



مذكرة رقم: 128X24

إلى السيدات والسادة

مديرة ومديري الأكاديميات الجهوية للتربية والتكوين  
المديرات والمديرين الإقليميينالمكلفين 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 للمطعمية تخصص تسيير المطعم -  
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 للمطعمية  
تخصص تسيير المطعم، 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  
وأستاذة 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 التعاقدى 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 موجّهات لبناء فروض المراقبة المستمرة واستثمار نتائجها في وضع الآليات الممكنة من ضمان تحكم المتعلّقات والمتعلّمين في الموارد والكفايات الأساسية للمنهاج الدراسية.

## 2. بنية الإطار المرجعي

يستند وضع الأطر المرجعية لمواضيع امتحان نيل شهادة التقني العالي على التحديد الدقيق والإجرائي لمعالم التحصيل النموذجي للمتعلّمين وللمتعلّقات 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 بنموسى





الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024  
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للمطعم - تخصص تسيير المطعم  
**Composante : Ateliers Professionnels de Restauration**  
**Filière : Gestion de Restauration**

### I - Programme de la matière Ateliers Professionnels de Restauration

Programme	Recommandations et Précisions	Eléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
<b>S6 HYGIENE ALIMENTAIRE</b>		
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 للمطعم - تخصص تسيير المطعم  
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](mailto:cneebs@gmail.com)





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



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024  
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للمطعم - تخصص تسيير المطعم  
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](mailto:cneebs@gmail.com)



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





S7 Technologie de restauration		
A. Savoir commun		
Programme	Recommandations et Précisions	Eléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre I : Structures et organisations	I. Différentes structures et organisations en restauration II. Nouvelles tendances	I. Différentes structures et organisations en restauration II. Nouvelles tendances
Chapitre II : Postes -Fonctions – Tâches	I. Postes, missions, fonctions et tâches au sein d'une équipe II. Relations hiérarchiques	III. Postes, missions, fonctions et tâches au sein d'une équipe I. Relations hiérarchiques
Chapitre IV : Supports de vente	I. Élaboration des supports de vente II. Digitalisation des supports de vente	I. Élaboration des supports de vente II. Digitalisation des supports de vente
Chapitre VI : Boissons	I. Caractéristiques et particularités organoleptiques II. Principales boissons III. Conditions matérielles et temporelles de conservation IV. Analyse sensorielle V. Accords mets et boissons VI. Prix de vente	I. Caractéristiques et particularités organoleptiques II. Principales boissons III. Conditions matérielles et temporelles de conservation IV. Analyse sensorielle V. Accords mets et boissons VI. Prix de vente
Chapitre IV : PARCOURS CLIENT	I. Parcours client II. Accompagnement du client et création de valeur III. Digitalisation du parcours client	I. Parcours client II. Accompagnement du client et création de valeur III. Digitalisation du parcours client



الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024  
 الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للمطعم - تخصص تسيير المطعم  
 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](mailto:cneebs@gmail.com)



S7.1 Technologie & ateliers de restauration		
Programme	Recommandations et Précisions	Eléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre I : Techniques de production	I. Techniques de base de l'accueil et du service des mets et boisson II. Entretien du support physique selon le concept de restauration	I. Techniques de base de l'accueil et du service des mets et boisson II. Entretien du support physique selon le concept de restauration
Chapitre IV : Locaux	I. Les locaux en fonction d'une organisation, d'un concept	I. Les locaux en fonction d'une organisation, d'un concept
Chapitre XIII : Techniques de restauration	I. Mise en place au restaurant II. Accueil au restaurant III. Service et valorisation des mets et boissons IV. Techniques de services des mets et des boissons selon le concept de restauration V. Nouvelles tendances de service en restauration VI. Service des boissons chaudes et froides	I. Mise en place au restaurant II. Accueil au restaurant III. Service et valorisation des mets et boissons IV. Techniques de services des mets et des boissons selon le concept de restauration V. Nouvelles tendances de service en restauration VI. Service des boissons chaudes et froides





