

†.XIIAξ† I IICTOΞΘ
†.C.L.Θ† I †ΘXEX †.C.ΞD
Λ †ΘΞIIY †.XIII.Θ.
Λ †ΘII.CA †.XIII.Θ. Λ †ΘXIXΞ †.C.Θ.Θ.Λ



المملكة المغربية
وزارة التربية الوطنية
والتكوين المهني
والتعليم العالي والبحث العلمي



الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -

الإطار المرجعي للاختبار التوليقي في المواد المهنية

شعبة: الخدمات

مسلك فنون الطبخ

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020

- المسالك المهنية -

الإطار المرجعي للاختبار التوليقي في المواد المهنية

شعبة: الخدمات

مسلك فنون الطبخ

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات
الهاتف : 0537.71.44.53 /52 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

Royaume du Maroc



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



**Cadre de référence adapté de l'examen national
du Baccalauréat Professionnel- Session 2020
Epreuve de synthèse en matières professionnelles
Série: Services
Filière : Arts Culinaires**

1

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -

الإطار المرجعي للاختبار التوليقي في المواد المهنية
شعبة: الخدمات

مسلك فنون الطبخ

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات
الهاتف : 0537.71.44.53 /52 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الإلكتروني : cneebac@gmail.com

I. Présentation du programme Bac Pro AC	3
1. Matières et volumes horaires.....	3
a. Matières et volume horaire hebdomadaire (2^{ème} Année).....	3
b. Répartition des Matières Professionnelles (2^{ème} Année).....	3
2. Répertoire des compétences professionnelles (2^{ème} 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.....	5
b. Répartition des contenus selon les niveaux taxonomiques	5
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.....	7
3. Structure et barème de l'épreuve des parties I et II.....	7
a. Épreuve de la partie I	7
b. Épreuve de la partie II	8
IV. Domaines d'évaluation.....	8
1. Niveaux taxonomiques à évaluer et instruments d'évaluation.....	8
2. Activités visées par l'évaluation.....	9
V. Organisation du sujet d'examen.....	10
1. Structure du sujet (Partie I).....	10
2. Structure du sujet (Partie II).....	10
VI. Consignes et conseils.....	11
1. Rédaction de l'épreuve.....	11
2. Correction de l'épreuve.....	11
3. Conseils aux candidats et aux candidates)	11



I. Présentation du programme Bac Pro AC

1- Matières et volumes horaires

a. **Matières et volume horaire hebdomadaire (2^{ème} Année)**

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

b. **Répartition des Matières Professionnelles (2^{ème} année)**

Matières Professionnelles	Volume horaire/an
Cuisine Marocaine	240h
Gestion et Organisation d'une Cuisine	45h
Conception, Élaboration et Préparation des Menus	240h
Total	525h

2- **Répertoire des compétences professionnelles (2^{ème} 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 Établir les différents types de menus ;
- T6.2 Utiliser les documents de gestion ;
- T6.3 Réaliser les menus.

