المملكة المغربية
وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي

الرباط في: 16 يناير 2018

مذكرة رقم: 019X18

إلى السيدات والسادة:

مديرة ومديري الأكاديميات الجهوية للتربية والتكوين

المديرين الجهويين لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

المديرات والمديرين الإقليميين

مديرات ومديري مراكز تنمية الكفاءات بقطاع التكوين المهني وإنعاش الشغل

مفتشات ومفتشي التعليم الثانوي التأهيلي

مديرات ومديري مراكز التكوين المهني وانعاش الشغل

مديرات ومديري الثانويات التأهيلية العمومية والخصوصية

مدير المعهد المتخصص للتكنولوجيا التطبيقية في الفندقة والسياحة- قطاع السياحة

المكونات والمكونين للمواد المهنية العاملين بمراكز التكوين

الموضوع: **المسالك المهنية للبكالوريا المغربية -الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا - الاختبار التوليفي في المواد المهنية : شعبة الخدمات - مسلك فنون الطبخ -**

المراجع :
- قرار وزير التربية الوطنية والتكوين المهني رقم 52.16 صادر في 23 ربيع الأول 1437 (04 يناير 2016) بتغيير وتتميم قرار وزير التربية الوطنية والتعليم العالي وتكوين الأطر والبحث العلمي رقم 2385.06 بتاريخ 23 رمضان 1427 (16 أكتوبر 2006) في شأن تنظيم امتحانات نيل شهادة البكالوريا ؛
- مقرر وزير التربية الوطنية رقم 16-029 صادر في13 ماي 2016 موافق ل 06 شعبان 1437 بشأن دفتر مساطر تنظيم امتحانات نيل شهادة البكالوريا؛
- مذكرة رقم 39 بتاريخ 26 فبراير 2010 في شأن الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا؛
- مذكرة رقم 14/105 بتاريخ 05 يونيو 2014 في شأن تحيين الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد للبكالوريا.

سلام تام بوجود مولانا الإمام،

وبعد، فمواصلة للجهود الرامية إلى الرفع من جودة التكوين، وانسجاما مع التوجهات الهادفة إلى تحسين الممارسة التقويمية والرفع من مصداقيتها، وضمانا لمصداقية نتائج امتحان نيل شهادة البكالوريا المهنية وموثوقيتها، وكذا جعل القرارات المترتبة عنها تعكس بدقة أداء المترشحات والمترشحين، وفي سياق إرساء المسالك المهنية للبكالوريا المغربية، عملت الوزارة على إعداد الأطر المرجعية الخاصة **بالاختبار التوليفي في المواد المهنية**، قصد اعتمادها في بناء مواضيع اختبارات المواد المعنية بالامتحان المذكور ابتداء من الموسم الدراسي الحالي 2017- 2018.

هذا وقد تم إعداد الأطر المرجعية المعنية والمصادقة عليها من طرف لجن وطنية تخصصية بتمثيلية مراكز التكوين التي تحتضن البكالوريا المهنية.

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه
البريد الالكتروني: cne@men.gov.ma ☎:0537714453/52 📠:0537714437/08/09

1. الأهداف

تتحدد الأهداف من اعتماد الأطر المرجعية في:

- التحديد الأدق لما يجب أن يستهدفه الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا المهنية من كفايات ومهارات ومضامين وذلك بهدف التوجيه الأنجع لتدخلات مختلف الفئات المعنية بإعداد المترشحين والمترشحات لاجتياز هذا الامتحان؛
- الرفع من درجة صلاحية امتحان نيل شهادة البكالوريا المهنية بجعله أكثر تغطية وتمثيلية لمرجع التكوين الرسمي؛
- تدقيق الأساس التعاقدي للامتحان بالنسبة لجميع الأطراف المعنية من مكونات ومكونين وتلاميذ ولجن إعداد المواضيع؛
- اعتماد معيار وطني موحد لتقويم مواضيع امتحان نيل شهادة البكالوريا المهنية.

