المملكة المغربية
وزارة التربية الوطنية
والتكوين المهني
والتعليم العالي والبحث العلمي

الرباط في:
16 يناير 2018

مذكرة رقم:
020X18

إلى السيدات والسادة:

مديرة ومديري الأكاديميات الجهوية للتربية والتكوين

المديرين الجهويين لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

المديرات والمديرين الإقليميين

مديرات ومديري مراكز تنمية الكفاءات بقطاع التكوين المهني وإنعاش الشغل

مفتشات ومفتشي التعليم الثانوي التأهيلي

مديرات ومديري مراكز التكوين المهني وانعاش الشغل

مديرات ومديري الثانويات التأهيلية العمومية والخصوصية

المكونات والمكونين للمواد المهنية العاملين بمراكز التكوين

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

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

سلام تام بوجود مولانا الإمام،

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

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

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

1. الأهداف

تتحدد الأهداف من اعتماد الأطر المرجعية في:

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

2. بنية الإطار المرجعي

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

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

3. توظيف الإطار المرجعي

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

1. **التغطية** : أن يغطي موضوع الامتحان كل المجالات المحددة في الإطار المرجعي الخاص بكل مادة دراسية.
2. **التمثيلية** : أن تعتمد درجة الأهمية المحددة في الإطار المرجعي لكل مجال من مجالات المواد الدراسية ولكل كفاية أو مستوى مهاري في بناء موضوع الاختبار وذلك لضمان تمثيلية هذا الأخير للمنهاج الرسمي المقرر.
3. **المطابقة** : أن يتم التحقق من مطابقة الوضعيات الاختبارية للمحددات الواردة في الإطار المرجعي على ثلاث مستويات:

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

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

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

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

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

والسلام.

عن الوزير وبتفويض منه
الكاتب العام
لقطاع التربية الوطنية
يوسف بلقاسمي

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

Royaume du Maroc

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

Cadres de référence de l'examen national du Baccalauréat Professionnel

Discipline : Epreuve de synthèse en matières professionnelles

- Option: services

- Filière : Service de Restauration

Janvier 2018

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

Sommaire

Introduction..... 3

I - Présentation du programme Bac Pro « Service de Restauration »..... 4

1- Matières et volumes horaires..... 4

a- Matières et volume horaire total 4

b- Matières et volume horaire hebdomadaire..... 4

c- Organisation de l'examen pour l'obtention du Baccalauréat..... 5

d- Répartition des matières professionnelles..... 5

2- Répertoire des compétences professionnelles : Compétences et sous compétences. 6

3- Niveaux taxonomiques 7

II- Objets de l'épreuve de synthèse des matières professionnelles.....7

1- Modules et compétences de l'épreuve 7

2- Contenu des modules de l'épreuve..... 8

III- Déroulement de l'épreuve de synthèse des matières professionnelles 11

1- Nature, durée et coefficient de l'épreuve de synthèse 11

2- Structure et barème de l'épreuve des parties I et II 12

a- Epreuve de la partie I : Etude et service des boissons et des mets..... 12

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..... 14

IV- Recommandations d'ordre général..... 17

1- Rédaction de l'épreuve..... 17

2- Correction de l'épreuve.....17

3- Conseils aux candidats(es)..... 17

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.

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

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

1. Matières et volumes horaires

a. Matières et volume horaire total

Disciplines et activités	Durée totale du cycle 3ans	Durée moyenne annuelle
Enseignements généraux		
Langue et culture arabe	198 h	68 + 66 + 64
Français	331 h	136 + 99 + 96
Anglais	331 h	136 + 99 + 96
Education islamique	68 h	68
Histoire - Géographie	68 h	68
Philosophie	68 h	68
Mathématique	266 h	136 + 66 + 64
Informatique	133 h	68 + 33 + 32
Education physique	198 h	68 + 66 + 64
Enseignements professionnels et généraux liés à la spécialité		
Enseignements professionnels	1504 h	204 + 660 + 640
Stages en entreprises	1 + 2 + 3 semaines (× 40 h/S)	40 + 80 + 160
Total des enseignements	3165 h	1020 + 1089 + 1056