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												
<p>C5.1 Réaliser les soupes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser Lharira selon la recette ; <p>C5.2 Réaliser les entrées chaudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les Briouates ; <p>C5.3 Réaliser les salades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les salades : <ul style="list-style-type: none"> - salade de tomate et poivron grillé ; - salade de Zaalouk ; - salade Tchakchouka <p>C5.4 Réaliser les mets à base de produits carnés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des tagines : <ul style="list-style-type: none"> - Tagine d'agneau au pruneau ; - Tagine de bœuf aux petits pois et artichaut ; - Tagine de poulet Mqalli ; - Tagine de poulet Mhamar ; - Réaliser la pastilla au poulet ; <p>C5.5 Réaliser les mets à base de produits de pêche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un tagine de poisson ; - Réaliser les poissons au four ; - Réaliser la pastilla aux fruits de mer ; <p>C5.6 Réaliser des desserts et la pâtisserie Marocaine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser Knaffa ; - Réaliser Mhancha ; - Réaliser les ghibas aux amandes ; - Réaliser kaâblaghzal ; - Réaliser les briouates au miel ; 	<p>C6.1 Établir les différents types de menus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir et classer les menus ; - Définir les repas de la journée ; - Élaborer le menu en respectant : <ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène alimentaire ; • Les règles de composition ; • Les règles de rédaction et d'orthographe ; • Les règles d'appellations. <p>C6.2 Utiliser les documents de gestion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir les documents de gestion en cuisine : <ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique ; • Mercuriale ; • Bon de prélèvement ; • Bon de commande ; • Fiche d'inventaire ; • Fiche de stock - Calculer le prix de revient ; - Calculer le prix de vente ; - Calculer la perte et le rendement. <p>C6.3 Réaliser les menus</p> <p>Les menus proposés à l'examen seront composés à partir des plats suivants :</p> <table border="1" data-bbox="831 1151 1493 1839"> <thead> <tr> <th>Hors d'œuvre froids</th> <th>Hors d'œuvre chauds</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Salade Niçoise ; - Macédoine de légumes ; - Cocktail d'avocat ;</td> <td>- Spaghetti Napolitaine ; - Spaghetti Bolognaise ; - Quiche au thon ; - Talmouse au fromage ;</td> </tr> <tr> <th>Viandes de boucherie</th> <th>Volailles</th> </tr> <tr> <td>- Contre filet rôti au jus ; - Escalope de veau ; - Navarin printanier ; -Tournedos sauté châtelaine ;</td> <td>- Poulet rôti au jus ; - Poulet grillé américain ;</td> </tr> <tr> <th>Poissons</th> <th>Desserts et entremets</th> </tr> <tr> <td>- Sole meunière ; -Merlan pané à l'anglaise ; - Sole Colbert ; - Filet de sole Bonne femme ;</td> <td>-Bavarois rubané ; - Crème caramel. -Tarte aux pommes ; - Mille feuilles ; - Éclairs au café -Mousse au Chocolat.</td> </tr> </tbody> </table>	Hors d'œuvre froids	Hors d'œuvre chauds	- Salade Niçoise ; - Macédoine de légumes ; - Cocktail d'avocat ;	- Spaghetti Napolitaine ; - Spaghetti Bolognaise ; - Quiche au thon ; - Talmouse au fromage ;	Viandes de boucherie	Volailles	- Contre filet rôti au jus ; - Escalope de veau ; - Navarin printanier ; -Tournedos sauté châtelaine ;	- Poulet rôti au jus ; - Poulet grillé américain ;	Poissons	Desserts et entremets	- Sole meunière ; -Merlan pané à l'anglaise ; - Sole Colbert ; - Filet de sole Bonne femme ;	-Bavarois rubané ; - Crème caramel. -Tarte aux pommes ; - Mille feuilles ; - Éclairs au café -Mousse au Chocolat.
Hors d'œuvre froids	Hors d'œuvre chauds												
- Salade Niçoise ; - Macédoine de légumes ; - Cocktail d'avocat ;	- Spaghetti Napolitaine ; - Spaghetti Bolognaise ; - Quiche au thon ; - Talmouse au fromage ;												
Viandes de boucherie	Volailles												
- Contre filet rôti au jus ; - Escalope de veau ; - Navarin printanier ; -Tournedos sauté châtelaine ;	- Poulet rôti au jus ; - Poulet grillé américain ;												
Poissons	Desserts et entremets												
- Sole meunière ; -Merlan pané à l'anglaise ; - Sole Colbert ; - Filet de sole Bonne femme ;	-Bavarois rubané ; - Crème caramel. -Tarte aux pommes ; - Mille feuilles ; - Éclairs au café -Mousse au Chocolat.												



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	32,5% (6,5pts)
17.2. Calcul des prix.		X			
M19. Conception, Élaboration et Préparation des Menus					
19.1. Établissement des différents types de menus.	X			240h	67,5% (13,5pts)
19.2. Réalisation des menus.			X		
Pourcentages	37,5%	22,5%	40%	285h	100%
Points	7,5 pts	4,5 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. Épices 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%	0%	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 2^{ème} 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.



