

الصفحة	1	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا الممالك الممينة الدورة العادية 2021 - الموضوع -		المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي المركز الوطني للتقويم والامتحانات	
5	***			PPPPPPPPPPPPPPPPPPPP	NS 232A
4h	مدة الإنجاز			الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1	
10	المعامل	شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة		الشعبة أو المسلك	

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

- En se basant sur l'arrêté N° 3- 177- 66 du 17 juillet 1967, concernant les affichages à l'intérieur et à l'extérieur des débits de boissons :
 - citer** deux affichages à l'intérieur et deux affichages à l'extérieur d'un bar. (1 pt)
 - Préciser** deux conséquences d'un défaut d'affichage. (0.5 pt)
- Le saumon est l'un des produits nobles servis au restaurant :
 - Définir** ce produit. (0.5 pt)
 - Préciser** les éléments de la mise en place du saumon fumé. (0.5 pt)
 - Donner** deux 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.

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

1. Le Beurre Maître d'hôtel est un beurre :

- froid, servi avec les poissons frits et viandes rouges.
- chaud, servi avec les poissons frits et viandes rouges.
- froid, servi avec les poissons pochés et viandes rouges.
- froid, servi avec les poissons pochés et poissons frits.

2. Parmi Les produits de la pêche :

- le calmar et la seiche sont des coquillages, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des crustacés.
- le calmar et la seiche sont des poissons, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des crustacés.
- le calmar et la seiche sont des mollusques, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des coquillages.
- le calmar et la seiche sont des crustacés, alors que la Saint-Jacques et le clam sont des mollusques.

3. La sauce bordelaise est :

- une sauce froide, composée de réduction de vin rouge avec estragon et échalotes, additionnée de fond de veau et de moelle de bœuf.
- une sauce froide, composée de beurre et de farine, additionnée d'un fumet de poisson, vin blanc, échalotes et persil.
- une sauce chaude, composée de réduction de vin rouge avec estragon et échalotes, additionnée de fond de veau et de moelle de bœuf.
- une sauce chaude, composée de beurre et de farine, additionnée d'un fumet de poisson, vin blanc, échalotes et persil.

II. Sur les feuilles d'inventaire du bar ; les boissons sont rassemblées en dix groupes.

- 1. Relier** chaque groupe de boissons avec les produits de base qui lui correspondent. **Recopier** les couples (1,) ; (2,) ; (3,) ; (4,) et **adresser** à chaque numéro la lettre correspondante. (1 pt)

Groupes de boisson	Produits de base
1. 1 ^{er} groupe.	a. Produits d'origine animale : crème, lait, œufs.
2. 3 ^{ème} groupe.	b. Liqueurs naturelles : Curaçao, Cointreau, Cherry Brandy.
3. 6 ^{ème} groupe.	c. Jus de fruit.
4. 8 ^{ème} groupe.	d. Sirops.
	e. Spiritueux à base de céréales : Whisky, Vodka, Gin.

- 2. Citer** deux obligations concernant le service des jus de fruits en bouteille. (0.5 pt)

III. 1. Citer la composition des sauces suivantes : (0.75 pt)

- Sauce hollandaise.
- Sauce cocktail.
- Sauce béchamel.

- 2. Nommer** le légume de base de chacune des garnitures suivantes : (0.75 pt)

- Parmentier.
- Choisy.
- Saint-Germain.

IV. Situation pratique :

Vous êtes maitre d'hôtel dans un restaurant. Votre carte présente une gamme variée des plats de viande.