b. Matières et volume horaire hebdomadaire

Cycle Bac Pro : horaires hebdomadaires		
Pôle et Disciplines	**1ére Année**	**2éme Année**
Enseignement général		
Langue et culture arabe	2 h	2 h
Français - culture et communication	3 h	3 h
Anglais - culture et communication	3 h	3 h
Mathématique	2 h	2 h
Informatique	2h / 15 j	2h / 15 j
Education physique	2 h	2 h
Enseignement professionnel		
Matières professionnelles	20 h	20 h
Total	33 h	33 h

C. Organisation des examens pour l'obtention du Baccalauréat

Matières	1er Année du cycle du Baccalauréat		2ème Année du cycle du Baccalauréat		
	Examen Régional		Contrôle Continu	Examen National	
	Durées	Coefficients	Coefficients	Durées	Coefficients
Langue et culture arabe	3 h	4	4		
1er langue étrangère	2 h	4	4		
Education islamique			2	1h30m	2
Mathématique	1 h30m	2	1		
Informatique			2		
2eme langue étrangère			4	3h	4
Matières de la spécialité			6		
Travaux pratiques			8		
Stage			6		
Epreuve de synthèse des matières professionnelles			-	6h	10
Education physique			4		
Assiduité et discipline			1		

d. Répartition des matières professionnelles

Savoir ou module	1ère année	2ème année	Volume horaire
Introduction au métier et à la formation	*		32 h
Intervention en matière d'hygiène et de sécurité	*		40 h
Exploration du milieu de travail	*		40 h
Les procédures de la mise en place	*		208 h
Les menus et les mets	*		80 h
Les techniques d'approche du client	*		60 h
Notions d'œnologie	*		60 h
La Prise de commande	*		40 h
Les facturations et les encaissements	*		30 h
Les éléments de gestion	*		40 h
Etude et service des boissons		*	80 h
Etude et service des mets		*	370 h
Etude et service des banquets et des buffets		*	60 h
La restauration à l'étage		*	60 h
Les techniques de recherche d'emploi		*	40 h
Totaux	630 h	610 h	1240 h

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

2. Répertoire des compétences professionnelles : Compétences et sous compétences

C1/ APPLIQUER AVEC RIGUEUR LES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE AU TRAVAIL :

1.1 Appliquer les règles d'hygiène personnelle ;
1.2 Appliquer les règles d'hygiène du matériel, du mobilier et des locaux ;
1.3 Maitriser les règles d'hygiène alimentaire ;
1.4 Appliquer les règles de sécurité et maîtriser les techniques des premiers soins.

C2/ ADOPTER UNE APPROCHE DE COMMUNICATION ET DE VENTE :

2.1 Communiquer correctement en milieu professionnel ;
2.2 Accueillir le client et réussir la vente ;
2.3 Définir la typologie des clients et gérer les réclamations.

C3/ EFFECTUER LES MISES EN PLACE ET L'AMENAGEMENT DES ESPACES :

3.1 Identifier et définir les besoins en : matériel, mobilier, linge et matière première ;
3.2 Réaliser les travaux préliminaires relatifs aux locaux, au mobilier et au matériel ;
3.3 Définir les différents types de mise en place ;
3.4 Réaliser les différentes sortes de mise en place.

C4/ PRENDRE CORRECTEMENT UNE COMMANDE :

4.1 Définir et rédiger correctement les différents types de bons ;
4.2 Prendre et transmettre une commande selon les moyens utilisés.

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.

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

3. 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, envue 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.

