avantage	Inconvénient
Soupe Marocaine	A l'Anglaise			
Canard rôti Jardinière de légumes	A la Russe			
Salade d'orange à la cannelle	A l'assiette			

Les quatre figures du document 1 représentent les principales étapes du découpage d'une orange en suprêmes.



3. Commentez les étapes du découpage d'une orange en suprêmes illustrées dans les figures du document 1. (1 pt)

4. Enumérez deux règles d'hygiène et deux règles de sécurité à respecter lors de l'exécution du service de tout le menu. (0.5 pt)

Exercice 2 (5 pts)

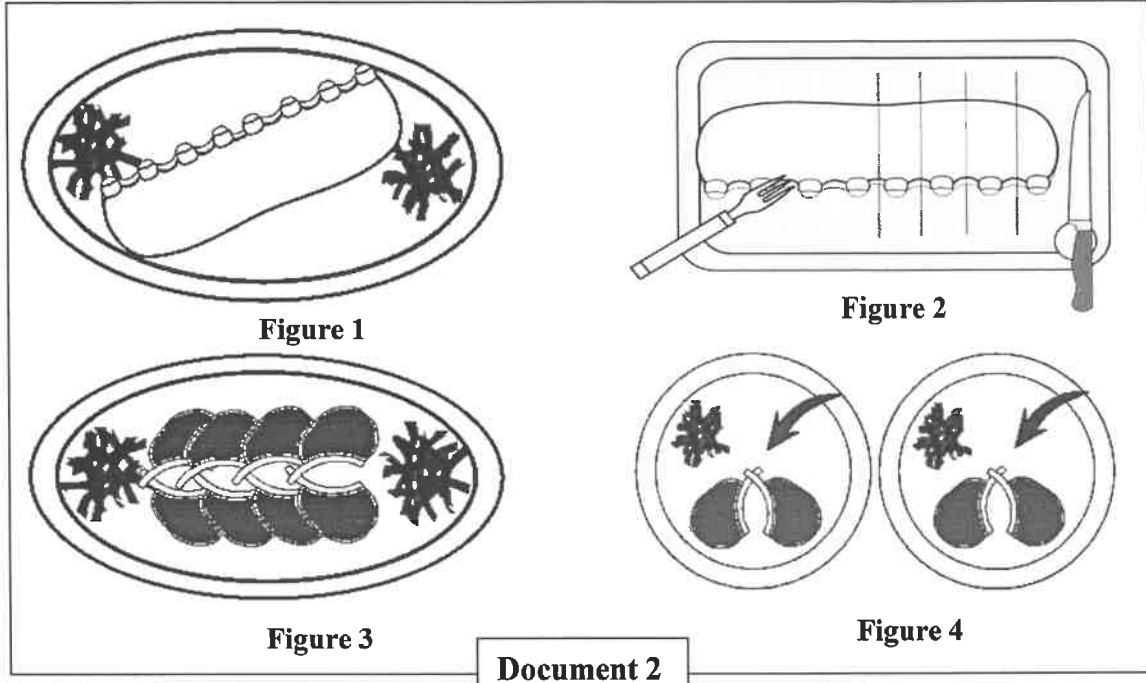
En plus de la clientèle habituelle du restaurant, vous recevez aujourd'hui des clients VIP qui ont commandé le menu suivant :



Avant le service, le maître d'hôtel réunit le personnel pour l'informer sur le menu et lui donner les dernières consignes concernant l'accueil, la disponibilité et la qualité du service souhaité.

1. **Donnez** l'explication commerciale de l'artichaut à la vinaigrette. (0.5 pt)

Le document 2 représente quelques étapes du découpage du carré d'agneau rôti.



2. Commentez les différentes étapes du découpage du carré d'agneau illustrées dans le document 2. (2 pts)

Pour le dessert vous avez à flamber les pêches devant les clients.

