



إلى السيدات والسادة

مديرة ومديري الأكاديميات الجهوية للتربية والتكوين
المديرات والمديرين الإقليميين

المكلفين بمهام تنسيق التفتيش الجهوي بأقسام تحضير شهادة التقني العالي
مديرات ومديري المؤسسات المحتضنة لأقسام تحضير شهادة التقني العالي
الأستاذات والأساتذة العاملون بأقسام تحضير شهادة التقني العالي

الموضوع: الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
- الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للطبخ تخصص فن الطبخ، فن المائدة
والخدمات -

المراجع: - قرار وزير التربية الوطنية رقم 1431.12 الصادر في 11 محرم 1434 (26 نونبر 2012) المتعلق بإعادة تنظيم
شهادة التقني العالي، كما وقع تغييره وتتميمه؛
- مقرر وزير التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي رقم 037-21 بتاريخ 30 أبريل 2021
في شأن دفتر مساطر تنظيم امتحان نيل شهادة التقني العالي؛
- المذكرة الوزارية رقم 039X22 بتاريخ 13 يونيو 2022 في شأن الترشيح لولوج أقسام تحضير شهادة التقني
العالي برسم الموسم الدراسي 2022-2023.

سلام تام بوجود مولانا المؤيد بالله،

وبعد، فإلحاقا بالمراجع المشار إليها أعلاه، ومواصلة للجهود الرامية إلى الرفع من جودة التكوين، وانسجاما
مع التوجهات الهادفة إلى تحسين الممارسة التقويمية، وضمانا لمصادقية نتائج امتحان نيل شهادة التقني العالي
وموثوقيتها وكذا جعل القرارات المترتبة عنها تعكس بدقة أداء المترشحات والمترشحين، عملت الوزارة على إعداد
الإطار المرجعي، للامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي، الخاص بمكون الورشات المهنية للطبخ
تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات، لاعتماده في بناء مواضيع اختبارات المكون المذكور، وذلك ابتداء من
الموسم الدراسي الحالي 2023-2024.

وقد تم إعداد هذا الإطار المرجعي والمصادقة عليه من طرف لجن وطنية تخصصية مكونة من أستاذات
وأساتذة ممارسين بالمؤسسات المحتضنة لأقسام تحضير شهادة التقني العالي، وذلك بتأطير من المكلفين بمهام
تنسيق التفتيش الجهوي بأقسام تحضير شهادة التقني العالي.

1. الأهداف

تحدد الأهداف من اعتماد الأطر المرجعية في:

1.1. التحديد الأدق لما يجب أن يستهدفه الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي من كفايات ومهارات ومضامين وذلك بهدف التوجيه الأنجع لتدخلات مختلف الفئات المعنية بإعداد المترشحين والمترشحات لاجتياز هذا الامتحان؛

2.1. الرفع من درجة صلاحية مواضيع الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي بجعلها أكثر تغطية وتمثيلية للمنهاج الدراسي الرسمي؛

3.1. تدقيق الأساس التعاقدي للامتحان بالنسبة لجميع الأطراف المعنية من أستاذات وأساتذة وطلبة ولجن إعداد المواضيع؛

4.1. اعتماد معيار وطني موحد لتقويم مواضيع الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي؛

5.1. توفير موجبات لبناء فروض المراقبة المستمرة واستثمار نتائجها في وضع الآليات الممكنة من ضمان تحكم المتعلمات والمتعلمين في الموارد والكفايات الأساسية للمناهج الدراسية.

2. بنية الإطار المرجعي

يستند وضع الأطر المرجعية لمواضيع امتحان نيل شهادة التقني العالي على التحديد الدقيق والإجرائي لمعالم التحصيل النموذجي للمتعلمين وللمتعلمات عند نهاية التكوين بأقسام تحضير شهادة التقني العالي، وذلك من خلال:

1.1. ضبط الموارد الدراسية المقررة خلال التكوين مع حصر درجة الأهمية النسبية لكل مجال من مجالاتها داخل المنهاج الرسمي لكل مكون من مكونات الوحدات الثلاث للتكوين؛

2.2. تعريف الكفايات والمهارات والقدرات المسطرة لهذا المستوى التكويني تعريفا إجرائيا، مع تحديد درجة الأهمية بالنسبة لكل مستوى مهاري داخل المنهاج الرسمي للمكون المعني بالاختبار؛

3.2. تحديد شروط الإنجاز.

