ⵜⴰⴳⵍⴷⵉⵜ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ
ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵏ ⵓⵙⴳⵎⵉ ⴰⵏⴰⵎⵓⵔ
ⴷ ⵓⵙⵉⵍⵖ ⴰⵣⵣⵓⵍⴰⵏ
ⴷ ⵓⵙⵍⵎⴷ ⴰⵏⴰⴼⵍⵍⴰ ⴷ ⵓⵙⵙⵍⵓ ⴰⵎⴰⵙⵙⴰⵏ

المملكة المغربية
وزارة التربية الوطنية
والتكوين المهني
والتعليم العالي والبحث العلمي

المركز الوطني للتقويم والامتحانات والتوجيه

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -
الإطار المرجعي للاختبار التوليفي في المواد المهنية
شعبة: الخدمات
مسلك خدمات الطعامة

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

Royaume du Maroc

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

Royaume du Maroc * Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Centre National de l'Evaluation, des Examens et de l'Orientation

Cadre de référence adapté de l'examen national du Baccalauréat Professionnel- Session 2020

Epreuve de synthèse en matières professionnelles

Série : Services

Filière : Service de Restauration

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -
الإطار المرجعي للاختبار التوليفي في المواد المهنية
شعبة: الخدمات
مسلك خدمات الطعامة
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات
الهاتف : 52/ 0537.71.44.53 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

Sommaire

Introduction

I - Présentation du programme Bac Pro « Service de Restauration »

1- Matières et volumes horaires

a- Matières et volume horaire

b- Répartition des matières professionnelles

2- Répertoire des compétences professionnelles

3- Niveaux taxonomiques

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

1- Modules et compétences de l'épreuve

2- Contenu des modules de l'épreuve

III- Déroulement de l'épreuve de synthèse des matières professionnelles

1- Nature, durée et coefficient de l'épreuve de synthèse

2- Structure et barème de l'épreuve des parties I et II

a- Epreuve de la partie I : Etude et service des boissons et des mets

b- Epreuve de la partie II : Etude et service des banquets et des buffets, la restauration à l'étage et les techniques de recherche d'emploi

IV- Recommandations d'ordre général

1- Rédaction de l'épreuve

2- Correction de l'épreuve

3- Conseils aux candidats(es)

Royaume du Maroc « Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique » Centre National de l'Evaluation, des Examens et de l'Orientation

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

Introduction

Le cadre de référence relatif à l'examen de synthèse des matières professionnelles est un outil méthodologique en la matière, élaboré dans le but de faire évoluer, préciser et adapter les outils d'évaluation aux exigences des notes ministérielles inhérentes à l'organisation de l'enseignement des matières professionnelles de la filière : Service de Restauration.

Ce cadre de référence a pour objectifs :

- ✓ Harmoniser la vision des différentes commissions d'examen National du Baccalauréat Professionnel quant au savoir et savoir-faire requis ;
- ✓ Viser l'égalité des chances en améliorant le degré de validité des examens certificatifs à travers une meilleure couverture et une meilleure représentativité des programmes ;
- ✓ Adopter les mêmes références par les différents intervenants et concernés pour que l'élaboration des examens puisse se réaliser dans l'esprit d'un contrat impliquant enseignants, apprenants et commissions d'examen ;
- ✓ Proposer un outil-ressource à même de permettre l'évaluation des examens certificatifs ;
- ✓ Offrir des lignes d'orientation en vue d'élaborer les contrôles continus et par conséquent, en exploiter les résultats, dans la perspective de permettre aux apprenants de s'acheminer vers une meilleure maîtrise des contenus des programmes professionnels et des compétences de base inhérentes à ces programmes.

I. Présentation du programme Bac Pro « service de restauration »

1. Matières et volumes horaires

a. Matières et volume horaire

Cycle bac pro : horaires hebdomadaires(deuxième année)	
Domaine enseignement général	
Matières d'enseignement général	15h
Domaine enseignement professionnel	
Matières professionnelles	20h
Total	35h

b. Répartition des matières professionnelles

Modules ou savoirs	Volume horaire/an	Taux de réalisation avant le 14/3/2020	
		Min	Max
Étude et service des boisons	90h	100%	100%
Étude et service des mets	330h	50%	86%
Étude et service des banquets et des buffets	60h	0%	100%
La restauration à l'étage	20h	0%	100%
Les techniques de recherche d'emploi	20h	0%	100%
Total	520h	-	

