

الرباط في:

16 يناير 2018

إلى السيدات والسادة:

028X18

مذكرة رقم:

مديرة ومديري الأكاديميات الجهوية للتربية والتكوين  
المديرين الجهويين لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل  
المديرات والمديرين الإقليميين  
مديرة البحث وهندسة التكوين التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل  
مدير مديرية الموارد والتكوين - قطاع السياحة-  
مديرات ومديري مراكز تنمية الكفايات بقطاع التكوين المهني  
مفتشات ومفتشي التعليم الثانوي التأهيلي  
مديرات ومديري مراكز التكوين المهني  
مديرات ومديري الدراسات بمراكز التكوين المهني  
مديرات ومديري الثانويات التأهيلية العمومية والخصوصية

**الموضوع: التقويم التربوي بالتعليم الثانوي التأهيلي: مسالك البكالوريا المهنية -المواد المهنية  
- مسلك فنون الطبخ -**

**المراجع:**

- قرار وزير التربية الوطنية والتكوين المهني رقم 16.52 الصادر بتاريخ 23 من ربيع الأول 1437 (4 يناير 2016) بتغيير وتنظيم قرار وزير التربية الوطنية والتعليم العالي وتكوين الأطر والبحث العلمي رقم 2385.06 الصادر في 23 من رمضان 1427 (16 أكتوبر 2006) في شأن تنظيم امتحانات نيل شهادة البكالوريا؛
- المذكرة رقم 43 بتاريخ 22 مارس 2006 في موضوع تنظيم الدراسة بالتعليم الثانوي؛
- المذكرة رقم 142 بتاريخ 05 ذو القعدة 1428 (16 نونبر 2007) في موضوع التقويم التربوي بالسلك الثانوي التأهيلي؛
- المذكرة رقم 07 بتاريخ 22 ذو الحجة 1427 (12 يناير 2007) في شأن المراقبة المستمرة بالسلك الثانوي التأهيلي؛
- مرجع التكوين، سلك البكالوريا المهنية، مسلك فنون الطبخ، 2014/2015.

### **سلام تام بوجود مولانا الإمام؛**

وبعد، فإلحاقاً بالمراجع المشار إليها أعلاه، وتتماهياً لما ورد فيها من توجيهات تربوية عامة تتعلق بالمراقبة المستمرة في مختلف المواد الدراسية المقررة، ومواصلة لإرساء نظام التقويم والامتحانات في سياق الإصلاح الذي عرفته المناهج بالمرحلة التأهيلية، واستحضاراً للدور المتميز للمراقبة المستمرة في تتبع مدى تنمية الكفايات المستهدفة لدى التلاميذ ورصد تعثراتهم بقصد استدراكها، واعتباراً لوظيفتها في تحقيق تكافؤ الفرص بين التلاميذ وأثرها في انتقالهم من مستوى دراسي إلى آخر، فضلاً عن كونها أحد مكونات امتحان البكالوريا، وسعياً إلى تأسيس تعاقد إيجابي بين المكونين والتلاميذ يقوم على الالتزام المتبادل بمبادئ الموضوعية والموثوقية والمصداقية؛ يشرفني أن أوافيكم فيما يلي بالتوجيهات التربوية والتنظيمية النوعية المتعلقة بالتقويم التربوي للمواد المهنية بسلك البكالوريا المهنية في مسلك فنون الطبخ.



## أولاً: المراقبة المستمرة

### 1. مقتضيات مشتركة

تعتمد المراقبة المستمرة في السلك الثانوي التأهيلي، بالنسبة للمواد المهنية، على مختلف أنواع وأساليب التقويم موزعة بين اختبارات مواد التخصص وأشغال تطبيقية وتدريب ميدانية. وتتوزع هذه الاختبارات على أنشطة تقويمية محروسة (الفروض الكتابية والأشغال التطبيقية)، وأخرى غير محروسة (الفروض المنزلية، التدريبات الميدانية والبحوث...إلخ) بالإضافة للمشاريع المؤطرة، حسب ما تقتضيه طبيعة كل وحدة من الوحدات المكونة للمادة.

وينبغي أن تستهدف المراقبة المستمرة تقييم مدى تنمية الكفايات المحددة في مرجع التكوين، ووفق المنهجية المعتمدة فيه، والمتمثلة أساساً في اعتماد مقارنة حل المشكلات والمقاربة النسقية للبحث عن الحلول.