2. بنية الإطار المرجعي

يستند وضع الأطر المرجعية لمواضيع امتحان نيل شهادة البكالوريا المهنية على التحديد الدقيق والإجرائي لمعالم التحصيل النموذجي للتلاميذ عند نهاية الدراسة والتكوين بمسالك البكالوريا المهنية وذلك من خلال:

- ضبط المجالات المقررة بمرجع التكوين مع حصر درجة الأهمية بالنسبة لكل مجال من مجالاتها ؛
- تحديد الكفايات والمهارات والقدرات المسطرة تحديداً إجرائياً، بالنسبة لكل مستوى مهاري داخل مرجع التكوين الرسمي؛
- تحديد شروط الإنجاز.

3. توظيف الإطار المرجعي

توظّف الأطر المرجعية في بناء مواضيع الاختبارات المتعلقة بمختلف المواد المعنية بالامتحان وذلك بالاستناد إلى المعايير التالية:

1. **التغطية** : أن يغطي موضوع الامتحان كل المجالات المحددة في الإطار المرجعي الخاص بكل مادة دراسية.

2. **التمثيلية** : أن تعتمد درجة الأهمية المحددة في الإطار المرجعي لكل مجال من مجالات المواد الدراسية ولكل كفاية أو مستوى مهاري في بناء موضوع الاختبار وذلك لضمان تمثيلية هذا الأخير للمنهاج الرسمي المقرر.

3. **المطابقة** : أن يتم التحقق من مطابقة الوضعيات الاختبارية للمحددات الواردة في الإطار المرجعي على ثلاث مستويات:

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه
البريد الالكتروني: cne@men.gov.ma : 0537714453/52 ☎ :0537714437/08/09 🖷

- الكفايات والمهارات؛
- المواد الدراسية ومجالاتها؛
- شروط الإنجاز.

هذا، وحتى يحقق هذا الإجراء الأهداف المتوخاة منه، باعتباره خطوة أساسية للرفع من صلاحية وموثوقية امتحان نيل شهادة البكالوريا المهنية، يشرفني أن أطلب منكم الحرص على تنفيذ ما يلي:

- استنساخ هذه المذكرة وتوزيعها على المعنيين بالموضوع، مع العمل على إطلاع مختلف المترشحين والمترشحات لامتحان نيل شهادة البكالوريا المهنية على فحواها؛
- تمكين السيدات والسادة مديرات ومديري الدراسات ومديرات ومديري مراكز تنمية الكفايات بمراكز التكوين من عقد اجتماعات ولقاءات تربوية لإطلاع المتدخلين المعنيين على مضامين الأطر المرجعية مع التأكيد على ضرورة اعتماد هذه الأخيرة في تأطير المكلفين بإعداد اقتراحات مواضيع الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا المهنية ابتداء من دورة 2018؛
- دعوة السيدات والسادة ومديرات مديري مراكز تنمية الكفاءات ومديرات ومديري الدراسات بمراكز التكوين إلى تنظيم لقاءات تربوية مع السيدات والسادة المكونات والمكونين لاعتماد هذه الأداة في التخطيط للتدريس والتكوين وتوظيفها في إعداد فروض المراقبة المستمرة.

واعتبارا للأهمية البالغة التي يكتسيها هذا الموضوع، فإني أهيب بالجميع، كل من موقعه، إيلاءه كل الاهتمام والعناية اللازمتين.

والسلام.

عن الوزير وبتفويض منه
الكاتب العام
لقطاع التربية الوطنية
يوسف بلقاسمي

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه
البريد الالكتروني: cne@men.gov.ma : 0537714453/52 ☎:0537714437/08/09 :

Royaume du Maroc

Ministère de l'Education Nationale
de la Formation Professionnelle
de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Cadre de Référence de l'Examen National du Baccalauréat Professionnel

L'épreuve de synthèse des matières professionnelles

Option: Services

Filière : Arts Culinaires

Janvier 2018

المسالك المهنية للبكالوريا -الإطار المرجعي للامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
- الاختبار التوليفي في المواد المهنية: - شعبة: الخدمات- مسلك: **فنون الطبخ**
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات والتوجيه
الهاتف : 52/ 0537.71.44.53 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

