

الصفحة 1 5 ***	<p style="text-align: center;">الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة الاستدراحية 2022 - الموضوع -</p>	<p style="text-align: center;">المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتعليم الأول والثانوي المركز الوطني للتقويم والامتحانات</p> 
	PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP-PP	RS 232A

4	مدة الإجابة	اختبار توليقي في المواد المهنية - الجزء الأول	المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات: مسلك خدمات الطعامة	الشعبة أو المملك

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

La législation oblige à afficher certains documents à l'extérieur et à l'intérieur d'un débit de boissons.

1. Citez deux affichages obligatoires à l'intérieur ou à l'extérieur d'un bar : **(0.5 p)**

Vous disposez des boissons suivantes : bière, Coca, Cabernet président et Pastis et vous recevez 3 personnes : 2 jeunes de 13 et 15 ans accompagnés de leur oncle âgé de 30 ans.

2. a. Indiquez quelles boissons pouvez-vous servir à chacune des 3 personnes. **(0,25p)**
b. Justifiez votre réponse. **(0,25p)**

Un contrôle ponctuel au bar est effectué sur le produit « PASTIS » pendant la période du 01 avril 2021 au 10 avril 2021.

Les données sont les suivantes :

- Stock au début de la période : 50 cl
- Réapprovisionnement : 2 bouteilles de 75 cl
- Stock de fin de période : 80 cl

3. Calculez le volume (en cl) consommé sur cette période. **(0.5p)**

4. Citez les deux variétés d'huîtres existantes en précisant les catégories de chacune d'elles. **(1p)**

5. Nommez la région de production des huîtres au Maroc. **(0,25p)**

Les blinis font partie des produits d'accompagnement du caviar.

6. Donnez la composition des blinis. **(0,25p)**

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

A. Questions :

Au bar, la carte des boissons alcoolisées est constituée de plusieurs rubriques : les eaux de vies, les A.B.A et les A.B.V, les liqueurs, les crèmes, les cocktails et les bières.

Votre chef barman vous demande d'identifier les sigles relatifs à l'âge du cognac et de l'armagnac.

1. Recopiez le tableau suivant sur votre feuille de rédaction et **donnez** la signification et l'âge de chaque sigle dans la case qui lui correspond. **(1p)**.

Signes	Significations	Ages
VS		
VO		
VSOP		
XO		

2. Parmi les propositions données aux questions 1, 2, 3 et 4, une seule est correcte. **Ecrivez** sur votre feuille la lettre qui correspond à la proposition correcte pour chaque question sous forme de couples : (1,...) ; (2,...) ; (3,...) ; (4,...) : (4 × 0.25 p)

<p>1. Au bar un kir royal est composé de :</p> <p>a. Vin blanc + crème de cassis. b. Champagne +crème de cassis. c. Whisky +crème de cassis. d. Vin rouge + crème de cassis.</p>	<p>2. l'élément principal qui donne le goût amer à la bière est :</p> <p>a. La levure de bière. b. L'eau. c. Le houblon. d. L'orge.</p>
<p>3. la couleur des crustacés frais est :</p> <p>a. Rouge. b. Foncée. c. Grise. d. Blanche.</p>	<p>4. Les abats blancs sont :</p> <p>a. Le cœur et la cervelle. b. La rate et le cœur. c. La panse et la cervelle. d. Les rognons et le foie.</p>

3. **Recopiez** le tableau ci-après sur votre feuille de rédaction puis **classez** les éléments selon leur nature en **cochant** par (×) la case convenable. (0,75p).

	Epice	Aromate	Condiment
Moutarde			
Persil			
Paprika			

4. **Recopiez** le tableau ci-après sur votre feuille de rédaction,

Choisissez, parmi les produits de la liste ci-après, ceux appartenant aux groupes de produits cités et **notez**- les dans les cases du tableau qui leur correspondent. (1p).

Liste des produits : crevette - perdrix - Saint- pierre - chapon - Saumon – lièvre - foie gras - brochet - moules – calamar - pigeon - homard - canard – dinde – langouste –oie -huître – pintade - truite.

Poisson d'eau douce	Poisson d'eau de mer	Volaille à chair brune	Gibier à poil

5. **Citez** l'élément de base de L'appellation « Dubarry ». (0,25p)

B. Situation pratique :

Le maître d'hôtel souhaite valoriser la vente des fromages et des œufs au restaurant. Il insiste sur la connaissance de ces produits de point de vue élaboration, mode de cuisson et service.