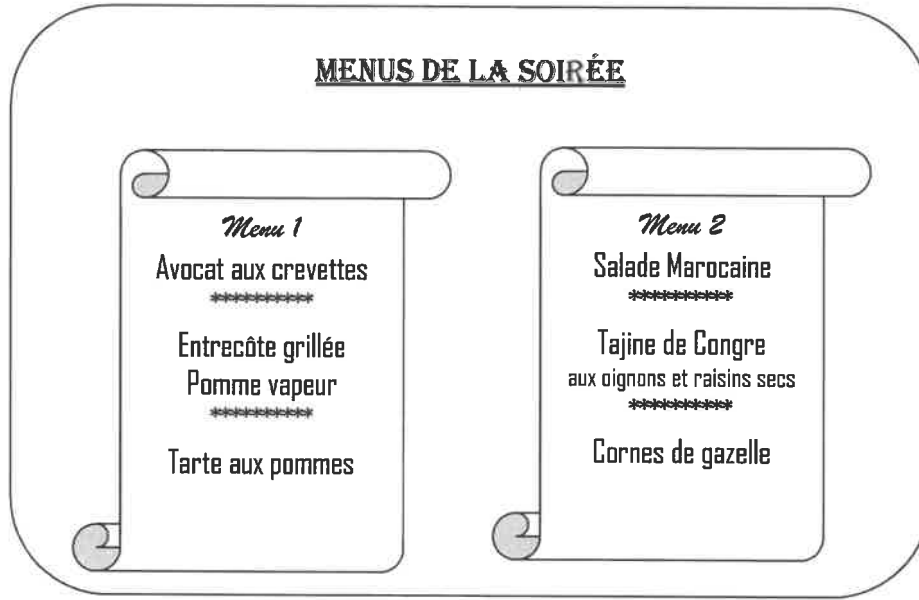
Pour satisfaire votre clientèle, vous insister sur la qualité de vos approvisionnements, notamment en viandes de boucherie.

- Donner** une définition simple de « viande de boucherie ». (0.5 pt)
- Citer** trois principales races de bovins locales du Maroc. (0.75 pt)
- Citer et Expliquer** deux critères de qualité permettant de vérifier la fraîcheur des viandes de boucherie. (1 pt)

Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)

Exercice 1 (5.5 pts)

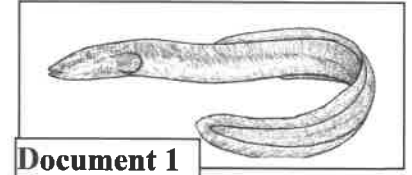
Le restaurant « OASIS » a été retenu pour l'organisation de la soirée qui suivra un match de l'équipe locale de 45 personnes.



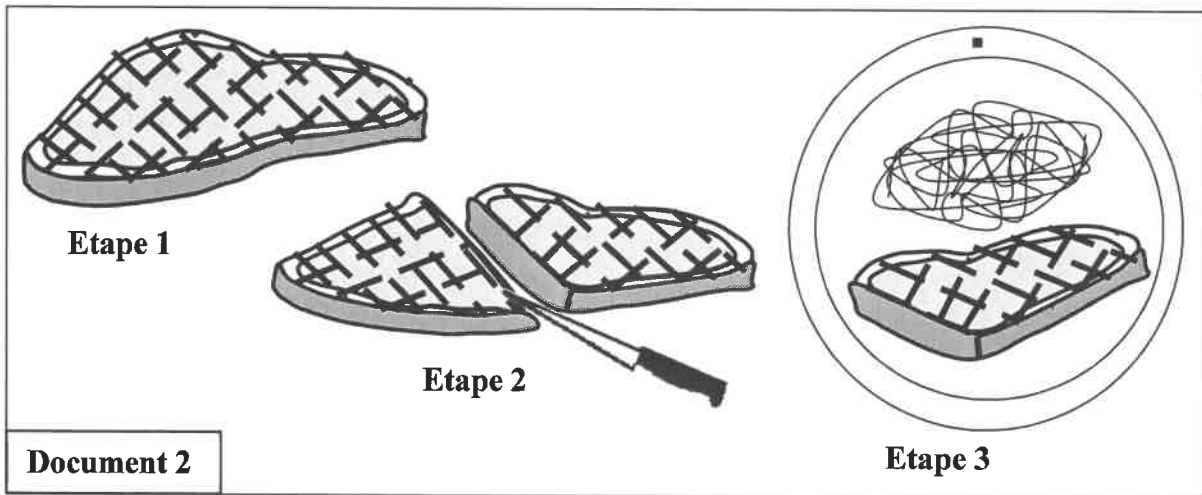
1. **Donner** une explication commerciale simple de l'entrée et du plat principal du menu 1. (2 pts)

Le Congre, représenté dans le document 1, est un poisson d'eau de mer.

2. **Préciser** s'il est découpé en darnes ou en tronçons pour la préparation d'un Tajine, **justifier** votre réponse. (0.5 pt)



Le document 2 représente les étapes du découpage et du dressage d'une entrecôte grillée.



3. En s'appuyant sur le document 2, **Expliquer** les étapes du découpage d'une entrecôte grillée en salle. (1.5 pt)

4. **Donner l'explication** commerciale de la tarte aux pommes. (0.5 pt)

5. **Donner** deux règles d'hygiène et deux règles de sécurité à respecter au cours du service des deux menus. (1 pt)

Exercice 2 (5.5 pts)

En qualité de maître d'hôtel du restaurant « Le Rif » Vous avez reçu un couple que vous avez installé au salon VIP.

