

الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
المسالك المهنية
الدورة العادية 2022
- الموضوع -

PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP-PP

NS 232A

المملكة المغربية
وزارة التربية الوطنية
والتعليم الأولي والرياضة
المركز الوطني للتقويم والامتحانات



المملكة المغربية
وزارة التربية الوطنية
والتعليم الأولي والرياضة
المركز الوطني للتقويم والامتحانات

4

مدة الإنجاز

اختبار توليقي في المواد المهنية - الجزء الأول

المادة

10

المعامل

شعبة الخدمات: مسلك خدمات الطعامة

الشعبة أو المسلك

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

1. Le homard et la langouste font partie des mets spéciaux. **Donnez** une différence entre ces deux espèces et **proposez** deux autres mets spéciaux pouvant être servis au restaurant. **(0,5p)**
2. **Donnez** une nécessité des inventaires à l'ouverture et à la fermeture du bar. **(0.25 p)**
3. Les 3 variétés de caviar servi au restaurant sont : Le beluga, le sévruga et l'osciètre. **Citez** les caractéristiques de chacune de ces trois variétés. **(0, 75p)**.
4. Vous travaillez au bar d'un hôtel de votre région. Vous recevez un couple étranger accompagné de leur voisine marocaine âgée de 15 ans. Ils ont commandé trois whiskies sans glaçons. **Choisissez** la bonne proposition **en écrivant** la lettre qui lui correspond sur votre feuille. **(0.25 p)**
 - a. Vous servez les trois personnes.
 - b. Vous servez la femme étrangère et la fille.
 - c. Vous servez le couple étranger.
 - d. Vous servez la fille marocaine.**Justifiez** votre choix. **(0.25 p)**
5. Aujourd'hui, vous avez une réservation pour une pause-café de 150 personnes. La quantité nécessaire en sucre et en café par personne est la suivante :
 - * Café : 12g par personne
 - * Sucre 10g par personne.**a- Calculez** en kg les quantités de sucre et de café nécessaires pour satisfaire vos clients. **(0.5 p)**
 Avant de lancer vos commandes d'achat en sucre et en café, vous avez inventorié les quantités existantes de ces deux articles. Le tableau ci-dessous présente les résultats de cet inventaire ?

Articles	Quantité existante après inventaire (en kg)	Quantité nécessaire pour la pause-café (en kg)	Quantité à commander
Café en grain	0.8	Quantité (a)	Quantité (b)
Sucre en morceaux	0.5	Quantité (c)	Quantité (d)

- b- Recopiez** les lettres (b) et (d) sur votre feuille et **calculez** les quantités qui correspondent à chaque lettre **(0,5p)**.

Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 points)**A. Questions :**

1. Répondez par vrai ou faux aux affirmations suivantes :(0.75p)

- a- Le bar est un lieu public où l'on peut consommer uniquement des boissons.
- b- Les boissons chaudes ne sont pas servies au restaurant.
- c- Les boissons avec alcool peuvent-être servies au bar et au restaurant.

2. Précisez deux rôles d'une barmaid. (0. 5p)

3. Dans la liste ci-dessous, **identifiez** la personne qui ne fait pas partie de la brigade du bar. (0.25p)
Sommelier - chef barman – Barmaid.

4. **Donnez** la composition de deux sauces chaudes de votre choix servies au restaurant. (0.5p).

5. Les phases de la fabrication des fromages sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

Recopiez les couples ci-après et **reliez** le numéro qui représente chaque phase à la lettre qui donne la définition qui lui correspond : (1,...) ; (2, ...) ; (3, ...) ; (4, ...) ; (5,...). (1.25p)

Phases	Définitions
1. Caillage	a. Phase de maturation du fromage
2. Moulage	b. Facilite la commercialisation du fromage
3. Salage	c. Permet l'écoulement des liquides
4. Egouttage	d. Transformation du lait en caillé
5. Affinage	e. Favorise la conservation du fromage
	f. Donne la forme au fromage

6. **Donnez** un exemple d'aromate et un autre exemple de condiment. (0.25p)

B. Mise en situation pratique :

Une agence de voyage vous demande un devis relatif à une prestation de différents menus pour trois groupes de clients distincts.

- Groupe 1 : un menu à base de viande de boucherie.
- Groupe 2 : un menu à base de volaille et gibier.
- Groupe 3 : un menu à base de poissons et fruits de mer.

1. **Nommez** 2 plats principaux à base de viande de boucherie à proposer pour le groupe 1. (0,5p)

2. **Citez** un mets à base de volaille et un autre mets à base de gibier à proposer au groupe 2. (0,5p)

Pour le groupe 3, vous proposez ce qui suit : Langoustines grillées, Truite Grenobloise, Congre en sauce au four, Daurade grillée, Crevettes pilpil et Calamar sauté.