3. توظيف الإطار المرجعي

توظف الأطر المرجعية في بناء مواضيع الاختبارات المتعلقة بمختلف مكونات وحدات الامتحان وذلك بالاستناد إلى المعايير التالية:

1. التغطية: أن يغطي موضوع الامتحان كل المجالات المحددة في الإطار المرجعي الخاص بكل مكون من مكونات وحدات التكوين.

2. التمثيلية: أن تعتمد درجة الأهمية المحددة في الإطار المرجعي لكل مجال من مجالات الموارد 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:

• الكفايات والمهارات؛

• الموارد الدراسية ومجالاتها؛

• شروط الإنجاز.

هذا، وحتى يحقق هذا الإجراء الأهداف المتوخاة منه، باعتباره خطوة أساسية للرفع من صلاحية وموثوقية امتحان نيل شهادة التقني العالي، 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 التقني العالي على فحواها؛

✓ تمكين المكلفين بمهام تنسيق التفتيش الجهوي بأقسام تحضير شهادة التقني العالي من:

- عقد اجتماعات ولقاءات تربوية لاطلاع المتدخلين المعنيين على مضامين هذا الإطار المرجعي؛

- تنظيم لقاءات تربوية مع الأساتذات والأساتذة، الممارسين بالمؤسسات المحتضنة لأقسام تحضير شهادة التقني العالي، لاعتماد هذه الأداة في التخطيط للتدريس وتوظيفها في إعداد فروض المراقبة المستمرة.

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

والسلام.

وزير التربية الوطنية والتعليم الأولي
والرياضة
شكيب بنموري

sm

+0XIIA84+ I HC404E



المملكة المغربية

+0.0.0.0+ I 00X04 0.0.0.0

وزارة التربية الوطنية

^ 000000 0.0.0.0: 0 +00000

والتعليم الأولي والرياضة

الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات

Composante : Ateliers Professionnels de Cuisine

Filière : Art Culinaire, art de la table et des services

I- Programme de la matière Ateliers Professionnels de Cuisine

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
S6 HYGIENE ALIMENTAIRE		
Chapitre I : QUALITÉ ALIMENTAIRE (première partie) : QUALITÉ SANITAIRE	I. MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE 1. Rappels de microbiologie 2. Maladies infectieuses d'origine alimentaire 3. Toxi-infections et intoxications alimentaires (germes, conditions de développement, aliments-vecteurs conséquences pour l'organisme humain) 4. Lutte antimicrobienne et mesures réglementaires concernant	I. MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE 2. Maladies infectieuses d'origine alimentaire 3. Toxi-infections et intoxications alimentaires (germes, conditions de développement, aliments-vecteurs conséquences pour l'organisme humain) 4. Lutte antimicrobienne et mesures réglementaires concernant



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مخرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوين المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebs@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
<p>Chapitre III : HYGIÈNE ET ENTRETIEN DES LOCAUX, DES ÉQUIPEMENTS, DES MATÉRIELS, DES REVÊTEMENTS ET DES TEXTILES</p>	<p>I. ENTRETIEN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyage : produits, matériels, protocoles 2. Décontamination: produits, matériels, protocoles 3. Désinfection : produits, matériels, protocoles 4. Organisation des opérations de nettoyage, décontamination, désinfection pour les divers secteurs de l'hébergement, de la production, de la restauration (conformément à la réglementation en vigueur) <p>II. DÉRATISATION - DÉSINSECTISATION - LUTTE CONTRE LES PARASITES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Modes d'action des produits 2. Aspects toxicologiques des produits utilisés 3. Précautions d'utilisation et réglementation 	<p>I. ENTRETIEN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyage : produits, matériels, protocoles 2. Décontamination: produits, matériels, protocoles 3. Désinfection : produits, matériels, protocoles 4. Organisation des opérations de nettoyage, décontamination, désinfection pour les divers secteurs de l'hébergement, de la production, de la restauration (conformément à la réglementation en vigueur) <p>II. DÉRATISATION - DÉSINSECTISATION - LUTTE CONTRE LES PARASITES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Modes d'action des produits 2. Aspects toxicologiques des produits utilisés 3. Précautions d'utilisation et réglementation
<p>Chapitre IV : PSYCHOSOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION</p>	<p>I. COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Facteurs physiologiques : faim, soif, appétit, satiété 2. Facteurs psycho-sensoriels : hédonisme, préférences alimentaires ; influence du contexte du repas, etc. 3. Facteurs socio-culturels : symbolisme, rites, modes 	<p>I. COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Facteurs physiologiques : faim, soif, appétit, satiété 2. Facteurs psycho-sensoriels : hédonisme, préférences alimentaires ; influence du contexte du repas, etc. 3. Facteurs socio-culturels : symbolisme, rites, modes