2. Répertoire des compétences professionnelles : Compétences et sous compétences

Le programme de formation du cycle de baccalauréat professionnel (filière service de restauration) vise les compétences suivantes :

C5/ EFFECTUER LES DIFFERENTS TYPES DE SERVICE DES METS ET DES BOISSONS :

5.1 Effectuer le service en respectant les règles de préséance, d'hygiène et de sécurité ;

5.2 Adopter un comportement adéquat tout au long du service ;

5.3 Débarrasser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

C6/ ASSURER LES OPERATIONS DE FACTURATION ET D'ENCAISSEMENT :

6.1 Etablir et présenter convenablement l'addition ;

6.2 Encaisser l'addition dans les normes selon le mode de payement utilisé ;

6.3 Clôturer et fermer la caisse.

C7/ MAITRISER LES ELEMENTS DE GESTION EN RESTAURATION :

7.1 Maitriser l'étude et l'élaboration des cartes et des menus ;

7.2 Elaborer et analyser les tableaux d'activités ;

7.3 Interpréter et exploiter les données d'une analyse commerciale.

Royaume du Maroc * Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique * Centre National de l'Evaluation, des Examens et de l'Orientation

Niveaux taxonomiques

Il s'agit d'adopter une classification hiérarchisée des niveaux de maîtrise des savoirs. Les définitions des savoirs dans ce référentiel comportent 4 niveaux de maîtrise.

1- Niveau **d'information (Je sais de quoi je parle):** Le contenu est relatif à **l'appréhension d'une vue d'ensemble d'un sujet**; les réalités sont montrées sous certains aspects, de manière partielle ou globale.

2- Niveau **d'expression (Je sais en parler):** 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**.

3- Niveau **de maîtrise d'outils (Je sais faire) :** 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 (algorithmes), des principes, en vue d'un résultat à atteindre. Il s'agit de maîtriser **un savoir-faire.**

4- Niveau de **maîtrise méthodologique (Je sais choisir) :** 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.

Royaume du Maroc
Ministère de l'Education Nationale, de la Formation Professionnelle, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Centre National de l'Evaluation, des Examens et de l'Orientation

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

1. Modules et compétences de l'épreuve :

Modules ou savoirs	Compétences	Niveaux taxonomiques
Etude et service des boissons	C5 : Effectuer les différents types de service des mets, des boissons, des banquets et des buffets	- Expression - Maîtrise d'outils - Maîtrise méthodologique
Etude et service des mets		
Etude et service des banquets et des buffets		- Maîtrise d'outils
La restauration à l'étage	C4 : Prendre correctement une commande à l'étage	- Maîtrise d'outils
	C6 : Assurer les opérations de facturation et d'encaissement à l'étage	
Les techniques de recherche d'emploi	-	- Expression -Maîtrise d'outils

2. Contenu des modules de l'épreuve :

Savoirs ou Modules	Sous-modules	Précisions
S11 : Etude et service des boissons	11.1. Le bar et ses annexes	- Définition - Classification - Rôles
	11.2. Le mobilier et le matériel du bar	- Définition - Classification du mobilier et du matériel - Rôles
	11.3. Le personnel du bar	- L'organigramme du personnel du bar - Rôle de la brigade du bar
	11.4. La mise en place du bar	- La mise en place d'ouverture - La mise en place de la fermeture
	11.5. Les boissons servies au bar	- Les boissons alcoolisées - Les boissons sans alcool - Les mélanges de boissons
	11.6. La préparation et le	- Les boissons chaudes - Les boissons froides