1. **Donnez** la définition d'un fromage. **(0,25p)**
2. **Citez** l'élément clé qui permet la coagulation du lait lors de l'élaboration d'un fromage. **(0,25p)**
3. **Nommez :**
 - a. Deux familles de fromage. **(0,5p)**
 - b. Un lait de base pour l'élaboration des fromages. **(0,25p)**
4. **Citez** deux préparations pour chacun des modes de cuisson des œufs suivants : **(0,75p)**
 - a. Œufs cuits en coquille.
 - b. Œufs non battus cuits hors coquilles.
 - c. Œufs battus cuits hors coquilles.

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 points)**Exercice 1 (6,5 points)**

L'hôtel où vous travaillez, dispose d'un restaurant gastronomique, d'une brasserie et d'un Milk-bar. Une de vos clientes habituelles (V.I.P) et son mari, souhaitent fêter l'anniversaire de leur mariage en compagnie de leurs deux enfants et de leurs deux grands parents.

La commande de la famille est la suivante :

- **2 Saumons fumés et blinis**
- **2 Foies de veau sautés à l'anglaise**
- **2 Cocktails de crevettes**
- **2 Fricassées de volaille à l'ancienne**
- **2 Carrés de veau**
 - **Bouquetière de légumes**
 - **Pommes croquettes**
- **2 Escalopes de veau à la viennoise**
- **2 Tartes Alsaciennes**
- **2 Assortiments de fruits**
 - **(Poire /pomme/fraise/orange)**
- **2 Pêches flambées**

Les boissons commandées sont :

- 2 Jus de fruits pour les enfants.
- 4 Thés à la menthe - 2 cappuccinos - 2 café viennois.
- 2 Diabolos - 2 Sodas.
- 2 Tequila Sunrise et 2 panachés.
- 1 Coteaux de l'atlas rouge et 1 Cabernet président rosé.
- 2 bouteilles d'eau minérale : 1 plate et 1 gazeuse.

1. Expliquez ce qui suit : (0,5p)

- a. Brasserie.
- b. Milk-bar.

2. On vous présente deux propositions A et B, **recopiez** la lettre de chaque proposition, et **écrivez** devant chacune d'elles « vrai » ou « faux » : (0,5p)

- A. Un diablo est composé de sirop et de limonade.
- B. Un Panaché est composé de 2/3 de limonade et 1/3 de bière.

3. **Donnez** l'explication commerciale à chacun des mets suivants. (2p) :

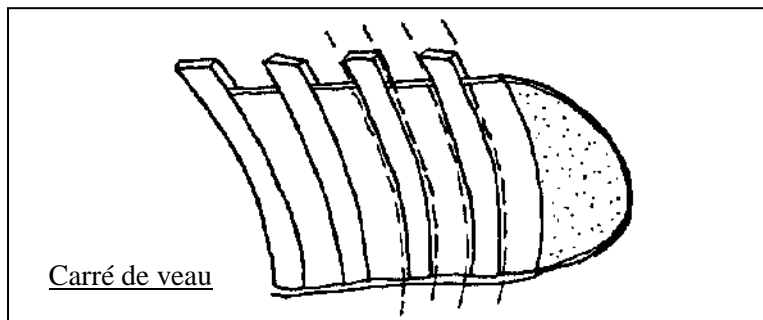
a. Foie de veau sauté à l'anglaise	b. Cocktail de crevettes	c. Carré de veau	d. Pêches flambées
------------------------------------	--------------------------	------------------	--------------------

Pour chacune des deux questions suivantes, il y a une seule proposition correcte.

4. **Adressez** à chaque numéro de question la lettre de la proposition correcte **en écrivant** sous forme de couples : (1 ;....) ; (2 ;....). (0,5p)

<p>1. Le congre est-il un :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. poisson d'eau douce. b. poisson d'eau de mer. c. poisson de la haute mer. d. poisson côtier. 	<p>2. Le foie gras est issu :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. du poulet et du canard. b. de la dinde et de l'oie. c. du canard et de l'oie. d. de la dinde et du poulet.
--	--

Le document ci-après représente la technique de la découpe du carré de veau.



