

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)

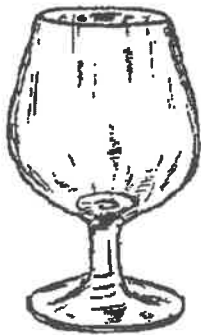


Figure a



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.

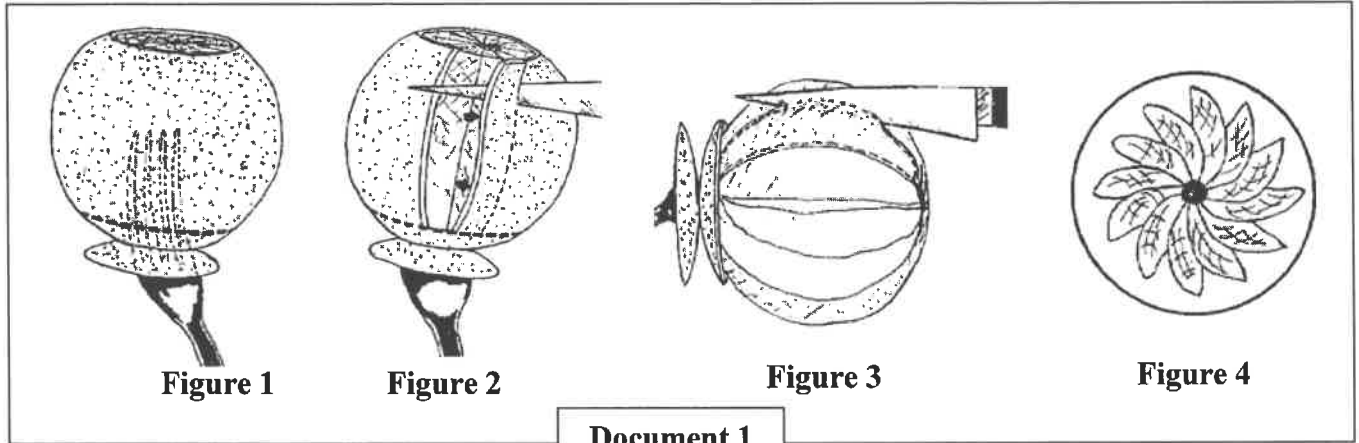
1. Donnez une explication simple aux différents plats du menu. (1.5 pts)

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)

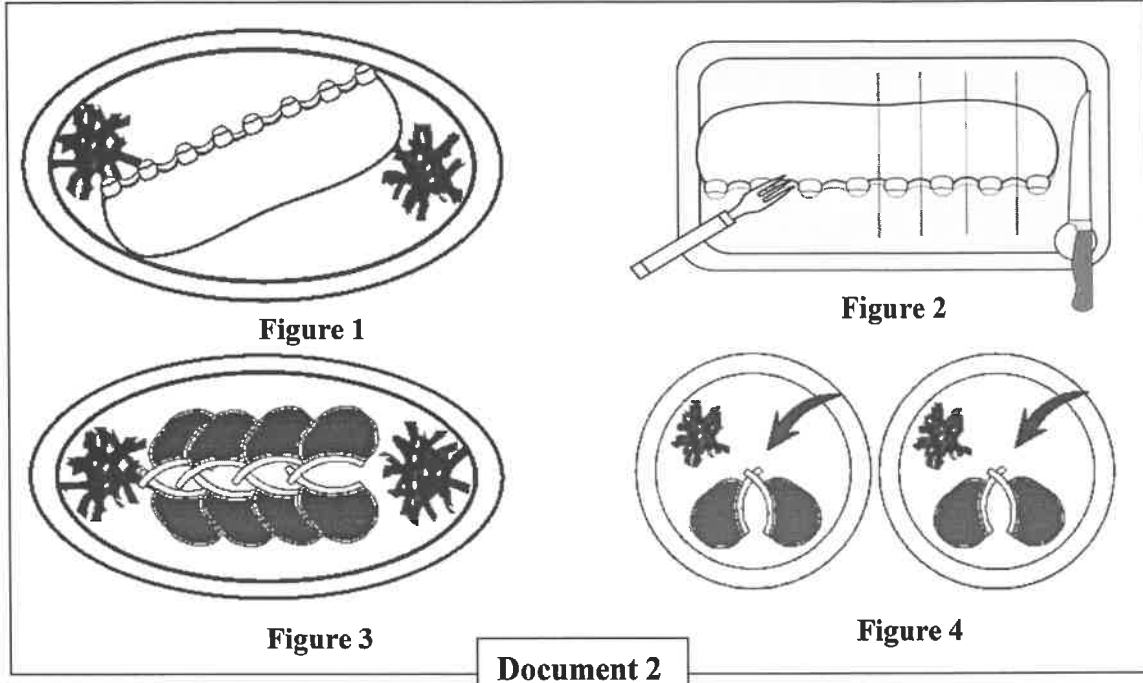
En plus de la clientèle habituelle du restaurant, vous recevez aujourd'hui des clients VIP qui ont commandé le menu suivant :