Sommaire

	Page
I. Présentation du programme Bac Pro AC	3
1. Matières et volumes horaires	3
a. Matières et volume horaire hebdomadaire (2ème Année)	3
b. Répartition des Matières Professionnelles (2ème Année)	3
2. Répertoire des compétences professionnelles (2ème Année)	3
II. Objets de l'épreuve de synthèse des Matières Professionnelles	4
1. Compétences visées par l'épreuve	4
2. Les savoirs visés par l'épreuve	5
a. Niveaux taxonomiques	6
b. Répartition des contenus selon les niveaux taxonomiques	6
III. Déroulement de l'épreuve de synthèse des Matières Professionnelles	6
1. Déroulement de l'examen	6
2. Nature, durée et coefficient de l'épreuve de synthèse	6
3. Structure et barème de l'épreuve des parties I et II	7
a. Epreuve de la partie I	7
b. Epreuve de la partie II	7
IV. Domaines d'évaluation	8
1. Niveaux taxonomiques à évaluer et instruments d'évaluation	8
2. Activités visées par l'évaluation	10
V. Organisation du sujet d'examen	10
1. Structure du sujet (Partie I)	10
2. Structure du sujet (Partie II)	11
VI. Consignes et conseils	12
1. Rédaction de l'épreuve	12
2. Correction de l'épreuve	12
3. Conseils aux candidats et aux candidates)	12

I. Présentation du programme Bac Pro AC

1- Matières et volumes horaires

a. Matières et volume horaire hebdomadaire (2ème Année)

Cycle Bac Pro : horaires hebdomadaires	
Niveau / Matières	2e Année
Domaine Enseignement Général	
Matières d'enseignement général	**13h**
Domaine Enseignement Professionnel	
Matières Professionnelles	**20h**
Total	**33h**

b. Répartition des Matières Professionnelles (2ème année)

Matières Professionnelles	Volume horaire/an
Cuisine Marocaine	240h
Gestion et Organisation d'une Cuisine	45h
Conception, Élaboration et Préparation des Menus	240h
Présentations Culinaires	45h
Relations Professionnelles	30h
Droit du Travail	30h
Techniques de Recherche d'Emploi	30h
Total	**660h**

2- Répertoire des compétences professionnelles (2ème Année)

Le programme de formation du cycle de baccalauréat professionnel-filière Arts Culinaires - vise les compétences et les tâches suivantes :

C5. Réaliser la Cuisine Marocaine :

T5.1 Réaliser les soupes ;
T5.2 Réaliser les entrées chaudes ;
T5.3 Réaliser les salades ;
T5.4 Réaliser les mets à base de produits carnés ;
T5.5 Réaliser les mets à base de produits de pêche ;
T5.6 Réaliser des desserts et la pâtisserie Marocaine.

C6.Participer à la Conception, à la Réalisation des Menus et la Gestion d'une Cuisine :

T6.1 Etablir les différents types de menus ;
T6.2 Utiliser les documents de gestion ;
T6.3 Réaliser les menus.

المسالك المهنية للبكالوريا –الإطار المرجعي للامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
- الاختبار التوليفي في المواد المهنية: - شعبة: الخدمات- مسلك: فنون الطبخ
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات والتوجيه
الهاتف : 52/ 0537.71.44.53 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