الإطار المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
<p>Chapitre V : QUALITÉ ALIMENTAIRE (DEUXIÈME PARTIE)</p>	<p>I. QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Composantes de la qualité organoleptique, sensations gustatives, olfactives, somesthésiques, visuelles, auditives 2. Perception sensorielle par les organes des sens 3. Évaluation sensorielle : méthodes d'analyse sensorielle ; épreuves discriminatives, épreuves descriptives 4. Paramètres d'influence de la qualité organoleptique ; mise en valeur de cette qualité <p>IV. QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE L'ALIMENTATION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Équilibre alimentaire et gastronomie 2. Déséquilibres nutritionnels et conséquences 3. Adaptation des apports nutritionnels <p>V. La nutrition</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Composition des aliments 2. Groupe d'aliments 3. Équilibre alimentaire 4. Elaboration des menus équilibrés 5. Elaboration des menus spéciaux pour régimes particuliers 	<p>I. QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Composantes de la qualité organoleptique, sensations gustatives, olfactives, somesthésiques, visuelles, auditives 2. Perception sensorielle par les organes des sens 3. Évaluation sensorielle : méthodes d'analyse sensorielle ; épreuves discriminatives, épreuves descriptives 4. Paramètres d'influence de la qualité organoleptique ; mise en valeur de cette qualité <p>IV. QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE L'ALIMENTATION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Équilibre alimentaire et gastronomie 2. Déséquilibres nutritionnels et conséquences 3. Adaptation des apports nutritionnels <p>V. La nutrition</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Composition des aliments 2. Groupe d'aliments 3. Équilibre alimentaire 4. Elaboration des menus équilibrés 5. Elaboration des menus spéciaux pour régimes particuliers



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

S7 GÉNIE CULINAIRE

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre I : RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT	<p>I. Fonctions et structure des fiches techniques ;</p> <p>II. Respect des grammages et du suivi des fabrications</p>	<p>I. Fonctions et structure des fiches techniques</p> <p>II. Respect des grammages et du suivi des fabrications</p>
Chapitre II : LES SYSTÈMES	<p>I. Élaboration des documents pour la bonne marche de l'entreprise ;</p> <p>II. Flux des matières d'œuvre ;</p> <p>III. Tableau de circulation de documents</p>	<p>I. Élaboration des documents pour la bonne marche de l'entreprise ;</p> <p>II. Flux des matières d'œuvre ;</p> <p>III. Tableau de circulation de documents</p>
Chapitre IV : PLANIFICATION	<p>I. Classification des unités de production</p> <p>II. Procédures d'approvisionnements internes</p> <p>III. Gestion des en-cours et produits finis</p> <p>IV. Définition des grammages en fonction des types de production</p> <p>V. Choix des produits</p> <p>VI. La gestion des unités de production :</p> <p>a. Classification</p> <p>b. Quantités et répétitivité</p> <p>c. Flux continus et discontinus</p> <p>d. Grammages de base</p> <p>VII. Gestion de stocks</p> <p>VIII. Gestion et management des ressources de production</p>	<p>I. Classification des unités de production</p> <p>II. Procédures d'approvisionnements internes</p> <p>III. Gestion des en-cours et produits finis</p> <p>IV. Définition des grammages en fonction des types de production</p> <p>V. Choix des produits</p> <p>VI. La gestion des unités de production :</p> <p>a. Classification</p> <p>b. Quantités et répétitivité</p> <p>c. Flux continus et discontinus</p> <p>d. Grammages de base</p> <p>VII. Gestion de stocks</p> <p>VIII. Gestion et management des ressources de production</p>



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
 الإطار المرجعي للاختبار الخاص بالورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
 مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات
 الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