	service des boissons du bar	- Les cocktails - Le débarrassage au bar
	11.7. La gestion des débits de boissons	- La protection des mineurs - Les lois relatives aux débits de boissons - Les inventaires et les approvisionnements - Le renouvellement des stocks
	11.8. L'hygiène et la sécurité au bar	- Les règles d'hygiène relatives à la mise en place et au service - Les règles d'hygiène relatives à la manipulation des boissons et des denrées au bar - Les règles de sécurité à respecter au bar
S12 : Etude et service des mets	12.1. Connaissance des produits relatifs aux mets	- Les sauces de base - Les beurres composés - Les fromages - Les viandes de boucherie - Les œufs et les ovo produits - Les produits de la pêche - Les volailles et le gibier - Les aromates et les condiments
	12.2. Les mets spéciaux en restauration (produits nobles)	- Le caviar - Le saumon fumé - le foie gras - Les huitres - La langouste et le homard
	12.3. Les principales méthodes de service	- Service à l'assiette clochée et non clochée - Service plat sur table - Service à l'Anglaise - Service à la Française - Service à la Russe ou au guéridon - Le self-service
S13 : Etude et services des banquets et des buffets	13.1. Les banquets et leur organisation	- Définition et contexte de réalisation - Le contrat de banquet - Le mobilier, le matériel et la matière d'œuvre lors d'un banquet - Le personnel de service d'un banquet - La mise en place lors d'un banquet - L'accueil et installation des convives - Le service et le débarrassage lors d'un banquet
	13.2. Les buffets en restauration	- Définition et classification - Le mobilier, le matériel et la matière d'œuvre lors d'un buffet - Le personnel de service d'un buffet - La mise en place lors d'un buffet - L'accueil et installation des convives - Le service et le débarrassage lors d'un buffet

Royaume du Maroc
Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Centre National de l'Evaluation, des Examens et de l'Orientation

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

S14 : La restauration * à l'étage	14.1. Le service traditionnel des petits déjeuners	✓ La préparation au service - Les locaux - Le matériel et le mobilier - Le personnel ✓ L'organisation du travail - Les différentes cartes de petits déjeuners - La prise de commande - Le déroulement du service
	14.2. Le room service	✓ Implantation et équipement d'un room service - Agencement du room service - Matériel et mobilier du room service ✓ La brigade du room service - Organigramme - Fonctions ✓ Méthodologie de la réalisation d'une prestation room service - Commande - Préparation - Distribution - Facturation
	14.3. Les petits déjeuners et autres prestations servis aux étages	✓ Les différents types de petits déjeuners et leurs compositions - Petit déjeuner simple - Petit déjeuner continental - Petit déjeuner anglo-saxonne (américain ou anglais) - Petit déjeuner marocain… ✓ La réalisation du service des petits déjeuners et des autres repas et des boissons proposées à la clientèle dans les chambres - La préparation des plateaux ou chariots des petits déjeuners ou autres repas (planning des commandes des petits déjeuners) - Service des petits déjeuners ou autres repas au plateau ou au chariot - Le respect du protocole de service dans les chambres - Le débarrassage à l'étage ✓ Service des petits déjeuners en salle - A la carte - Au buffet
	14.4. Le minibar	- Contenu du minibar - Contrôle et réapprovisionnement
S15 : Les techniques de recherche	15.1. Le plan de recherche d'emploi	- Les étapes d'élaboration d'un plan de recherche d'emploi - Identification réaliste des types d'emploi et des employeurs visés - Pertinence des actions à entreprendre - Les supports de diffusion d'une annonce

Royaume du Maroc * Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Centre National de l'Evaluation, des Examens et de l'Orientation

d'emploi *	15.2. Le curriculum vitae	- Définition - Les phases de réalisation - Elaboration et mise en forme d'un CV
	15.3. La lettre de présentation personnelle ou de motivation	-Définition - Les phases de réalisation - L'élaboration d'une lettre de motivation
	15.4. L'entrevue ou l'entretien d'embauche	- L'entretien de recrutement - Les différentes phases d'un entretien d'embauche - Les pièges à éviter - Simulation et jeux de rôles

Royaume du Maroc
Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Centre National de l'Evaluation, des Examens et de l'Orientation

* **Modules au choix**

III. Déroulement de l'épreuve de synthèse des matières professionnelles

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

L'épreuve de synthèse des matières professionnelles de l'examen national du Baccalauréat professionnel « Service de Restauration », se déroulera sous forme d'une épreuve écrite, en deux parties et selon les durées et les coefficients ci-dessous :

Parties	Modules ou savoirs	Durées	Coefficients
Partie I	- Etude et service des boissons - Etude et service des mets	4 h	08
Partie II	- Choix de deux exercices parmi quatre qui portent sur les modules suivants : - Etude et services des banquets et des buffets - La restauration à l'étage - Les techniques de recherche d'emploi	2 h	02
Total		6 h	10

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

a- Epreuve de la partie I : Etude et service des boissons et des mets

L'épreuve de synthèse de la partie I doit être conçue sous forme de sujet d'une durée de 4h et portera obligatoirement sur les modules suivants : Etude et service des boissons et étude et service des mets.