Le menu proposé est le suivant :



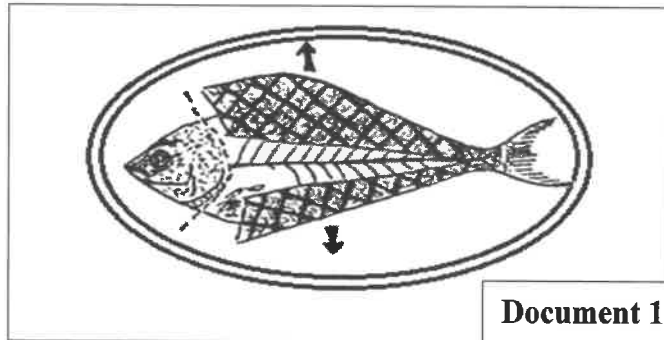
1. **Indiquer** les éléments nécessaires à la préparation d'une sauce vinaigrette. (0.5 pt)

2. **Proposer :**

- a. deux services adéquats pour le plat principal du menu, (0.5 pt)
- b. deux garnitures à base de pommes de terre, autres que la pomme en purée à l'huile d'olive. (0.5 pt)

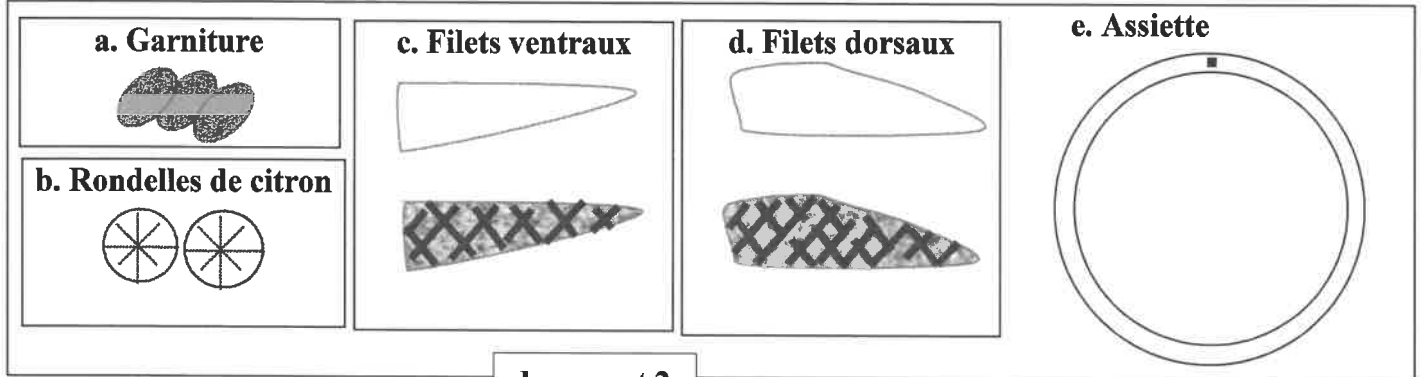
3. **Préciser** les étapes de préparation de l'artichaut au guéridon. (1pt)

Le document 1 résume quelques étapes de préparation de la Daurade grillée.



4. En s'appuyant sur le document 1, **Dégager** trois étapes de préparation de la Daurade grillée. (0.75 pt)

Pour procéder au dressage de la daurade découpée sur assiette du client, on vous propose les figures du document 2.



document 2

- 5. Recopier** sur votre copie l'assiette (e) et représenter y le dressage de la daurade découpée ainsi que la garniture d'accompagnement. (1.25 pt)
- 6. Donner** l'explication commerciale du fondant au chocolat. (0.5 pt)
- A la fin du repas un client vous demande un café Viennois. **Préciser** la composition de ce café. (0.5 pt)

———— *Fin* ————

الصفحة	<p style="text-align: center;">الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا الممالك المتحدة الدورة العادية 2021 - عناصر الإجابة -</p>		<p style="text-align: center;">المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي المركز الوطني للتقويم والامتحانات</p>
1			
4			