Carré de veau

5. **Déterminez** la méthode de découpage du carré de veau. (1p)

6. **Nommez** 4 autres pièces de viande rouge qui peuvent-être découpées devant les clients en salle. (1p)

7. **Expliquez** commercialement la fricassée de volaille à l'ancienne. (1p)

Exercice 2 (4,5 points)

Vous occupez la fonction de maître d'hôtel au restaurant « *La kasbah* ». Vous organisez régulièrement des repas de groupes. Ce matin vous êtes informé de l'arrivée le lendemain d'un groupe de 30 personnes. Le groupe passera à table à 13heures. Un cocktail sans alcool et une coupe de champagne sont à servir en début du repas. Vous leur proposez le menu à prix fixe avec choix suivant :

Menu à 350 MAD

Crudités de légumes

ou

Crème de légumes

ou

Avocat aux crevettes

Merlan pané à l'anglaise

Beurre maître d'hôtel

ou

Canard à l'orange

Jardinière de légumes

ou

Pastilla au poulet

Bananes flambées

ou

Assortiments de fruits

ou

Crêpes flambées

1. **Expliquez** commercialement la crème de légumes. (0,5p)

L'avocat est surtout consommé "nature" ou en "cocktail", il est aussi très utilisé en salades, sauces et mousses.

2. **Citez** les étapes d'élaboration de l'avocat aux crevettes. (0,75p)

3. **Proposez** deux avantages et deux inconvénients des deux services suivants : (1p)

a. Service à la russe b. Service à la française

4. **Donnez** l'explication commerciale de la pastilla au poulet et du beurre maître d'hôtel . (1p)

5. **Précisez** le matériel et la technique du découpage du canard à l'orange (1.25p)

الصفحة:1 على 1	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا المسالك المهنية الدورة الاستدراكية 2022			 المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتعليم الأولي والرياضة المركز الوطني للتقويم والامتحانات	
	HHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHH	I*	- عناصر الإجابة -		RR 192
4	المعامل	3	مدة الإنجاز	اللغة الإنجليزية شعبة الخدمات: مسلك فنون الطبخ - خدمات الطعامة - الاستقبال الفندقي - اللوجستيك - تصميم الأزياء	المادة الشعبة والمسلك

KEY AND MARKING SCALE
ACCEPT ANY APPROPRIATE ANSWER NOT MENTIONED IN THIS KEY.

I. COMPREHENSION (15 POINTS)

Testees shouldn't be penalised for spelling or grammar mistakes in the comprehension section.

A. THE RIGHT ANSWER (1 pt)

The right answer is **b.** ...has become an international referee.

B. CHART FILLING (2 pts; 1 pt each)

Years	What they refer to
1988	The year Salima was born.
2007	The year Salima took the referee course .
2012	<i>The year Salima became a professional FIFA-badge referee</i>

C. TRUE/FALSE: (3 pts, 1pt each: 0.5 pt for the right choice and 0.5 pt for the right justification.)

Consider the justification ONLY if the choice is correct)

1. T. Salima started to play football. . .when she was at primary school.
2. F. She became a professional FIFA-referee in 2012/before she refereed. . .then in Tokyo-2020 Olympics)
3. F. ...with the assistance of two Moroccan referees, Bouchra Karkoubi and Fatiha Jermoumi.

D. WH-QUESTIONS : (3 pts; 1 pt each)

1. She first wanted to become a basketball player.
2. ...because of her age/she was too young.
3. ...that there are no obstacles for women who . . . in men's games.

E. SENTENCE COMPLETION: (2 pts; 1 pt each)

1. . . some of the things that Salima learnt from the Olympics.
2. . . . are qualities needed for the selection.../ qualities that Salima has...

F. WORD MEANING: (2 pts; 1 pt each)

1. impressed
2. assistance

G. WORD REFERENCE: (2 pts; 1 pt each)

1. football
2. The (Tokyo-2020) Olympics.

II. LANGUAGE (15 POINTS)

A. GAP FILLING: (2 pts; 0.5 pt each) 1. give up 2. laughing 3. give 4. where

B. WORD FORMATION: (1.5 pts; 0.5 pt each) environmental - awareness - global

C. GAP FILLING: (1.5 pts; 0.5 pt each) performance - talented - audience

D. VERB TENSE: (2 pts; 0.5 pt each) 1. was driving - saw 2. had stolen / stole 3. will have studied

E. SENTENCE REWRITING: (4 pts; 1 each)

1. hadn't been boring/had been interesting ...
2. to take the medicine/that she or he should take
3. will be given
4. Only few people go to the restaurant although it has a good reputation.

F. MATCHING: (2 pts; 0.5 pt each) 1. d 2. c 3. b 4. a

G. RESPONDING TO SITUATIONS: (2 pts; 1 pt each) *Accept any correct and appropriate answer*

III. WRITING (10 POINTS)

The following criteria should be respected while scoring the writing tasks.

Scoring criteria	Task 1 (4 points)	Task 2 (6 points)
Relevance of content to the task	2 pts	3 pts
Appropriateness and variety of vocabulary	1 pt	2 pts
Grammar and mechanics	1 pt	1 pt