3. **Précisez** la progression des étapes du flambage des pêches. (2 pts)

4. **Précisez** deux règles de sécurité à respecter lors du flambage des pêches. (0.5 pt)

Exercice 2 (5 pts)

1	Explication commerciale de l'artichaut à la vinaigrette : Ce sont des artichauts pochés servis avec une sauce vinaigrette. La sauce vinaigrette est composée de sel, poivre, huile et vinaigre.	0.25×2
2	Commentaire des différentes étapes du découpage du carré d'agneau : - Figure 1 ; Présentation du plat : le carré d'agneau est apporté de la cuisine dressé sur le plat et présenté aux clients. - Figure 2 ; Tranchage : Transférer le carré sur la planche à découper - Piquer la fourchette entre deux côtes, suffisamment loin de la première tranche - Découper les côtes une à une. - Figure 3 ; Redressage sur le plat : trancher la totalité du carré - Redresser dans le plat (les côtes sont orientées vers l'intérieur). - Figure 4 ; Dressage sur assiettes : dresser les côtes sur les assiettes des clients une à une, en optant pour deux côtes par personne - ajouter la garniture.	0.25 0.25×3 0.25×2 0.25×2
3	Progression des étapes de flambage des pêches : - Mettre en place le poste de travail. - Réaliser le caramel (mettre du sucre et du citron et laisser cuire). - Ajouter un peu de jus de citron. - Disposer les pêches dans le caramel. - Veiller à ce que les pêches n'attachent pas. - S'assurer que le sirop est suffisamment réduit. - Flamber au rhum (ou autre alcool). - Dresser les pêches flambées sur des assiettes à entremets chaudes et servir.	0.25×8
4	Règles de sécurité à respecter lors du flambage (accepter deux règles telles que) : - S'attacher les cheveux s'ils sont longs, retirer son nœud et bien fixer sa cravate. - Travailler en se penchant vers l'arrière. - S'assurer que la flamme ne pourra en aucun cas atteindre le plafond ou des matériaux inflammables.	0.25×2

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
المسالك المهنية
الدورة العادية 2019
- عناصر الإجابة -



المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه

NR232A

4	مدة الانجاز	الاختبار التوليقي 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	<p>Deux cas interdisant à un barman de servir une boisson alcoolisée à une personne (accepter toute réponse correcte telle que) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Marocains musulmans. ▪ Mineures de moins de 16 ans. ▪ Personnes en état d'ivresse. 	0.25×2
2	<p>a. Sortie du 02/05/2018 : 68 sodas ; Entrée du 03/05/2018 : 86 sodas.</p> <p>b. La rupture du stock en gestion du bar correspond à (accepter toute réponse correcte): l'épuisement de stock / stock nul.</p>	0.25×2 0.5
3	<p>a. Deux mets spéciaux autres que le saumon fumé (accepter toute réponse correcte telle que) : Caviar – Foie gras – Huitres</p> <p>b. Le saumon est un poisson rond, justification : poisson à deux filets</p> <p>c. Produits d'accompagnement du saumon fumé : Toast, Beurre et citron</p>	0.25×2 0.25×2 0.5
Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)		
I	(1 , c) ; (2 , c) ; (3 , b)	0.25×3
II	<p>1. Définition d'un bar : (accepter toute définition correcte telle que) - C'est un lieu public où l'on peut consommer des boissons avec ou sans alcool.</p> <p>2. Figure a : verre à dégustation / verre à Cognac. Figure b : Old fashioned. Figure c: Tumbler.</p>	0.5 0.25×3
III	<p>1. Définition d'un ovo produit :</p> <p>C'est un produit obtenu à partir de différents composants de l'œuf après élimination de la coquille et qui est destiné à la consommation humaine. (Accepter aussi : la commercialisation des œufs hors coquilles).</p>	0.5

2. Différences entre les œufs mollets florentine et les œufs farcis Chimay (accepter deux différences correctes) :

- Les œufs mollets florentine sont des œufs cuits mollets alors que les œufs farcis Chimay sont cuits durs.
- Les œufs mollets florentine sont entiers alors que les œufs farcis Chimay sont coupés en deux.
- Les œufs mollets florentine sont dressés sur des épinards sautés au beurre alors que les œufs farcis Chimay sont garnis d'une duxelle et de jaunes d'œufs hachés.