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)

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

المملكة المغربية
وزارة التربية الوطنية
والتكوين المهني
والتعليم العالي والبحث العلمي

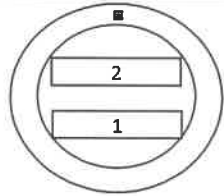


المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه

RR232A

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	- Définition d'un cocktail : mélange de boissons avec ou sans alcool. - Trois méthodes de préparation du cocktail (accepter trois parmi) : - Au shaker - Au verre à mélange - Au mixeur - Au verre du client.	0.25 0.25×3				
2	- Deux affichages obligatoires dans un bar (accepter deux affichages parmi) : - Protection des mineurs - Répression de l'ivresse - Licence de débit de boissons - Tarifs de consommations.	0.25×2				
3	a. Définition du caviar : ce sont des œufs d'esturgeon. b. Principaux pays producteurs du caviar : - Russie - Iran. c. Eléments de mise en place du caviar : - Assiette à entremets froide ou glacée ; - Couteau à entremets en ivoire ou en corne à droite et fourchette en ivoire ou en corne à gauche ; - Cuillère à entremets en ivoire ou en corne pour le transfert du caviar dans l'assiette.	0.25 0.25×2 0.25×3				
Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)						
I	1. Différence entre un verre à mélange et un shaker (accepter d'autres différences correctes) : Le verre à mélange est un verre gradué muni d'une cuillère à mélange alors que le shaker se compose de deux timbales.	0.5				
	2. Légumes de base des appellations : - Florentine : épinards - Choisy : laitue	0.25×2				
II	Tâches attribuées : (0.25 pt pour deux bonnes réponses) <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Au commis du bar</th> <th>Au chef barman</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Prend les commandes et sert les clients. - Effectue la mise en place du bar. - Procède au rangement des marchandises du bar. - Réalise l'entretien du bar et des locaux annexes.</td> <td>- Gère les approvisionnements et les inventaires. - Organise le planning du travail de la brigade. - Met en place la carte du bar et les actions commerciales. - S'occupe de l'animation et de l'ambiance du bar.</td> </tr> </tbody> </table>	Au commis du bar	Au chef barman	- Prend les commandes et sert les clients. - Effectue la mise en place du bar. - Procède au rangement des marchandises du bar. - Réalise l'entretien du bar et des locaux annexes.	- Gère les approvisionnements et les inventaires. - Organise le planning du travail de la brigade. - Met en place la carte du bar et les actions commerciales. - S'occupe de l'animation et de l'ambiance du bar.	0.25×4
Au commis du bar	Au chef barman					
- Prend les commandes et sert les clients. - Effectue la mise en place du bar. - Procède au rangement des marchandises du bar. - Réalise l'entretien du bar et des locaux annexes.	- Gère les approvisionnements et les inventaires. - Organise le planning du travail de la brigade. - Met en place la carte du bar et les actions commerciales. - S'occupe de l'animation et de l'ambiance du bar.					
III	(1 , a) ; (2 , d) ; (3 , d) ; (4 , d)	0.25×4				