- **Répartition détaillée du barème par matière et par compétence :**

Modules ou savoirs	Compétences	Précisions	Répartition du barème en %	Barème
S 11- Etude et service des boissons	Effectuer les différents types de service des boissons	11.1- Le bar et ses annexes 11.2- Le mobilier et le matériel du bar 11.3- Le personnel du bar 11.4- La mise en place du bar 11.5- Les boissons servies au bar 11.6- La préparation et le service des boissons du bar 11.7- La gestion des débits de boissons 11.8- L'hygiène et la sécurité au bar	40 %	8 pts
S 12- Etude et service des mets	Effectuer les différents types de service des mets	12.1- Connaissance des produits relatifs aux mets 12.2- Les mets spéciaux en restauration (produits nobles) 12.3- Les principales méthodes de service	60 %	12 pts
Total			100 %	20 pts

- **Répartition détaillée du barème par niveaux taxonomiques :**

Modules	Précisions	Niveau taxonomique			Total
		2	3	4	
Etude et service des boissons	11.1. Le bar et ses annexes		×		×
	11.2. Le mobilier et le matériel du bar		×		×
	11.3. Le personnel du bar		×		×
	11.4. La mise en place du bar			×	×
	11.5. Les boissons servies au bar		×		×
	11.6. La préparation et le service des boissons du bar			×	×
	11.7. La gestion des débits de boissons	×			×
	11.8. L'hygiène et la sécurité au bar			×	×
Etude et service des mets	12.1. Connaissance des produits relatifs aux mets		×		×
	12.2. Les mets spéciaux en restauration (produits nobles)	×			×
	12.3. Les principales méthodes de service			×	×
Répartition du barème en %		18%	45%	37%	100%
Barème		3 pts	9 pts	8 pts	20 pts

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -
الإطار المرجعي للاختبار التوليفي في المواد المهنية
شعبة: الخدمات
مسلك خدمات الطعامة
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات
الهاتف : 52/ 0537.71.44.53 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

- **Structure de l'épreuve :**

Niveaux taxonomiques	Instruments d'évaluation
Niveau 2 : Expression (un exercice)	- Portera sur les précisions suivantes : 11.7 et 12.2. - Types de questions : Questions à réponses courtes, définitions, commentaires de schémas, comparaison, interprétation, représentations graphiques .... etc.
Niveau 3 : Maîtrise d'outils (un ou deux exercices)	- Portera sur les précisions suivantes : 11.1 ; 11.2 ; 11.3 ; 11.5 et 12.1. - Types de questions : des questions fermées, V/F, QCM, des mises en situation pratiques, (étude de cas ....).
Niveau 4 : Maîtrise méthodologique (un ou deux exercices)	- Portera sur les précisions suivantes : 11.4 ; 11.6 ; 11.8 ; 12.3 ; - Types de questions : Exercices de synthèse, problèmes à résoudre, mises en situation pratiques (étude de cas ...), conclusions à tirer par induction, déduction... etc.

b- <u>Epreuve de la partie II : Etude et service des banquets et des buffets, la restauration à l'étage et les techniques de recherche d'emploi</u>

L'épreuve de la partie II doit être conçue sous forme de sujet d'une durée de 2h et qui comportera deux exercices au choix parmi quatre qui portent sur les modules suivants :

- Étude et service des banquets et des buffets
- Restauration à l'étage
- Techniques de recherche d'emploi

- **Répartition détaillée du barème par matière et par compétence :**

Modules ou savoirs	Compétences	Précisions	Répartition du barème en %	Barème
S13- Etude et services des banquets et des buffets	Effectuer les différents types de service des banquets et des buffets	13.1- Les banquets et leur organisation 13.2- Les buffets en restauration	0 à 100 %	0 à 20 pts
S14- La restauration à l'étage	Prendre correctement une commande et assurer les opérations de facturation et d'encaissement à l'étage	14.1- Le service traditionnel des petits déjeuners 14.2- Le room service 14.3- Les petits déjeuners et autres prestations servis aux étages 14.4- Le minibar	0 à 50 %	0 à 10 pts
S15- Les techniques de recherche d'emploi	-	15.1- Le plan de recherche d'emploi 15.2- Le curriculum vitae 15.3- La lettre de présentation personnelle ou de motivation 15.4- L'entrevue ou l'entretien d'embauche	0 à 50 %	0 à 10 pts
Total			100 %	20 pts