S7.2 Technologie et atelier cuisine		
Programme	Recommandations et Précisions	Eléments du programme faisant l'objet d'évaluation en examen national
Chapitre I : Locaux	I. Organisation et aménagement des locaux de l'unité de production de services II. Analyse fonctionnelle III. Aménagements de locaux, implantation d'une unité de production de services IV. Fluides	I. Organisation et aménagement des locaux de l'unité de production de services II. Analyse fonctionnelle III. Aménagements de locaux, implantation d'une unité de production de services IV. Fluides
Chapitre II : Techniques de production	I. Techniques culinaires de base II. Entretien du support physique selon le concept culinaire	I. Techniques culinaires de base II. Entretien du support physique selon le concept culinaire
Chapitre IV : Denrées	I. Transformation des denrées et aliments en cuisine II. Les marqueurs régionaux III. Produits innovants IV. Adaptation d'une recette à un concept	I. Transformation des denrées et aliments en cuisine II. Les marqueurs régionaux III. Produits innovants IV. Adaptation d'une recette à un concept
Chapitre V : Techniques de production culinaire	I. Techniques culinaires et process en cuisine et en pâtisserie II. Adaptation des techniques aux différents concepts de fabrication III. Les liaisons différées IV. Les techniques de dressage et de valorisation du produit commercialisé	I. Techniques culinaires et process en cuisine et en pâtisserie II. Adaptation des techniques aux différents concepts de fabrication III. Les liaisons différées IV. Les techniques de dressage et de valorisation du produit commercialisé

الأطر المرجعية لاختبارات الامتحان الوطني الموحد لنيل شهادة التقني العالي (BTS) - دورة 2024  
 الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للمطعم - تخصص تسيير المطعم  
 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](mailto:cneebs@gmail.com)





## II - TABLEAU DES SPECIFICATIONS POUR LE CONTENU DE L'ATELIER PROFESSIONNEL DE RESTAURATION

Eléments du programme faisant l'objet de l'évaluation en examen de certification	Masses horaires	Barème approximatif		
	Nombre d'heures	Note globale	Pondération	Barème approximatif
<b>S6 HYGIENE ALIMENTAIRE</b>	24h	12	20%	<b>12 points</b>
Chapitre I : QUALITÉ ALIMENTAIRE (première partie) : QUALITÉ SANITAIRE				3
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
<b>S7 TECHNOLOGIE DE RESTAURATION</b>	288h	18	30%	<b>42 points</b>
<b>A - SAVOIRS COMMUNS</b>				<b>18 points</b>
Chapitre I : Structures et organisations				4
Chapitre II : Postes -Fonctions – Tâches				4
Chapitre IV : Supports de vente				4
Chapitre VI : Boissons				3
Chapitre IV : PARCOURS CLIENT				3
<b>S7.1 TECHNOLOGIE &amp; ATELIERS DE RESTAURATION</b>				<b>12 points</b>
Chapitre I : Techniques de production				4
Chapitre IV : Locaux				4
Chapitre XIII : Techniques de restauration				4
<b>S7.2 TECHNOLOGIE ET ATELIER CUISINE</b>				<b>18 points</b>
Chapitre I : Locaux				4
Chapitre II : Techniques de production				6
Chapitre IV : Denrées				4
Chapitre V : Techniques de production culinaire				4
<b>TOTAL</b>				<b>312 h</b>

- 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 restauration 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 التقني العالي (BTS) - دورة 2024  
الإطار المرجعي للاختبار الخاص بمكون الورشات المهنية للمطعم - تخصص تسيير المطعم  
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: [neebts@gmail.com](mailto:neebts@gmail.com)





### III- PRESENTATION DU SUJET

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

- La première partie se concentrera sur le domaine de l'hygiène.
- La deuxième partie portera sur la technologie et atelier de restauration.
- Le cas à étudier devra aborder une problématique de gestion de la restauration 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.