0.5×2

3. Deux autres préparations à base d'œufs (accepter toute réponse correcte telle) :

- Œufs brouillés portugaise
- Omelettes de tous genres.

0.25×2

1. Définition d'une viande de boucherie (accepter toute réponse correcte) :

L'ensemble des chairs de mammifères comestibles élevés par l'homme.

0.25

2.

Préparations culinaires	Bœuf	Veau	Agneau
Navarin Printanier			x
Estouffade bourguignonne	x		
Escalope viennoise		x	

0.25×3

3. Quatre appoints de cuisson des viandes rouges sautées ou grillés :

Bien cuit ; A point ; Saignant ; Bleu

0.25×4

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)

Exercice 1 (6 pts)

Explication simple des plats du menu (accepter toute réponse correcte) :

- **Soupe Marocaine** : soupe à base de légumes secs (lentilles, pois chiches ...) additionnée de tomate concentré et liée à la farine (et /ou œuf) en fin de cuisson.....

0.5

- **Canard rôti** : canard cuit au four servi avec son jus de cuisson.....

0.25

- **Jardinière de légumes** : légumes taillés en bâtonnets, cuits à l'anglaise et étuvés au beurre.

0.25

- **Salade d'orange à la cannelle** : oranges pelées à vifs, découpées en rondelles ou en suprêmes et servies saupoudrées de sucre glace et de cannelle.....

0.5

1

	Service	Définition (0.5×3)	Un avantage (exemples) (0.25×3)	Un inconvénient (exemples) (0.25×3)	
2	A l'Anglaise	- Les mets sont dressés sur le plat, passer le plat par la gauche du client, servir dans son assiette à l'aide d'une pince.	- Rapide, - Servir un grand nombre de personnes en un seul voyage.	Certains plats ne peuvent pas être servis de cette manière (forme ou fragilité).	1
	A la Russe	- Le dressage des assiettes se fait sur un guéridon à la vue de la clientèle à l'aide d'une pince, tenue des deux mains. (cuillère à droite, fourchette à gauche)	- Service spectaculaire - Luxueux.	- Demande une main d'œuvre qualifiée. - Demande plus de personnel. - Service long et complexe.	1
	A l'assiette	Les assiettes sont dressées en cuisine et déposées devant le client en passant par sa droite.	- Permet de faire des présentations précises dans l'assiette. - Rapide.	- Il faut toujours servir une table avec un seul voyage. - Nécessite plus d'aller-retour avec la cuisine. - ne permet de mettre en valeur le savoir-faire du personnel.	1
3	<p>Commentaire des étapes du découpage d'une orange en suprêmes :</p> <p>- Figure 1 : Couper une calotte assez épaisse sur le dessus de l'orange, puis inciser légèrement tout autour de l'autre extrémité et piquer la fourchette bien droite à cette extrémité.</p> <p>- Figure 2 : Peler le fruit à vif, en veillant à ne pas faire une peau trop épaisse.</p> <p>- Figure 3 : Retirer les suprêmes en longeant les membranes au plus près.</p> <p>- Figure 4 : Redresser les suprêmes, harmonieusement, sur une assiette ou en coupe.</p>				0.25×4
4	<p>Deux règles d'hygiène à respecter lors de l'exécution du service de tout le menu (telles que) :</p> <p>- Utiliser du matériel propre. - Respecter l'hygiène corporelle et vestimentaire.</p> <p>Deux règles de sécurité à respecter lors de l'exécution du service de tout le menu (telles que) :</p> <p>- Utiliser un lитеau propre pour le port des plats chauds. - Transporter les verres à l'aide d'un plateau.</p>				0.25×2