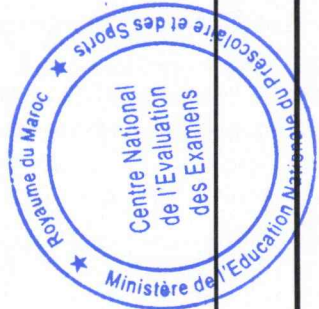
Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre V : PRODUCTION	<p>I. Le processus de production :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conception de la production 2. Appréciation des besoins 3. Organisation du travail 4. Production du travail <p>II. Analyse des résultats</p>	<p>I. Le processus de production :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conception de la production 2. Appréciation des besoins 3. Organisation du travail 4. Production du travail <p>II. Analyse des résultats</p>
Chapitre VI : LES SYSTÈMES	<p>I. Les différents documents nécessaires à la gestion des approvisionnements</p> <p>II. L'organisation des différents types d'entreprises, étude de poste</p> <p>III. Les techniques de sélection du personnel</p> <p>IV. La gestion du personnel</p> <p>V. La formation du personnel</p>	<p>I. Les différents documents nécessaires à la gestion des approvisionnements</p> <p>II. L'organisation des différents types d'entreprises, étude de poste</p> <p>III. Les techniques de sélection du personnel</p> <p>IV. La gestion du personnel</p> <p>V. La formation du personnel</p>



الأطر المرجعية لامتحانات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنيّة للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

S8 RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS

Programme	Recommandations et Précisions	Eléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
<p>Chapitre I : PROCÉDURES ET DOCUMENTS NÉCESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME DE RESTAURATION OU DE SERVICE</p>	<p>I. Gestion opérationnelle des approvisionnements</p>	<p>I. Gestion opérationnelle des approvisionnements</p>
<p>Chapitre II : LES PRESTATIONS EN RESTAURATION</p>	<p>I. Étude des caractéristiques des différents concepts de restauration</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Type de clientèle 2. Ratios, normes 3. Localisation 4. Ticket moyen 5. Amplitude d'ouverture 6. Type de matériel, etc. <p>II. Étude et connaissance des produits correspondant aux formules</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denrées 2. Boissons 3. Standards d'achat, dégustation, choix des fournisseurs, etc.. <p>III. Étude des coûts matières et boissons, fixation des prix en restauration</p>	<p>I. Étude des caractéristiques des différents concepts de restauration</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Type de clientèle 2. Ratios, normes 3. Localisation 4. Ticket moyen 5. Amplitude d'ouverture 6. Type de matériel, etc. <p>II. Étude et connaissance des produits correspondant aux formules</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denrées 2. Boissons 3. Standards d'achat, dégustation, choix des fournisseurs, etc.. <p>III. Étude des coûts matières et boissons, fixation des prix en restauration</p>



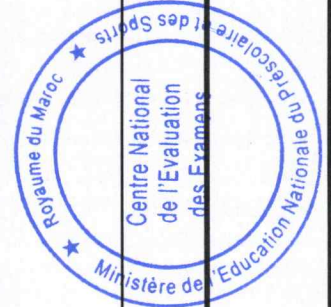
الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
 الإطار المرجعي لاختبار الخاص بالورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
 مديرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
 الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
<p>Chapitre III : EXPLOITATION DES POINTS DE VENTE</p>	<p>I. Équipement, matériel II. Entretien du point de vente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Choix des produits 2. Choix des techniques, etc. <p>III. Approvisionnement, stockage</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normes d'hygiène, date limite de vente, date limite d'utilisation optimale 2. Nature des produits 3. Procédure interne 4. Fiche de poste 5. Manuel d'entretien ou d'utilisation <p>IV. Techniques de production</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fiche technique 2. Standards de qualité 3. Techniques de service 4. Décoration, mise en valeur du point de vente <p>V. Techniques de service</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mets et boissons en fonction du type d'établissement et du niveau de la prestation 	<p>I. Équipement, matériel II. Entretien du point de vente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Choix des produits 2. Choix des techniques, etc. <p>III. Approvisionnement, stockage</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normes d'hygiène, date limite de vente, date limite d'utilisation optimale 2. Nature des produits 3. Procédure interne 4. Fiche de poste 5. Manuel d'entretien ou d'utilisation <p>IV. Techniques de production</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fiche technique 2. Standards de qualité 3. Techniques de service 4. Décoration, mise en valeur du point de vente <p>V. Techniques de service</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mets et boissons en fonction du type d'établissement et du niveau de la prestation