II. Objets de l'épreuve de synthèse des matières professionnelles

1. Compétences visées par l'épreuve

C5. Réaliser la Cuisine Marocaine	C6.Participer à la Conception, à la Réalisation des Menus et la Gestion d'une Cuisine
C5.1 Réaliser les soupes - Identifier les soupes ; - Réaliser les soupes selon la recette ; - Finir et servir les soupes. **C5.2 Réaliser les entrées chaudes** - Identifier les entrées chaudes ; - Réaliser les entrées chaudes ; - Dresser et finir les entrées chaudes. **C5.3 Réaliser les salades** - Identifier les salades ; - Réaliser les salades ; - Finir et dresser les salades. **C5.4 Réaliser les mets à base de produits carnés** - Réaliser des tagines ; - Réaliser le couscous ; - Réaliser la pastilla ; - Réaliser les abats (cervelles, foie.....) ; - Réaliser les brochettes et les grillades. **C5.5 Réaliser les mets à base de produits de pêche** - Réaliser les tagines ; - Réaliser les poissons au four ; - Réaliser la pastilla ; - Réaliser les fritures ; - Réaliser les brochettes et les grillades. **C5.6 Réaliser des desserts et la pâtisserie Marocaine** - Identifier les desserts et les pâtisseries Marocaines ; - Réaliser Knaffa ; - Réaliser les carottes rafraîchies aux fruits secs ; - Réaliser les oranges à la cannelle ; - Réaliser Mhancha ; - Réaliser les ghribas ; - Réaliser kaâblaghzal ; - Réaliser lfqass ; - Réaliser les briouates au miel ; - Réaliser la chabbakia au miel et graines de sésame ; - Réaliser Makrout aux dattes ; - Finir et dresser.	**C6.1 Etablir les différents types de menus** - Définir et classer les menus ; - Définir les repas de la journée ; - Élaborer le menu en respectant : • les règles d'hygiène alimentaire ; • Les règles de composition ; • Les règles de rédaction et d'orthographe ; • Les règles d'appellations. **C6.2 Utiliser les documents de gestion** -Définir les documents de gestion en cuisine : • Fiche technique ; • Mercuriale ; • Bon de prélèvement ; • Bon de commande ; • Fiche d'inventaire. - Calculer le prix de revient ; - Calculer le prix de vente. **C6.3 Réaliser les menus** - Interpréter les recettes ; - Aménager le poste de travail : • Choisir les ingrédients ; • Choisir l'outillage et l'équipement. - Appliquer les techniques de préparation ; - Respecter la qualité et le temps d'exécution ; - Communiquer pendant le service ; - Gérer la desserte ; - Respecter la conservation des denrées alimentaires ; - Nettoyer et ranger le poste de travail.

2. Les savoirs visés par l'épreuve

a. Niveau taxonomique des savoirs

1) Niveau **d'information : Je sais de quoi je parle**
2) Niveau **d'expression : Je sais en parler**
3) Niveau **de maîtrise d'outils : Je sais faire**
4) Niveau de **maîtrise méthodologique : Je sais choisir**

N B. L'évaluation portera sur les trois derniers niveaux taxonomiques : 2, 3 et 4.

b. Répartition des contenus selon les niveaux taxonomiques

L'épreuve de synthèse se déroule en deux parties (voir paragraphe III page 6). L'organisation des savoirs selon ces deux parties est la suivante :

Partie I

Savoirs et leurs niveaux taxonomiques	Expression	Maîtrise d'outils	Maîtrise méthodologique	Volume horaire/an	Pourcentage de recouvrement (%)
M17.Gestion et Organisation d'une Cuisine					
17.1. Utilisation des documents de gestion.	X			45h	10% (2pts)
17.2. Calcul des prix.		X			
M19. Conception, Élaboration et Préparation des Menus					
19.1. Etablissement des différents types de menus.	X			240h	60% (12pts)
19.2. Réalisation des menus.			X		
M20. Présentations Culinaires					
20.1. Critères de réussite d'un décor.	X			45h	10% (2pts)
20.2. Décorations culinaires		X			
M18. Relations Professionnelles					
18.1. Politique générale de l'entreprise.	x			30h	5 à 10% (1à 2pts)
18.2. Communication interservices.					
M21. Droit du Travail					
Droit du Travail	x			30h	5 à 10% (1 à 2 pts)
M22.Techniques de Recherche d'Emploi					
22.1. Démarche de recherche d'emploi.	X			30h	5 à 10% (1 à 2 pts)
22.2. Préparation du dossier nécessaire à la recherche d'emploi.		X			
22.3. Préparation de l'entretien.		X			
Pourcentages	40%	20%	40%	420h	100%
Points	8 pts	4 pts	8 pts		20pts