- **Répartition détaillée du barème par niveaux taxonomiques :**

Modules	Précisions	Niveau taxonomique			Total
		2	3	4	
Etude et services des banquets et des buffets	13.1. Les banquets et leur organisation		×		×
	13.2. Les buffets en restauration		×		×
La restauration à l'étage	14.1. Le service traditionnel des petits déjeuners			×	×
	14.2. Le room service			×	×
	14.3. Les petits déjeuners et autres prestations servis aux étages			×	×
	14.4. Le minibar			×	×
Techniques de recherche d'emploi	15.1. Le plan de recherche d'emploi	×			×
	15.2. Le curriculum vitae		×		×
	15.3. La lettre de présentation personnelle ou de motivation		×		×
	15.4. L'entrevue ou l'entretien d'embauche		×		×
Répartition du barème %		0 à 16 %	0 à 100 %	0 à 66 %	100%
Barème		0 à 4 pts	0 à 20 pts	0 à 14 pts	20 pts

الأطر المرجعية المكيفة الخاصة بالامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا – دورة 2020
- المسالك المهنية -
الإطار المرجعي للاختبار التوليفي في المواد المهنية
شعبة: الخدمات
مسلك خدمات الطعامة
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات- المركز الوطني للتقويم و الامتحانات
الهاتف : 52/ 0537.71.44.53 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com

Royaume du Maroc • Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique • Centre National de l'Evaluation des Examens et de l'Orientation

- **Structure de l'épreuve :**

Niveaux taxonomiques	Instruments d'évaluation	Répartition du barème en %	Barème
Niveau 3 : Maîtrise d'outils **(deux exercices)**	- Portera sur les précisions suivantes : 13.1 ; et 13.2. - Types de questions : des questions fermées ou ouvertes, V/F, QCM, des mises en situation pratiques (étude de cas ....).	0 à 100 %	0 à 20 pts
Niveau 4 : Maîtrise méthodologique **(un exercice)**	- Portera sur les précisions suivantes : 14.1 ; 14.2 ; 14.3 et 14.4. - Types de questions : Exercices de synthèse, problèmes à résoudre, mises en situation pratiques (étude de cas ....), conclusions à tirer par induction, déduction... etc.	0 à 50	0 à 10 pts
Niveau 2 : Expression Niveau 3 : Maîtrise d'outils **(un exercice)**	- Portera sur les précisions suivantes : 15.1 - Types de questions : Questions à réponses courtes, définitions, comparaison, interprétation, ... etc. - Portera sur les précisions suivantes : 15.2 ; 15.3 et 15.4. - Types de questions : des questions fermées ou ouvertes, V/F, QCM, des mises en situation pratiques (étude de cas ....).	0 à 50	0 à 10 pts

IV. Recommandations d'ordre général

1- Rédaction de l'épreuve :

- L'épreuve doit être constituée de questions et de sujets diversifiés et abordant les compétences visées par le programme de la deuxième année du Bac Pro filière « Service de Restauration » ;
- L'épreuve doit être réalisable dans le temps qui est imparti à chaque partie ;
- Les questions posées doivent être de complexité croissante ;
- Le style et le vocabulaire des questions doivent être adaptés au niveau linguistique des candidats ;
- Lorsque les questions sont ouvertes, une argumentation (justification) doit être systématiquement exigée ;
- 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 scientifique ou d'ordre technique ;
- L'épreuve doit être accompagnée des éléments de réponses et d'un barème détaillé.

2- Correction de l'épreuve :

- La correction doit se faire en s'aidant des éléments de réponse et en appliquant le barème proposé ;
- La note finale de l'épreuve doit être rapportée à 20 (vingt) points, en utilisant la formule suivante :

Note finale = (Note partie I x 0.8) + (Note Partie II x 0,2)

3- Conseils aux candidats(es) :

- Eviter les ratures et surcharges ;
- Aérer le texte (marges, interlignes);
- Numéroter les réponses ;
- Encadrer les résultats ;
- Utiliser la règle pour le traçage des courbes, schémas, tableaux et graphiques.

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