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

1. Modules et compétences de l'épreuve :

Modules ou savoir	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 service des boissons du bar	- Les boissons chaudes - Les boissons froides - 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

	12.4. Les découpages au restaurant	- Le poulet rôti - Le poulet grillé à l'Américaine - Le canard à l'orange - La sole Meunière - Le turbot poché - La dorade grillée - Les darnes et les tronçons - Le gigot d'agneau rôti - Le carré d'agneau rôti - L'entrecôte grillée - La selle d'agneau - La côte de bœuf - Le carré de veau - L'orange ou pamplemousse - La pomme et la poire - L'ananas
	12.5. Les flambages au restaurant	- Les crêpes flambées - Les bananes flambées - Le steak au poivre - Les pêches flambées
	12.6. Les préparations à réaliser devant les clients	- L'artichaut à la vinaigrette - L'avocat aux crevettes / Cocktail de crevettes - Le steak tartare - Le beurre Suzette
	12.7. Le débarrassage au restaurant	- Le débarrassage avec plateau - Le débarrassage sans plateau - Utilisation des chariots de débarrassage
	12.8. L'hygiène et la sécurité au restaurant	- Les règles d'hygiène à respecter avant, pendant et après chaque service - Les règles d'hygiène relatives à la manipulation des denrées et mets au restaurant - Les règles de sécurité à respecter avant, pendant et après chaque 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

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 boissonsproposées 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 d'emploi	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
	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
	15.5. La relance	- Le plan de relance - Le fichier des personnes à contacter - Le contact des personnes sollicitées

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	- 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**

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

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	20 %	4 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 12.4- Les découpages au restaurant 12.5- Les flambages au restaurant 12.6- Les préparations à réaliser devant les clients 12.7- Le débarrassage au restaurant 12.8- L'hygiène et la sécurité au restaurant	80%	16 pts
Total			**100 %**	**20 pts**

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

- **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			×	×
	12.4. Les découpage au restaurant			×	×
	12.5. Les flambages au restaurant			×	×
	12.6. Les préparations à réaliser devant les clients			×	×
	12.7. Le débarrassage au restaurant			×	×
	12.8. L'hygiène et la sécurité au restaurant			×	×
Répartition du barème en %		13%	31%	56%	100%
Barème		3 pts	6 pts	11 pts	20 pts

- **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 ; 12.4 ; 12.5 ; 12.6 ; 12.7 et 12.8. - Types de questions : Exercices de synthèse, problèmes à résoudre, mises en situation pratiques (étude de cas ...), conclusions à tirer par induction, déduction... etc.

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

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

L'épreuve de la partie II doit être conçue sous forme de sujet d'une durée de 2h et portera sur les modules suivants :Etude et service des banquets et des buffets, la restauration à l'étage et les 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	37,5 %	7 à 8 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	37,5 %	7 à 8 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 15.5. La relance	25 %	5 pts
Total			**100 %**	**20 pts**

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

- **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		×		×
	15.5. La relance	×			×
Répartition du barème %		18%	46%	36%	100%
Barème		3 à 4 pts	9 à 10 pts	7 pts	20 pts

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

- **Structure de l'épreuve :**

La structure de l'épreuve de la partie II doit comporter deux volets :

- Volet 1 portera sur les modules « étude et service des banquets et des buffets », « la restauration à l'étage ».
- Volet 2 portera sur le module « les techniques de recherche d'emploi ».

Volets	Niveaux taxonomiques	Instruments d'évaluation	Répartition du barème en %	Barème
Volet 1 (deux à trois exercices)	Niveau 3 : Maîtrise d'outils	- 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 ....).	75%	15 pts
	Niveau 4 : Maîtrise méthodologique	- 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.		
Volet 2 (un à deux exercices)	Niveau 2 : Expression	- Portera sur les précisions suivantes : 15.1 et 15.5. - Types de questions : Questions à réponses courtes, définitions, comparaison, interprétation, ... etc.	25%	5 pts
	Niveau 3 : Maîtrise d'outils	- 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 ....).		

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

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 utlisant 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 والتوجيه
الهاتف : 52/ 0537.71.44.53 – الفاكس : 0537.71.44.09 البريد الالكتروني : cneebac@gmail.com