	PPPPPPPPPPPPPPPPPPPPPP	NR 232A	

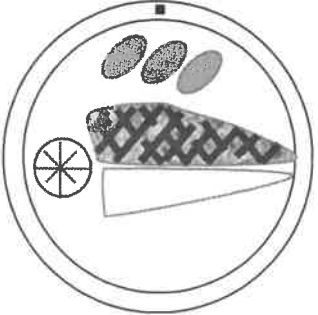
4h	مدة الإنجاز	الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1	المادة
10	المعامل	شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة	الشعبة أو المسلك

Question n°	Eléments de réponse	Points
Domaine I : Acquisition de moyens d'expression et de communication (3 pts)		
1	a. + Deux affichages à l'intérieur du bar (accepter deux parmi):..... - Répression de l'ivresse - Licence de débit de boisson - Tarifs de consommation - Patente.	0.5 pt
	+ Deux affichages à l'extérieur du bar (accepter deux parmi) : - Horaire d'ouverture et de fermeture - Prix des principales boissons	0.5 pt
	b. Deux conséquences d'un défaut d'affichage : - Amende de 120 dh à 240 dh - Mise en garde par les services compétents (Direction générale de la sureté nationale et les préfectures).	0.5 pt
2	a. Définition du saumon : Le saumon est un gros poisson migrateur (Salmonidés) à chair rose, qui abandonne la mer et remonte les fleuves au moment du frai.	0.5 pt
	b. Eléments de la mise en place du Saumon fumé : - Grande assiette plate froide - couvert à poisson (couteau à droite, fourchette à gauche)	0.5 pt
	c. Deux produits d'accompagnement du saumon fumé : - Toasts de pain de mie - Beurre - Citron.	0.5 pt
Domaine II : Maîtrise de procédés et d'outils (6 pts)		
I	(1 , a) ; (2 ,c) ; (3 ,c) ; (0.25×3)	0.75 pt
II	1. Relier chaque groupe de boisson avec les produits de base :..... (0.25×4) (1, c) ; (2 , a) ; (3 , e) ; (4 , b)	1 pt
	2. Deux obligations concernant le service des jus de fruits en bouteille de 45 cl : - Ouverture obligatoire de la bouteille devant le client. - Servir frais	0.5 pt

الصفحة	NR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة العادية 2021 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليفي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة	
2			
4			
III	<p>1. composition des sauces :</p> <p>a. Sauce hollandaise : Réduction d'échalotes et de vinaigre, liée aux jaunes d'œufs, légèrement montée au beurre et additionnée de jus de citron..... 0.25 pt</p> <p>b. Sauce cocktail : Mayonnaise à laquelle sont incorporés ketchup, Tabasco, sauce anglaise (Worcestershire sauce), cognac et quelques gouttes de citron. 0.25 pt</p> <p>c. Sauce béchamel : A base de beurre et de farine (roux), additionnée de lait et noix de muscade râpée. 0.25 pt</p> <p>2. Légume de base des garnitures :</p> <p>a. Parmentier : Pomme de terre. 0.25 pt</p> <p>b. Choisy : Laitue. 0.25 pt</p> <p>c. Saint Germain : Pois cassés. 0.25 pt</p>		
IV	<p>1. Définition simple de « viande de boucherie » : 0.5 pt</p> <p>On désigne par viande de boucherie l'ensemble des chairs de mammifères comestibles : ovins, bovins, caprins, porcins, et équidés. Tous sont des animaux domestiques élevés par l'homme et pour l'homme.</p> <p>2. Principales races de bovins locales du Maroc (accepter trois parmi): ... (0.25×3)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La brune d'Atlas ; - la race Oulmés Zaïre (appelée aussi blonde d'Oulmès) ; - la race noire Pie de Meknès ; - la race Tidili de la région Ouarzazate (appelée aussi Ouzguita). <p>3. Deux critères de qualité pour vérifier la fraîcheur des viandes de boucherie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La couleur : le rouge doit être franc, mais pas trop foncé. De même, une viande trop claire (rose) provient souvent d'une jeune bête et sera de ce fait vraisemblablement peu savoureuse. (0.25×2) - Le gras : doit être bien présent et d'une belle couleur crème (ni trop blanc, ni trop jaune) ; les spécialistes le disent « soyeux ». (0.25×2) 	0.75 pt	1 pt
Domaine III : Maîtrise méthodologique (11 pts)			
Exercice 1 (5.5 pts)			
1	<p>Explication commerciale simple de l'entrée et du plat principal du menu 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avocat aux crevettes : il s'agit d'une entrée onctueuse qui se présente sous la forme d'un demi-avocat garni de crevettes enrobées de la sauce cocktail. Le tout repose sur un chiffonnade de laitue. 1 pt - Entrecôte grillée : L'entrecôte est une tranche de viande taillée entre les côtes cuite sur le grill. 0.5 pt - Pomme vapeur : pommes cuites à la vapeur. 0.5 pt 		
2	<p>Le Congre est découpé en darnes. 0.25 pt</p> <p>Justification : parce que c'est un poisson rond. 0.25 pt</p>		
3	<p>Explication des étapes du découpage d'une entrecôte grillée en salle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etape 1 : Présenter le plat aux convives et transporter l'entrecôte sur la planche sans la piquer. Retirer les parures qui l'entourent. 0.5 pt - Etape 2 : trancher la pièce en oblique en deux morceaux égaux. 0.5 pt 		