3. Recopiez le tableau, puis classez les produits cités ci-haut suivant leurs familles d'appartenance. (1,5p)

Fruits de mer
poissons

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 points)

Exercice 1 (5 points)

- Le restaurant de votre établissement organise un déjeuner de fin d'année au profit de l'ensemble du personnel, pour un effectif total de 40 couverts.
- Le menu est ci-contre :

Menu
Salade de crudités variée
à la mayonnaise

Poulet sauté chasseur
Riz pilaf

Rondelles d'ananas

1. **Nommez** 2 légumes pouvant composer une salade de crudité. (0.5 p)

2. **Expliquez** commercialement le poulet sauté chasseur et le riz pilaf. (1p)

L'entrée et le plat principal du menu seront servis sur assiettes, le dessert sera servi au guéridon.

3. **Précisez** 2 avantages et 2 inconvénients du service au guéridon. (1p)

Les figures (a), (b), (c) et (d) ci-après représentent les étapes de préparation de l'ananas.

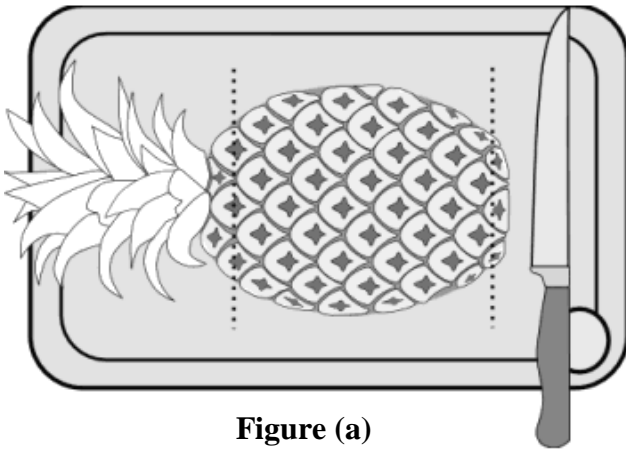


Figure (a)

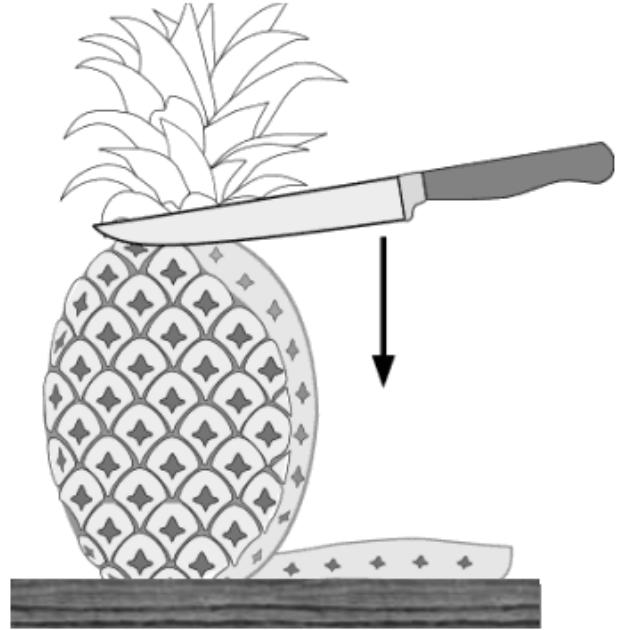


Figure (b)

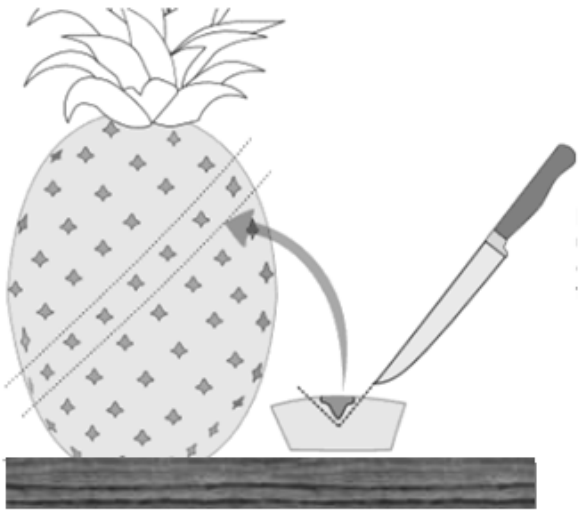


Figure (c)