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بالورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التقويم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebs@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre IV : SYSTÈME DE FACTURATION, CAISSE	<p>I. Paramétrages des modes de facturation</p> <p>II. Maîtrise des techniques de facturation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saisie sur systèmes manuels, électroniques 2. Maîtrise de logiciels professionnels 3. Édition de résultats 4. Présentation des notes 5. Consolidation des résultats 6. Offerts, remises 7. Ventilations 8. Recherche d'erreurs, etc. 	<p>I. Paramétrages des modes de facturation</p> <p>II. Maîtrise des techniques de facturation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saisie sur systèmes manuels, électroniques 2. Maîtrise de logiciels professionnels 3. Édition de résultats 4. Présentation des notes 5. Consolidation des résultats 6. Offerts, remises 7. Ventilations 8. Recherche d'erreurs, etc.
Chapitre V : L'ANIMATION EN RESTAURATION	<p>I. Connaissance du patrimoine gastronomique</p> <p>II. Connaissance des produits de terroir</p> <p>III. Gastronomie et étude des régions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aspects culturels et économiques 2. Confessions religieuses 3. Décorations florales 4. Étude des volumes, harmonie des couleurs et des formes <p>IV. Particularités de service</p> <p>V. Animation par les techniques</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Flambage, découpages, finitions 2. Service des mets et boissons 	<p>I. Connaissance du patrimoine gastronomique</p> <p>II. Connaissance des produits de terroir</p> <p>III. Gastronomie et étude des régions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aspects culturels et économiques 2. Confessions religieuses 3. Décorations florales 4. Étude des volumes, harmonie des couleurs et des formes <p>IV. Particularités de service</p> <p>V. Animation par les techniques</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Flambage, découpages, finitions 2. Service des mets et boissons
Chapitre VI : LES SUPPORTS COMMERCIAUX EN RESTAURATION	<p>I. Étude et prise en compte de la législation en vigueur sur les supports commerciaux</p> <p>II. Étude de la mise en page</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zone focale 2. Les couleurs 	<p>I. Étude et prise en compte de la législation en vigueur sur les supports commerciaux</p> <p>II. Étude de la mise en page</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zone focale 2. Les couleurs



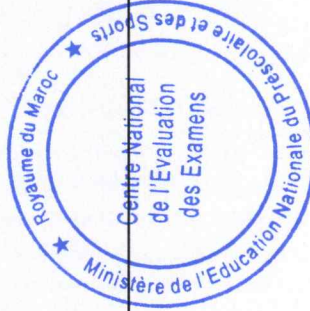
الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre VII : L'ACCUEIL ET LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION	<p>I. Règles de pré-séance</p> <p>II. Techniques d'accueil</p> <p>III. Phases de la vente</p> <p>1. Phases de la relation</p> <p>2. Négociation</p> <p>3. Argumentation</p> <p>4. Prise de commande</p> <p>5. Traitement des objections, des réclamations</p>	<p>I. Règles de pré-séance</p> <p>II. Techniques d'accueil</p> <p>III. Phases de la vente</p> <p>1. Phases de la relation</p> <p>2. Négociation</p> <p>3. Argumentation</p> <p>4. Prise de commande</p> <p>5. Traitement des objections, des réclamations</p>
Chapitre VIII : LES PRESTATIONS EN RESTAURATION	<p>I. Prise en compte des études de l'environnement sociologique et culturel en restauration</p> <p>II. Prise en compte des études de comportement du consommateur en restauration</p> <p>III. Prise en compte de l'environnement juridique appliqué à la restauration</p> <p>1. Obligation du vendeur</p> <p>2. La responsabilité</p> <p>3. Réglementation</p> <p>4. Hygiène, santé publique</p> <p>5. Sécurité</p> <p>I. Internationalisation de la carte</p>	<p>I. Prise en compte des études de l'environnement sociologique et culturel en restauration</p> <p>II. Prise en compte des études de comportement du consommateur en restauration</p> <p>III. Prise en compte de l'environnement juridique appliqué à la restauration</p> <p>1. Obligation du vendeur</p> <p>2. La responsabilité</p> <p>3. Réglementation</p> <p>4. Hygiène, santé publique</p> <p>5. Sécurité</p> <p>I. Internationalisation de la carte</p>
Chapitre IX : LES SUPPORTS COMMERCIAUX EN RESTAURATION	<p>I. Internationalisation de la carte</p>	<p>I. Internationalisation de la carte</p>