Partie II

Savoirs et leur niveau taxonomique	Expression	Maîtrise d'outils	Maîtrise méthodologique	Volume horaire/an	Pourcentage de recouvrement (%)
M16. Cuisine Marocaine					
16.1. Généralités (la diversité, les influences, la géographie).	X			240h	100% (20pts)
16.2. Epices et matériel de la cuisine marocaine.	X				
16.3. Réalisation des plats Marocains. 1. Réaliser les soupes. 2. Réaliser les entrées chaudes. 3. Réaliser les salades. 4. Réaliser les mets à base de produits carnés. 5. Réaliser les mets à base de produits de pêche. 6. Réaliser des desserts et la pâtisserie Marocaine.		X			
Pourcentages	**40%**	**60%**	**O%**	**240h**	**100%**
Points	**8pts**	**12pts**	**0pt**		**20pts**

III. Déroulement et structure de l'épreuve de l'Examen National du Baccalauréat

1. Déroulement de l'examen

L'examen de la 2ème Année du cycle du Baccalauréat professionnel filière Arts Culinaires concernant les matières professionnelles se déroule dans une épreuve de synthèse de 6h répartie en deux parties : la partie I de 4h et la Partie II de 2h.

2. Nature, durée et coefficient de l'épreuve de synthèse

Les deux parties de l'épreuve sont réparties selon les données du tableau suivant :

Parties	Modules de l'épreuve	Durées	Pourcentage de recouvrement (%) en fonction du volume horaire	Coefficients
Partie I	**M17.Gestion et organisation d'une cuisine.** **M19. Conception, élaboration et préparation des menus.** **M20. Présentations culinaires.**	4 H	50%	06
	M18.Relations professionnelles. **M21.Droit du travail.** **M22.Techniques de recherche d'emploi.**		10%	
Partie II	**M16. Cuisine Marocaine.**	2 H	40%	04
Total		**6H**	**100%**	**10**

المسالك المهنية للبكالوريا -الإطار المرجعي للامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
- الاختبار التوليفي في المواد المهنية: - شعبة: الخدمات- مسلك: فنون الطبخ
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات والتوجيه
الهاتف : 0537.71.44.53 /52 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

3. Structure et barème de l'épreuve des parties I et II

a. Epreuve de la partie I

- **Structure de l'épreuve**

L'épreuve de synthèse de la partie I est organisée sous forme d'un sujet d'une durée de 4h, composée de deux domaines (comme il est indiqué dans le tableau suivant): le domaine I portera sur les 3 niveaux taxonomiques: Expression, Maîtrise d'outils et Maîtrise méthodologique et le domaine II portera sur les 2 niveaux taxonomiques: Expression et Maîtrise d'outils.

- **Répartition détaillée du barème par niveaux taxonomiques et par matières**

<table>
<tr><th colspan="7">Domaine I : Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus-Présentations Culinaires</th></tr>
<tr><th>Niveaux taxonomiques</th><th>Barème</th><th>Modules</th><th>Précisions</th><th colspan="2">Répartition du barème</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Expression</td><td rowspan="3">5,5 points</td><td>M17.</td><td>M17.1</td><td>0,5 pt</td><td rowspan="5">16pts</td></tr>
<tr><td>M19.</td><td>M19.1</td><td>4 pts</td></tr>
<tr><td>M20.</td><td>M20.1</td><td>1 pt</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Maîtrise d'outils</td><td rowspan="2">2,5 points</td><td>M17.</td><td>M17.2</td><td>1,5 pt</td></tr>
<tr><td>M20.</td><td>M20.2</td><td>1 pt</td></tr>
<tr><td>Maîtrise méthodologique</td><td>8 points</td><td>M19.</td><td>M19.2</td><td>8 pts</td></tr>
<tr><th colspan="7">Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail-Techniques de Recherche d'Emploi</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Expression</td><td rowspan="3">2 à 3 points</td><td colspan="2">M18.</td><td>1 à 2 pts</td><td rowspan="4">4pts</td></tr>
<tr><td colspan="2">M21.</td><td>1 à 2 pts</td></tr>
<tr><td>M22.</td><td>M22.1</td><td rowspan="2">1 à 2 pts</td></tr>
<tr><td>Maîtrise d'outils</td><td>1 à 2 points</td><td>M22.</td><td>M22.2
M22.3</td></tr>
<tr><td>Total</td><td>20 points</td><td colspan="3"></td><td>20 pts</td></tr>
</table>

b. Epreuve de la partie II :