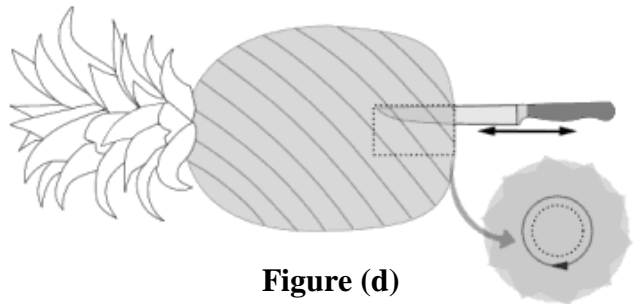
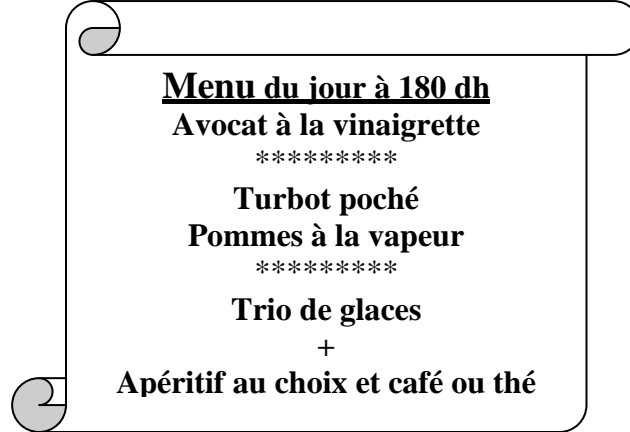


Figure (d)

4. **Décrivez** par des phrases courtes chacune des étapes a, b, c et d. (1p)
5. **Expliquez** les méthodes de service utilisées pour le plat principal et pour le dessert. (1 p)
6. **Proposez** un vin Marocain pouvant accompagner ce menu. **Justifiez** votre choix (0.5p)

Exercice 2 (6 p)

Le menu ci-dessous, proposé comme menu du jour au restaurant gastronomique « *Les dunes de sables* » est vendu à 180 dh, y compris un apéritif au choix et un café ou thé en fin du repas.



Les apéritifs proposés sont les suivants : Ambassadeur ; Dubonnet ; Campari ; Fernet branca, Cinzano ; gold ambassadeur ; San Pellegrino ; Suze.

1. **Recopiez** le tableau ci-dessous sur votre feuille et **classez** les apéritifs selon leur groupe d'appartenance. (0,5p)

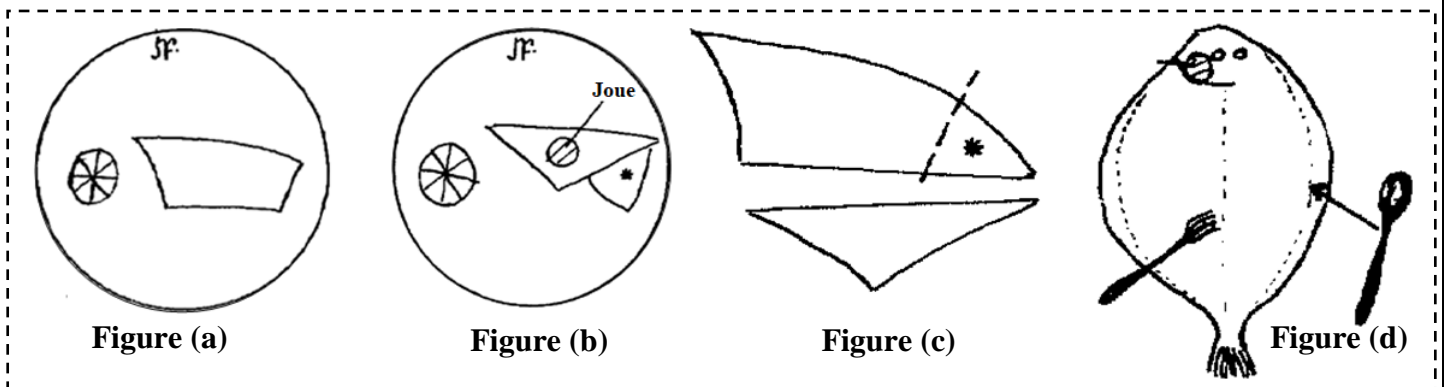
Apéritifs à base de vin	Apéritifs à base d'alcool

2. **Décrivez** les étapes de préparation de l'avocat à la vinaigrette. (1p)

Le turbot est un poisson très apprécié par une catégorie de clients.

3. **Précisez** si le turbot est un poisson d'eau de mer ou d'eau douce et **nommez** trois poissons d'eau douce pouvant être servis au restaurant. (1 p)

Les figures du document ci-après représentent les principales étapes du filetage et de dressage du turbot au guéridon :



4. **Mettez en ordre** les figures (a), (b), (c) et (d). (0,5p)

5. **Décrivez** chacune des étapes représentées par les figures (a), (b), (c) et (d). (1p)

Le service au guéridon (à la Russe) est l'une des principales méthodes de service utilisées en restauration gastronomique.

6. **Nommez** deux autres méthodes de service appliquées au restaurant et **donnez** deux avantages et deux inconvénients de chacune d'elles. (2p)

————— *Fin* —————

I*	- عناصر الإجابة -	RR 192	اللغة الإنجليزية
----	-------------------	--------	------------------

4	المعامل	3	مدة الإنجاز	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	The year Salima became a professional FIFA-badge referee

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