6

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -

الإطار المرجعي للاختبار التوليقي في المواد المهنية

شعبة: الخدمات

مسلك فنون الطبخ

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات

الهاتف : 0537.71.44.53 /52 - الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الإلكتروني : cneebac@gmail.com

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.	4 H	14%	06
	M19. Conception, élaboration et préparation des menus.		48%	
Partie II	M16. Cuisine Marocaine.	2 H	38%	04
Total		6H	100%	10

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

a. Épreuve 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 de la Partie I :

Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus					
Niveaux taxonomiques	Barème	Modules	Précisions	Répartition du barème	
Expression	7,5 points	M17.	M17.1	2 pts	20pts
		M19.	M19.1	5,5 pts	
Maîtrise d'outils	4,5 points	M17.	M17.2	4,5 pts	
Maîtrise méthodologique	8 points	M19.	M19.2	8pts	
Total	20 points				20 pts

7

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -

الإطار المرجعي للاختبار التوليقي في المواد المهنية
شعبة: الخدمات
مسلك فنون الطبخ

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم والامتحانات
الهاتف : 0537.71.44.53 /52 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الإلكتروني : cneebac@gmail.com



b. Épreuve 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

Niveaux taxonomiques	Barème	Modules	Précisions	Répartition du barème	
Expression	8 points	M16.	M16. 1	4 pts	8 pts
			M16. 2	4 pts	
Maîtrise d'outils	12 points	M16.	M16. 3	12 pts	
Total	20 points			20 pts	

IV. Domaines d'évaluation

1- Niveaux taxonomiques à évaluer et instruments d'évaluation

Partie I

Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus		
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... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir.</i>	- 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 ...).	37,5% (7,5 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 (algorithmes), des principes, en vue d'un résultat à atteindre... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir-faire.</i>	Exercices d'application	22,5% (4,5 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. <i>Il s'agit de maîtriser une démarche : induire, déduire, expérimenter, se documenter.</i>	Un exercice de résolution de problèmes	40% (8 pts)

8

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا - دورة 2020
- المسالك المهنية -

الإطار المرجعي للاختبار التوليفي في المواد المهنية
شعبة: الخدمات
مسلك فنون الطبخ

مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات
الهاتف : 0537.71.44.53 /52 - الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الإلكتروني : cneebac@gmail.com



Partie II

Cuisine Marocaine		
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... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir.</i>	- 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 ...).	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... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir-faire.</i>	Exercices d'application	60% (12 pts)

2 - Activités visées par l'évaluation

Pour les deux niveaux taxonomiques (maîtrise 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

1. Structure du sujet (Partie I)

Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus -			
Niveau 1 : Expression (<i>maîtrise d'un savoir</i>)			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ...). 			
Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :			Notation
M17. Gestion et organisation d'une cuisine.			
17.1. Documents de gestion.	10 %	37,5 %	7,5 pts
M19. Conception, élaboration et préparation des menus.	27,5 %		
19.1. Étude des menus.	%		
Niveau 2 : Maîtrise d'outils (<i>maîtrise d'un savoir-faire.</i>)			
Exercices concernant le module (M17).		22,5 %	4,5 pts
Niveau 3 : Maîtrise méthodologique (<i>maîtrise d'une démarche</i>)			
Un exercice qui porte sur la conception, l'élaboration et la préparation des menus (réalisation des menus de la cuisine Marocaine et internationale).		40 %	8 pts

2. Structure du sujet (Partie II)

Cuisine Marocaine			
Niveau 1 : Expression (<i>maîtrise d'un savoir</i>)			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ... ; 			
Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :			Notation
M16. Cuisine marocaine :			
16.1. Généralités (la diversité, les influences, la géographie) ;	20 %	40 %	8 pts
16.2. Épices et matériel de la cuisine marocaine ;	20 %		
Niveau 2 : Maîtrise d'outils (<i>maîtrise d'un savoir-faire.</i>)			
Un exercice qui porte sur les savoirs suivants :			
- (M16.3) : Réalisation de l'un des plats marocains suivants : <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			60 %
			12 pts



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 :

$$\text{Note} = (\text{Note partie I} \times 0.6) + (\text{Note Partie II} \times 0,4)$$

3. Conseils aux candidats(es)

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



FIN