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مغربية التقييم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
<p>Chapitre X : CONTRÔLE, QUALITÉ ET PRODUCTIVITÉ EN RESTAURATION</p>	<p>I. Techniques d'analyse de ventes II. Indicateurs de productivité du personnel en restauration III. Élaboration de standards d'achats IV. Les standards de production</p> <p>1. Fiche technique, de poste, de stock 2. Ratios de base 3. Étude comparative de produits, matériels 4. Tests de rendement 5. Analyse sensorielle 6. Tests organoleptiques</p> <p>V. Critères d'évaluation du personnel</p> <p>1. En termes de besoins de formation 2. En termes de productivité, qualité du travail VI. Pré-étude, cahier des charges fonctionnelles VII. Prise en compte des résultats d'enquêtes</p>	<p>I. Techniques d'analyse de ventes II. Indicateurs de productivité du personnel en restauration III. Élaboration de standards d'achats IV. Les standards de production</p> <p>1. Fiche technique, de poste, de stock 2. Ratios de base 3. Étude comparative de produits, matériels 4. Tests de rendement 5. Analyse sensorielle 6. Tests organoleptiques</p> <p>V. Critères d'évaluation du personnel</p> <p>1. En termes de besoins de formation 2. En termes de productivité, qualité du travail VI. Pré-étude, cahier des charges fonctionnelles VII. Prise en compte des résultats d'enquêtes</p>



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
 الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
 منيرية التقييم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوين المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقييم والامتحانات
 الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

S9 HÉBERGEMENT

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre I : CONCEPT D'ACCUEIL-HÉBERGEMENT (COMPOSANTES MATÉRIELLES, HUMAINES ET ORGANISATIONNELLES)	<p>II. Segmentation clientèle</p> <p>III. Besoins des clients</p>	<p>II. Segmentation clientèle</p> <p>III. Besoins des clients</p>
Chapitre II : ORGANISATION DU TRAVAIL	<p>II. Principes de rationalisation du travail</p> <p>V. Procédures de travail des fonctions</p>	<p>II. Principes de rationalisation du travail</p> <p>V. Procédures de travail des fonctions</p>
Chapitre III : CONCEPTION DU PRODUIT	<p>IV. Matériels et équipements de travail, fonctionnement et maintenance</p>	<p>IV. Matériels et équipements de travail, fonctionnement et maintenance</p>
Chapitre IV : DIAGNOSTIC ET CONTRÔLE	<p>II. Contrôle de la qualité</p>	<p>II. Contrôle de la qualité</p>

S10 INGÉNIERIE ET MAINTENANCE

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre I : LES PARTIES PRENANTES	<p>II. Maître d'ouvrage</p> <p>III. Maître d'œuvre</p> <p>IV. Les autres partenaires de la conception</p> <ul style="list-style-type: none"> Bureaux d'études spécialisés en ingénierie hôtelière et de restauration Ingénieurs conseils Métreurs vérificateurs Architectes d'intérieurs Paysagistes <p>V. Les partenaires de l'exécution</p> <ul style="list-style-type: none"> Les entreprises du bâtiment Les équipementiers <p>VI. Les bureaux et organismes de contrôle</p>	<p>II. Maître d'ouvrage</p> <p>III. Maître d'œuvre</p> <p>IV. Les autres partenaires de la conception</p> <ul style="list-style-type: none"> Bureaux d'études spécialisés en ingénierie hôtelière et de restauration Ingénieurs conseils Métreurs vérificateurs Architectes d'intérieurs Paysagistes <p>V. Les partenaires de l'exécution</p> <ul style="list-style-type: none"> Les entreprises du bâtiment Les équipementiers <p>VI. Les bureaux et organismes de contrôle</p>



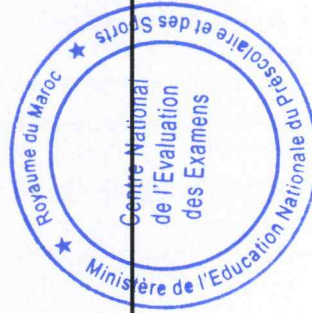
الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
 الإطار المرجعي للاختبار الخاص بالورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
 مديرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
 الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebs@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre II : LA MAINTENANCE	<p>I. Définition et formes de la maintenance</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenance préventive • Maintenance corrective • Maintenance systématique • Maintenance conditionnelle • Maintenance interne et externe <p>II. Rôles et fonction de la maintenance</p>	<p>I. Définition et formes de la maintenance</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenance préventive • Maintenance corrective • Maintenance systématique • Maintenance conditionnelle • Maintenance interne et externe <p>II. Rôles et fonction de la maintenance</p>
Chapitre III : DÉFINITION DES BESOINS EN SURFACE, AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENTS	<p>I. Le stockage</p> <p>II. Les zones de préparation</p> <p>III. La zone de cuisson</p> <p>IV. La zone de distribution</p> <p>V. La laverie</p> <p>VI. Le traitement des déchets</p> <p>VII. Les locaux du personnel</p> <p>VIII. La salle de restaurant</p> <p>IX. Les locaux des clients (sanitaires, vestiaires, téléphone)</p>	<p>I. Le stockage</p> <p>II. Les zones de préparation</p> <p>III. La zone de cuisson</p> <p>IV. La zone de distribution</p> <p>V. La laverie</p> <p>VI. Le traitement des déchets</p> <p>VII. Les locaux du personnel</p> <p>VIII. La salle de restaurant</p> <p>IX. Les locaux des clients (sanitaires, vestiaires, téléphone)</p>