الصفحة	NR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة العادية 2021 - عناصر الإجابة - مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعماء	
3			
4			
		- Etape 3 : Dresser les morceaux au fur et à mesure de la tranche ainsi que la garniture sur l'assiette chaude et servir la sauce à l'Anglaise.	0.5 pt
4		Explication commerciale de la tarte aux pommes : Tarte aux pommes : Fond de tarte en pâte brisée sucrée garni de quartiers de pommes sautées et d'un appareil à crème prise sucrée parfumée à la vanille, et cuite au four.	0.5 pt
5		Règles d'hygiène et règles de sécurité à respecter au cours du service des deux menus : - Règles d'hygiène (accepter deux telles) : - hygiène corporelle - hygiène du matériel.(0.25×2). - Règles de sécurité (accepter deux telles) :- Utiliser les linceuls ; - prendre les précautions en réalisant le découpage. (0.25×2)	1 pt
Exercice 2 (5.5 pts)			
1		Eléments nécessaires pour la préparation d'une sauce vinaigrette : elle est composée de vinaigre ; d'huile ;de sel ;de poivre moulu.	0.5 pt
2		Service adéquat pour le plat principal du menu : a. Services adéquats pour le plat principal : - au guéridon (ou à la Russe), - à l'assiette..... (0.25×2) b. Autres garnitures de pommes de terre (accepter deux telles) : - Pommes vapeur ; - pommes paille ; - pommes croquettes ; - pommes sautées à cru ; - pommes duchesse ; - pomme pont – neuf. (0.25×2)	1 pt
3		Etapas de préparation de l'artichaut au guéridon : - Avec la cuiller et la fourchette, écarter délicatement les grosses feuilles de l'artichaut jusqu'à en apercevoir le cœur. (0.25×2) - Prélever ce cœur en le pinçant entre la cuiller et la fourchette (il est prudent auparavant de le décoller un peu tout autour avec la cuiller). Le réserver sur l'assiette de service. (0.25×2). - Retirer le foin en le pinçant entre cuiller et fourchette, et le déposer dans l'assiette à déchets. (bien gratter le fond pour vérifier qu'il ne reste pas de foin. (0.25×2) - Refermer l'artichaut avec la cuiller et la fourchette, et replacer le cœur à l'envers sur le dessus de l'artichaut. (0.25×2)	1 pt
4		Etapas de préparation de la Daurade grillée : - Disposer le poisson dans le plat « tête à gauche ». - Inciser à l'aide de la cuiller, le dos et le ventre sur toute la longueur de la dorade, ainsi qu'au niveau de la tête. - Séparer à l'aide la cuiller, en suivant l'arête centrale, le côté grillé. Ecarter alors les deux filets vers les bords du plat.	0.75 pt

الصفحة			
4	NR 232A	الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الدورة العادية 2021 - عناصر الإجابة	
4		- مادة: الاختبار التوليقي في المواد المهنية - الجزء 1- شعبة الخدمات مسلك خدمات الطعامة	

5	<p>Dressage de la daurade découpée sur assiette du client (prendre en considération critères suivants) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - disposition par rapport au monogramme, poisson en bas, (0.25 pt) garniture en haut, (0.25 pt) - une demi-daurade par assiette, (0.25 pt) - tête à gauche et queue à droite, (0.25 pt) - un filet ventral et un filet dorsal par assiette. (0.25 pt) 		1.25 pt
6	<p>Explication commerciale du fondant au chocolat : Gâteau au chocolat à texture fondante, à base de farine, œufs, sucre et chocolat.</p>		0.5 pt
7	<p>Différents composants du café Viennois : café expresso additionné de crème chantilly et de cacao en poudre.</p>		0.5 pt