- **Structure de l'épreuve**

L'épreuve de la partie II est organisée sous forme d'un sujet d'une durée de 2h et qui portera obligatoirement sur les 2 niveaux taxonomiques suivants : Expression et Maîtrise d'outils.

- **Répartition détaillée du barème par niveaux taxonomiques et par matières**

<table>
<tr><th>Niveaux taxonomiques</th><th>Barème</th><th>Modules</th><th>Précisions</th><th colspan="2">Répartition du barème</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Expression</td><td rowspan="2">8 points</td><td rowspan="2">M16.</td><td>M16. 1</td><td>4 pts</td><td rowspan="2">8 pts</td></tr>
<tr><td>M16. 2</td><td>4 pts</td></tr>
<tr><td>Maîtrise d'outils</td><td>12 points</td><td>M16.</td><td>M16. 3</td><td colspan="2">12 pts</td></tr>
<tr><td>Total</td><td>20 points</td><td colspan="3"></td><td>20 pts</td></tr>
</table>

المسالك المهنية للبكالوريا –الإطار المرجعي للامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
- الاختبار التوليفي في المواد المهنية: - شعبة: الخدمات- مسلك: فنون الطبخ
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات والتوجيه
الهاتف : 0537.71.44.53 /52 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

IV. Domaines d'évaluation

1- Niveaux taxonomiques à évaluer et instruments d'évaluation

Partie I

Domaine I : Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus - Présentations Culinaires		
Niveaux taxonomiques à évaluer	**Instruments d'évaluation**	**Importance relative**
- Expression Le contenu est relatif à **l'acquisition de moyens d'expression et de communication** : définir, utiliser les termes composant la discipline... *Il s'agit de maîtriser **un savoir**.*	- Questions à choix multiples (QCM) ; - Questions à alternative (vrai ou faux) ; - Questions à appariement ; - Questions de sériation et de classification ; - Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...).	**27,5%** **(5,5 pts)**
- Maîtrise d'outils Le contenu est relatif à **la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition**: utiliser des règles ou des ensembles de règles (algorithme), des principes, en vue d'un résultat à atteindre... *Il s'agit de maîtriser **un savoir-faire**.*	Exercices d'application	**12,5%** **(2,5 pts)**
- Maîtrise méthodologique Le contenu est relatif à la maîtrise d'une méthodologie de pose et de résolution de problème : assembler, organiser les éléments d'un sujet, identifier les relations, raisonner à partir de ces relations, décider en vue d'un but à atteindre. *Il s'agit de maîtriser **une démarche** : induire, déduire, expérimenter, se documenter.*	Un exercice de résolution de problèmes	**40%** **(8 pts)**

Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi			
Niveaux de compétence à évaluer	**Instruments d'évaluation**	**Importance relative**	
- Expression Le contenu est relatif à **l'acquisition de moyens d'expression et de communication** : définir, utiliser les termes composant la discipline. *Il s'agit de maîtriser **un savoir**.*	- Questions à choix multiples (QCM) ; - Questionsà alternative (vrai ou faux) ; - Questionsà appariement ; - Questionsde sériation et de classification ; - Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...).	**10 à 15% 2 à 3 points**	**20% (4pts)**
- Maîtrise d'outils Le contenu est relatif à **la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition**: utiliser, manipuler des règles ou des ensembles de règles (algorithme), des principes, en vue d'un résultat à atteindre. *Il s'agit de maîtriser **un savoir-faire**.*	Exercices d'application	**5 à 10% 1 à 2 points**	