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكورس الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مطبخية التجميل وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقويم والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

Programme	Recommandations et Précisions	Éléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
<p>Chapitre IV : ÉLÉMENTS D'INGÉNIERIE TECHNIQUES DE RESTAURATION</p>	<p>I. Le froid</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La procédure du froid 2. Le bilan frigorifique 3. Typologies des équipements 4. Les cellules de refroidissement <p>II. La ventilation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les éléments d'un système de ventilation 2. Types d'installation 3. Méthode de calcul d'une installation <p>III. L'eau</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Définition des besoins 2. La production d'eau chaude 3. Le traitement de l'eau <p>IV. L'énergie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'électricité 2. Le gaz 	<p>I. Le froid</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La procédure du froid 2. Le bilan frigorifique 3. Typologies des équipements 4. Les cellules de refroidissement <p>II. La ventilation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les éléments d'un système de ventilation 2. Types d'installation 3. Méthode de calcul d'une installation <p>III. L'eau</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Définition des besoins 2. La production d'eau chaude 3. Le traitement de l'eau <p>IV. L'énergie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'électricité 2. Le gaz



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مندوبة التقييم وتنظيم الحياة المدرسية والتكوين المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتقييم والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebs@gmail.com

SPECIFICATIONS POUR LE CONTENU DE L'ATELIER PROFESSIONNEL DE RESTAURATION 1/2

Éléments du programme faisant l'objet de l'évaluation en examen de certification	Masses horaires		Note globale	Barème approximatif	
	Nombre d'heures			Pondération	Barème approximatif
S6 HYGIENE ALIMENTAIRE					
Chapitre I : QUALITÉ ALIMENTAIRE (première partie) : QUALITÉ SANITAIRE	24h		12		12 points
Chapitre III : HYGIÈNE ET ENTRETIEN DES LOCAUX, DES ÉQUIPEMENTS, DES MATÉRIELS, DES REVÊTEMENTS ET DES TEXTILES					3
Chapitre IV : PSYCHOSOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION					3
Chapitre V : QUALITÉ ALIMENTAIRE (DEUXIÈME PARTIE)					3
S7 GENIE CULINAIRE					
Chapitre I : RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT	72h		18		18 points
Chapitre II : LES SYSTÈMES					3
Chapitre IV : PLANIFICATION					3
Chapitre V : PRODUCTION					4
Chapitre VI : LES SYSTÈMES					4
S8 RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS					
Chapitre I : PROCÉDURES ET DOCUMENTS NÉCESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME DE RESTAURATION OU DE SERVICE	144h		18		18 points
Chapitre III : EXPLOITATION DES POINTS DE VENTE					3
Chapitre V : L'ANIMATION EN RESTAURATION					4
Chapitre VII : L'ACCUEIL ET LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION					4
Chapitre X : CONTRÔLE, QUALITÉ ET PRODUCTIVITÉ EN RESTAURATION					4



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوين المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