IV	1. Définition du fromage (accepter toute autre réponse correcte) : Produit obtenu par la coagulation du lait sous l'action de la présure.	0.5
	2. Identification des étapes de fabrication des fromages : - Etape 1 = Caillage. - Etape 2 = Moulage et égouttage. - Etape 3 = Salage. - Etape 4 = Affinage. Description des étapes de fabrication des fromages : - Caillage : Coagulation du lait sous l'action de la présure et de ferments lactiques ; - Moulage et égouttage : Placer le caillé dans des moules selon la forme du fromage souhaité et séparer le caillé du petit lait (lactosérum) ; - Salage : Frotter avec du sel fin / Faire plonger dans un bain de saumure ; - Affinage : Maturation en cave à fromage.	0.25×4
	3. - Le Roquefort : fait partie des fromages à pâte persillée et qui est à base de lait de brebis. - Le Camembert : fait partie des fromages à pâte molle à croûte fleurie et qui est à base de lait de vache.	0.25×2
	Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)	
Exercice 1 (6 pts)		
1	Argumentation des plats du menu :	
	- Bisque de crevettes : Soupe à base de crevette parfumée au cognac, déglacé au vin blanc, additionnée de crème fraîche, Tabasco et chair de crevettes.	0.5
	- Truite pochée : Truite cuite dans un court-bouillon.	0.5
	- Beurre fondu : Beurre émulsionné au jus de citron.	0.25
	- Pommes vapeur : Pommes de terre tournées cuites à la vapeur.	0.25
	- Bananes flambées : Bananes flambées au cognac (ou autre alcool) et servies avec une sauce aromatisée au grand Marnier.	0.5
2	Principales phases du déroulement d'un service à l'Anglaise :	
	- Présenter le plat à gauche du client ;	
	- Maintenir la pince de la main droite et le plat de la main gauche ;	
	- Servir à gauche du client à l'aide de la pince.	0.25×3
3	Description des étapes essentielles de préparation de la truite devant les clients :	
	- Etape 1 : Présenter le plat et le déposer sur le réchaud.	
	- Etape 2 : Placer une truite dans l'assiette de découpage, tête à droite, ventre vers soi, inciser la peau au niveau de la tête et de la queue, puis tout au long du dos et du ventre.	
	- Etape 3 : Enlever la peau en suivant la même procédure.	0.25×3
4	Représentation du dressage de la truite :	
	1. Dresser la truite dans l'assiette, du côté du client tête à gauche, et mettre le beurre fondu sur le poisson. 2. Dresser la garniture (Pommes vapeur) du côté du monogramme.	
5	Principales étapes du flambage des bananes :	
	- Réaliser le caramel (allumer le réchaud, mettre du sucre et du citron et laisser cuire, détendre à l'aide d'un peu de beurre).	
	- Dorer les demi-bananes dans le caramel (disposer les bananes dans le caramel et veiller à ce qu'elles n'attachent pas).	
	- Lorsque le sirop est suffisamment réduit, flamber au rhum (ou autre alcool de flambage).	
	- Dresser les demi-bananes flambées dans des assiettes à entremets chaudes et servir.	0.25×4

6	<p>Règles d'hygiène à respecter lors de la réalisation du service (accepter quatre règles telles que) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ne pas s'essuyer les mains avec le linge. - Eviter de porter les mains aux cheveux lors du service. - Utiliser du matériel propre et désinfecté. - Porter une tenue professionnelle propre. 	0.25×4
Exercice 2 (5 pts)		
1	<p>Explication commerciale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spaghettis Napolitaine : Spaghettis cuites dans de l'eau bouillante, accompagnées de sauce tomate et de fromage râpé..... - Côte de bœuf grillée : Pièce de bœuf grillée..... - Sauce Bordelaise : Sauce mouillée de vin rouge de Bordeaux, aromatisée et enrichie de petits dés de moelle de bœuf. - Beurre maître d'hôtel : Beurre parfumé au persil haché et acidulé au jus de citron..... - Pommes croquettes : Petits rouleaux de pommes purée liée au jaune d'œuf, panés et frits. 	0.5 0.25 0.5 0.25 0.25
2	<p>a. Appoints de cuisson des Spaghettis Napolitaine :- Aldenté - bien cuite</p> <p>b. Le service le mieux adapté pour les Spaghettis Napolitaine : (accepter l'un des deux services avec deux justifications appropriées).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Service à la Russe Justification :- dressage effectué devant le client - plat servi chaud. - Service à l'assiette : Justification : assiette bien soignée en cuisine ; - rapidité du service ; - servi chaud. 	0.25×2 0.25 0.5
3	<p>a. Appoints de cuisson d'une côte de bœuf grillée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A point ; - Saignant ; - Bleu ; - Bien cuit. <p>b. Commentaire des étapes de découpage de la côte de bœuf :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etape 1/ Présenter le plat : présenter le plat et le point de cuisson demandé. - Etape 2/ Enlever l'os : déposer la côte sur la planche. tenir la côte à l'aide de la fourchette et trancher entre la chair et l'os. - Etape 3/ Trancher : trancher en morceau de 2 cm la côte de façon perpendiculaire à la position de l'os, incliner le couteau pour obtenir des biseaux. - Etape 4/ Dresser les assiettes en alternant les morceaux. 	0.25×4 0.25×4