Partie II

Niveaux taxonomiques à évaluer	Instruments d'évaluation	Importance relative
- Expression Le contenu est relatif à **l'acquisition de moyens d'expression et de communication** : définir, utiliser les termes composant la discipline... *Il s'agit de maîtriser **un savoir**.*	- Questions à choix multiples (QCM) ; - Questionsà alternative (vrai ou faux) ; - Questionsà appariement ; - Questionsde sériation et de classification ; - Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...).	**40 % (8 pts)**
- Maîtrise d'outils Le contenu est relatif à **la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition**: utiliser des règles ou des ensembles de règles (algorithme), des principes, en vue d'un résultat à atteindre... *Il s'agit de maîtriser **un savoir-faire**.*	Exercices d'application	**60% (12 pts)**

2 - Activités visées par l'évaluation

Pour les deux niveaux taxonomiques (maitrise d'outils et maîtrise méthodologique), les activités visées par l'évaluation sont :

- **Appliquer** les mesures d'hygiène, salubrité et de sécurité en cuisine.
- **Organiser et surveiller** le poste de travail et le matériel.
- **Réceptionner** les denrées alimentaires.
- **Apprêter** les préparations fondamentales de base en cuisine.
- **Réaliser** les techniques de cuisson.
- **Produire** des préparations culinaires en respectant les normes quantitatives et qualitatives, fixés par le chef de cuisine.
- **Organiser et surveiller** le nettoyage des ustensiles et le stockage des marchandises à au moment du service.
- **Élaborer** les menus en respectant les standards.
- **Assurer** le dressage et présentations des mets.
- **Relever** en fin de la journée les stocks de marchandises-les dessertes et passer les commandes au chef immédiat.
- **Organiser et surveiller** le nettoyage des ustensiles et le stockage des marchandises à la fin du service.

V-Organisation du sujet d'examen

- **Structure du sujet**

Partie I

<table>
<tr><th colspan="4">Domaine I : Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus - Présentations Culinaires</th></tr>
<tr><td colspan="4">Niveau 1 : Expression (maîtrise d'un savoir)</td></tr>
<tr><td colspan="4">- Questions à choix multiples (QCM) ;
- Questionsà alternative (vrai ou faux) ;
- Questionsà appariement ;
- Questionsde sériation et de classification ;
- Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :</td><td></td><td>Notation</td></tr>
<tr><td>M17.Gestion et organisation d'une cuisine.
17.1. Documents de gestion.</td><td>2,5 %</td><td rowspan="3">27,5 %</td><td rowspan="3">5,5 pts</td></tr>
<tr><td>M19. Conception, élaboration et préparation des menus.
19.1. Etude des menus.</td><td>20 %</td></tr>
<tr><td>M20. Présentations culinaires.
20.1. Critères de réussite d'un décor.</td><td>5 %</td></tr>
<tr><td colspan="4">Niveau 2 : Maîtrise d'outils (maîtrise d'un savoir-faire.)</td></tr>
<tr><td>Un exercice qui porte sur les savoirs suivants :
- (M17.2) : Calcul des prix.</td><td>7,5 %</td><td rowspan="2">12,5 %</td><td rowspan="2">2,5 pts</td></tr>
<tr><td>- (M20.2) : Décorations culinaires.</td><td>5 %</td></tr>
<tr><td colspan="4">Niveau 3 : Maîtrise méthodologique (maîtrise d'une démarche)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Un exercice qui porte sur la conception, l'élaboration et la préparation des menus (réalisation des menus de la cuisine Marocaine et internationale).</td><td>40 %</td><td>8 pts</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi</th></tr>
<tr><td colspan="5">Niveau 1 : Expression (maîtrise d'un savoir)</td></tr>
<tr><td colspan="5">- Questions à choix multiples (QCM) ;
- Questionsà alternative (vrai ou faux) ;
- Questionsà appariement ;
- Questionsde sériation et de classification ;
- Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...).</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :</td><td colspan="2">Notation</td></tr>
<tr><td>M18.Relations professionnelles</td><td>5 à 10%</td><td>1 à 2pts</td><td rowspan="3">2 à 3 points</td><td rowspan="4">4pts</td></tr>
<tr><td>M21.Droit du travail</td><td>5 à 10%</td><td>1 à 2pts</td></tr>
<tr><td>M22.Techniques de recherche d'emploi
22.1. Démarche de recherche d'emploi</td><td>2,5 à 5%</td><td>0,5 à 1pt</td></tr>
<tr><td colspan="4">Niveau 2 : Maîtrise d'outils (maîtrise d'un savoir-faire)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Un exercice qui porte sur les savoirs suivants :
M22.Techniques de recherche d'emploi
22.2. Préparation du dossier nécessaire à la recherche d'emploi
22.3. Préparation de l'entretien.</td><td>5 à 10%</td><td>1 à 2 points</td></tr>
</table>