SPECIFICATIONS POUR LE CONTENU DE L'ATELIER PROFESSIONNEL DE RESTAURATION 2/2

Eléments du programme faisant l'objet de l'évaluation en examen de certification	Masses horaires		Note globale	Barème approximatif	
	Nombre d'heures			Pondération	Barème approximatif
S9 HÉBERGEMENT					6 points
Chapitre I : CONCEPT D'ACCUEIL-HÉBERGEMENT (COMPOSANTES MATÉRIELLES, HUMAINES ET ORGANISATIONNELLES)	48h		6	10%	2
Chapitre II : ORGANISATION DU TRAVAIL		2			
Chapitre III : CONCEPTION DU PRODUIT		1			
Chapitre IV : DIAGNOSTIC ET CONTRÔLE		1			
S10 INGÉNIERIE ET MAINTENANCE					6 points
Chapitre I : LES PARTIES PRENANTES	72h		6	10%	2
Chapitre II : LA MAINTENANCE		2			
Chapitre III : DÉFINITION DES BESOINS EN SURFACE, AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENTS		1			
Chapitre IV : ÉLÉMENTS D'INGÉNIERIE TECHNIQUES DE RESTAURATION		1			
TOTAL	360 h		60 pts	100 %	60 pts

- La séquence de présentation est principalement indicative, et la disposition des éléments dans un sujet peut différer de ce qui est initialement prévu dans le tableau.
- La distribution des points peut fluctuer dans une plage de tolérance de 25 %.
- Le programme de l'atelier professionnel de cuisine de la première année est considéré comme un prérequis dont certains éléments sont évalués lors de l'examen national.



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بكون الورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوينات المشتركة بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 - البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com

III- PRESENTATION DU SUJET

1- Le sujet de l'étude se présentera sous la forme d'une étude de cas en cinq parties distinctes :

- La première partie se concentrera sur le domaine de l'hygiène.
- La deuxième partie portera sur le génie culinaire.
- La troisième partie portera sur la restauration et connaissance des boissons.
- La quatrième partie portera sur l'hébergement.
- La cinquième partie portera sur l'ingénierie et maintenance
- Le cas à étudier devra aborder une problématique d'art culinaire, de table et du service dans le cadre d'un établissement d'hôtellerie et restauration (comme un établissement d'hébergement ou un restaurant).
- Il est souhaitable que le sujet suive une progression logique, basée sur un fil conducteur cohérent qui unira le raisonnement et l'argumentation.
- La durée de l'épreuve est de 4 heures.
- L'épreuve peut se présenter sous forme de fascicule.

2- Chacune des parties du cas devra être structurée de la manière suivante :

- Une introduction présentant le dossier.
- La présentation des éléments du dossier, sous forme d'annexes.
- Chaque partie devra comporter une variété de supports clairs et simples, tels que des textes, des croquis, des fiches techniques, etc.
- Il est possible d'inclure des scénarios fictifs ainsi que des supports théoriques pour appuyer l'analyse.



IV- CONSIGNES AU CANDIDAT

- Commencez par une lecture attentive de la tâche à accomplir.
- Veillez à soigner la présentation de votre copie en évitant les ratures et les surcharges, et en assurant une bonne aération du texte, y compris en ménageant des marges et en utilisant un interligne approprié.
- Numérotez clairement vos réponses pour faciliter la correction.
- Chaque dossier peut être traité de manière indépendante. Utilisez votre sens critique pour distinguer l'essentiel de l'accessoire parmi les documents fournis.
- Assurez-vous de ne pas inclure votre nom dans la copie, conformément aux instructions.
- Gardez à l'esprit que les documents à compléter et à rendre ne sont fournis qu'en un seul exemplaire, donc prenez-en grand soin. Aucun exemplaire supplémentaire ne sera fourni pendant l'épreuve.
- Si le texte du sujet, ses questions ou ses annexes vous conduisent à formuler des hypothèses, assurez-vous de les mentionner explicitement dans votre copie.

V- CORRECTION :

- La correction doit être effectuée en se référant à un corrigé indicatif détaillé.
- Le correcteur doit attribuer une note finale sur 20 à l'élève.
- Les réponses des étudiants doivent être évaluées en fonction de leur logique.
- Le correcteur doit éviter de pénaliser doublement les étudiants, c'est-à-dire ne pas sanctionner un commentaire correct d'un résultat incorrect, ni une démarche correcte basée sur des calculs erronés.
- Les idées des étudiants doivent être évaluées de manière stricte, en évitant d'être influencé par des erreurs d'orthographe.



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة البكالوريا (BTS) - دورة 2024
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بالورشات المهنية للطبخ - تخصص فن الطبخ، فن المائدة والخدمات
مديرية التكوين وتنظيم الحياة المدرسية والتكوين المشترك بين الأكاديميات - المركز الوطني للتكوين والامتحانات
الهاتف: 05.37.71.44.53 / 52 - الفاكس: 05.37.71.44.08 البريد الإلكتروني: cneebts@gmail.com