2. Structure du sujet

Partie II

<table>
<tr><th colspan="5">Niveau 1 : Expression (maîtrise d'un savoir)</th></tr>
<tr><td colspan="5">- Questions à choix multiples (QCM) ;
- Questionsà alternative (vrai ou faux) ;
- Questionsà appariement ;
- Questionsde sériation et de classification ;
- Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ... ;</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :</td><td colspan="2">Notation</td></tr>
<tr><td>M16. Cuisine marocaine :
16.1. Généralités (la diversité, les influences, la géographie) ;</td><td>20 %</td><td rowspan="2">40 %</td><td rowspan="2">8 pts</td></tr>
<tr><td>16.2. Epices et matériel de la cuisine marocaine ;</td><td>20 %</td></tr>
<tr><td colspan="4">Niveau 2 : Maîtrise d'outils (maîtrise d'un savoir-faire.)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Un exercice qui porte sur les savoirs suivants :
- (M16.3) : Réalisation de l'un des plats marocains suivants :
- les soupes.
- les entrées chaudes.
- les salades.
- les mets à base de produits carnés.
- les mets à base de produits de pêche.
- les desserts et la pâtisserie marocaine.</td><td>60 %</td><td>12 pts</td></tr>
</table>

المسالك المهنية للبكالوريا –الإطار المرجعي للامتحان الوطني الموحد للبكالوريا
- الاختبار التوليفي في المواد المهنية: - شعبة: الخدمات- مسلك: فنون الطبخ
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات والتوجيه
الهاتف : 0537.71.44.53 /52 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

VI. consignes et conseils

1. Rédaction de l'épreuve:

- L'épreuve doit être constituée de questions et d'exercices diversifiés abordant le maximum de savoirs visés par le programme de formation;
- L'épreuve doit être réalisable dans le temps qui est imparti à chaque partie;
- Les questions posées doivent suivre la progression logique du programme et être de complexité croissante ;
- Le style et le vocabulaire des questions doivent être adaptés au niveau linguistique des élèves ;
- L'épreuve doit être rédigée d'une manière claire, précise et exempte de toute omission de données ou d'erreurs d'orthographe ou d'ordre professionnel ou d'ordre technique ;
- L'épreuve doit mentionner l'autorisation ou non d'utiliser des documents ou matériels particuliers :calculatrice... ;
- L'épreuve doit être accompagnée des éléments de réponses et d'un barème respectant l'importance relative aux questions posées.

2. Correction de l'épreuve

- La correction doit se faire en s'aidant des éléments de réponse et en appliquant le barème proposé.
- Le correcteur évitera la double sanction : (la démarche correcte/calcul faux, réponse correcte/erreurs d'orthographe....)
- La note finale de l'épreuve doit être rapportée à 20 (vingt) points, en utilisant la formule suivante :

Note= (Note partie I x 0.6) + (Note Partie II x 0,4)

3. Conseils aux candidats(es)

- Eviter les ratures et surcharges ;
- Eviter l'utilisation du stylo de couleur rouge et du correcteur (Blanco) ;
- Aérer le texte (marges, interlignes);
- Numéroter les réponses ;
- Encadrer les résultats;
- Utiliser la règle pour le traçage des tableaux ...

FIN