### 2. مكونات فروض المراقبة المستمرة ومواصفاتها

تتكون الفروض الكتابية المحروسة من وضعيات اختبارية تشمل:

- **المستوى الصنافي 1 : التعبير (Expression)**  
تُعتمد في هذا المستوى الصنافي أساليب ملائمة تأخذ بعين الاعتبار مسلك فنون الطبخ، منها أسئلة ذات إجابات قصيرة، وأسئلة متعددة الاختيار، وأسئلة المطابقة...إلخ.
- **المستوى الصنافي 2 : التحكم في الأدوات والوسائل (Maitrise d'outils)**  
تُعتمد في هذا المستوى الصنافي تمارين تطبيقية تستهدف تقويم قدرة المتعلم على إعداد بطائق تقنية، حساب الأثمنة،...إلخ.
- **المستوى الصنافي 3 : التحكم في المنهجيات (Maitrise méthodologique)**  
تُعتمد في هذا المستوى الصنافي تمارين تستهدف تقويم قدرة المتعلم على حل المشكلات. كما ينبغي أن تتوخى الأنشطة التقويمية إخضاع التلميذ لوضعيات تقويمية حقيقية ومركبة وذات معنى بالنسبة له، مع الحرص على احترام مواصفات الوضعية التقويمية. ويتعين على المكون إخبار التلاميذ بتاريخ إنجاز كل فرض محروس (ثلاثة أيام على الأقل) والعمل على إرفاق الموضوع بسلم تنقيط مفصل.

وتحدد الضوابط المؤطرة للمراقبة المستمرة فيما يأتي:

- مراعاة المستوى الدراسي والمدة الزمنية المخصصة للإنجاز؛
- تحضير مواضيع الفروض بشكل مسبق في بطاقة تقنية خاصة تحدّد فيها المعارف والمهارات المراد تقويمها، وكذا عناصر الإجابة وسلم التنقيط؛
- استحضار مقتضيات الإطار المرجعي للامتحان الموحد بالنسبة للسنة الثانية من سلك البكالوريا باعتبارها موجهات لبناء هذه الفروض في هذا المستوى؛

- تخصيص مدة زمنية لتصحيح كل فرض كتابي محروس، بكيفية جماعية خلال الأسبوع الموالي لإنجازه، مع تحرير تقرير في دفتر النصوص عن عملية التصحيح يبين مظاهر التعثر، خاصة تلك المرتبطة بتوظيف المعارف والمهارات وبلوغ الهدف التكويني للمراقبة المستمرة، مع اقتراح أشكال الدعم المناسبة؛
- تدوين مواضيع فروض المراقبة المستمرة، في دفتر النصوص مع الإشارة إلى تواريخ إجرائها وتصحيحها.

وينبغي أن تتوفر في مواضيع المراقبة المستمرة المواصفات الآتية:

- دقة المضمون العلمي والتقني وصحته؛
- دقة الوثائق ووضوحها؛
- تطابق الأسئلة مع الأهداف المراد تقويمها؛
- دقة ووضوح الأسئلة؛
- تدرج الأسئلة من السهل إلى الصعب؛
- سلامة اللغة؛
- تنظيم النص؛
- ملاءمة الموضوع مع المدة الزمنية المخصصة للإنجاز؛
- دقة عناصر التصحيح وسلم التقطيع؛
- الحرص على خلو الأسئلة من الأخطاء العلمية واللغوية؛
- مسك الموضوع على الحاسوب مع الحرص على جمالية الإخراج.

ويتم العمل بمبدأ تقسيم كل أسدوس (semestre) إلى فترتين تقويميتين، حيث يعتمد المكون (ة) في كل واحدة من الفترتين إلى تنوع أساليب التقويم.

### 3. حساب معدل الدورة

تدخل النقط المحصلة في الاختبارات النظرية والأشغال التطبيقية والتدريبات الميدانية بمعاملات مختلفة:

- معامل مواد التخصص: 6؛
- معامل الأشغال التطبيقية: 8؛
- معامل للتدريبات الميدانية: 6.

يتم احتساب معدلات مواد التخصص والأشغال التطبيقية، كل منها على حدة، باعتبار النسب التالية:

- الأنشطة التقويمية المحروسة: 75% (تهم الجانب النظري والجانب التطبيقي)؛
- الأنشطة التقويمية غير المحروسة: 25% (تهم الجانب النظري والجانب التطبيقي).



ويتم حساب معدل المواد المهنية للأنشطة التقييمية المحروسة عبر حساب خارج قسمة مجموع نقاط المعارف المتزنة على مجموع المعاملات بالنسبة لكل أسدوس، وذلك باستعمال الصيغة التالية:

$$\frac{\sum(\text{Note\_savoirs} * \text{Coef\_Savoirs})}{\sum \text{Coef\_savoirs du semestre}}$$

#### 4. التنظيم الزمني

بغية جعل عملية المراقبة المستمرة أكثر انسجاماً واندماجاً في سيرورة إنجاز مقرر مختلف الوحدات وعاملاً داعماً لمبدأ المقاربة النسقية المنصوص عليها في مرجع التكوين، يتم الالتزام بالنسبة للاختبارات بالمجالات الزمنية الواردة في الجداول التالية:

• السنة الأولى بكالوريا: مسلك فنون الطبخ

• Filière : Bac Pro Arts Culinaires 1<sup>ère</sup> Année

Module	Masse horaire	Coef	Semestre	Contrôle Continu (CC)	Durée CC	Période de réalisation
Métier formation et exploration milieu de travail	30 h	1	1er semestre	CC1	1 H	1ère semaine novembre
				CC2	1H	1ère semaine Janvier
Hygiène salubrité et sécurité en cuisine	45 h	2	1er semestre	CC1	1 h30	1ère semaine novembre
				CC2	1H30	1ère semaine Janvier
Outillages et équipement de cuisine	30 h	1	1er semestre	CC1	1 h	1ère semaine novembre
				CC2	1H	1ère semaine Janvier
Notion de base en gestion de cuisine	30 h	1	1er semestre	CC1	1 h	1ère semaine novembre
				CC2	1H	1ère semaine Janvier
Connaissances des produits alimentaires	30 h	1	1er semestre	CC1	1 h	1ère semaine novembre
				CC2	1H	1ère semaine Janvier
Préparations fondamentales de cuisine	45 h	2	1er semestre	CC1	1 h30	1ère semaine novembre
				CC2	1h30	1ère semaine Janvier
Traitement des fruits et légumes	30 h	1	1er semestre	CC1	1 h	1ère semaine novembre
				CC2	1 h	1ère semaine janvier
Réalisation des hors d'oeuvre	75h	2	1er semestre	CC1	1 h30	1ère semaine novembre
				CC2	1 h30	1ère semaine janvier



Module	Masse horaire	Coeff	Semestre	Contrôle Continu (CC)	Durée CC	Période de réalisation
Technique de cuisson	30 h	1	2ème semestre	CC1	1 h	1ère semaine Mars
				CC2	1 h	1ère semaine Mai
Réalisation des potages	45h	2	2ème semestre	CC1	1 h30	1ère semaine Mars
				CC2	1 h30	1ère semaine Mai
Traitement des produits d'origine animale	120 h	2	2ème semestre	CC1	2 h	1ère semaine Mars
				CC2	2 h	1ère semaine Mai
Pâte crème de base et desserts	90h	2	2ème semestre	CC1	2 h	1ère semaine Mars
				CC2	2 h	1ère semaine Mai

• السنة الثانية بكالوريا: مسلك فنون الطبخ

• Filière : Bac Pro Arts Culinaires 2<sup>ème</sup> Année

Module	Masse horaire	Coeff	Semestre	Contrôle Continu (CC)	Durée CC	Période de réalisation
Cuisine marocaine	240 h	2	1er semestre	CC1	2 h	1ère semaine novembre
				CC2	2 h	1ère semaine janvier
Gestion et calcul en cuisine	64 h	2	1er semestre	CC1	1 h30	1ère semaine novembre
				CC2	1h30	1ère semaine janvier
Relations professionnelles	32 h	1	1er semestre	CC1	1 h	1ère semaine novembre
				CC2	1 h	1ère semaine janvier
Conception élaboration et préparation des menus	240 h	2	2ème semestre	CC1	2 h	1ère semaine mars
				CC2	2 h	mai 1ère semaine
Droit du travail	32 h	1	2ème semestre	CC1	1 h	1ère semaine mars
				CC2	1 h	mai 1ère semaine
Stage en entreprise	160 h	2	2ème semestre	Rapport de stage		

• Remarque: Période proposée pour le Stage en entreprise : Avril

• ملحوظة: الفترة المقترحة لإجراء التدريب الميداني: شهري أبريل

ويتولى مدير(ة) الدراسات بمركز التكوين القيام بالإجراءات التنظيمية الضرورية المرتبطة بالمراقبة المستمرة سواء تعلق الأمر بتيسير عمليات إعداد مواضيع الفروض المحروسة أو بتحصيل النقط أو حساب معدلات الدورة.

يتم احتساب نقطة التدريب الميداني باعتماد معدل النقطة المحصل عليها من طرف المؤطر بميدان التدريب وكذا نقطة الأستاذ المكون.

## ثانياً: الامتحان الوطني الموحد

ينظم في نهاية السنة الختامية من سلك البكالوريا امتحان وطني موحد في المواد المهنية يشمل كل الوحدات المكونة لمواد التخصص. ويتم إعداد موضوع الاختبار وفق المعايير والمواصفات المتضمنة في الإطار المرجعي للامتحان الوطني للبكالوريا المهنية، الاختبار التوليقي للمواد المهنية.

فعلى السيدات والسادة مديرات ومديري مراكز التكوين أن يسهروا على تأطير تطبيق مقتضيات هذه المذكرة، وأن يزودوا السيدات والسادة المكونات والمكونين بالتوجيهات التي تساعد على تنفيذها على النحو الأكمل.

وعلى السيدات والسادة أطر الإدارة التربوية، كل في دائرة اختصاصه، إيلاء هذه المذكرة ما تستحقه من عناية وذلك بتوفير شروط تطبيقها، والعمل على استثمار نتائجها بما يساهم بالارتقاء بالعملية التعليمية التعلمية.

وعلى السيدات والسادة المكونات والمكونين استحضار موجهات هذه المذكرة، وتطبيق مقتضياتها في تتبع أعمال التلاميذ وتقويم تحصيلهم، باعتماد مختلف الصيغ المنصوص عليها أعلاه، واستثمار نتائج التقويم في التخطيط للإجراءات التصحيحية وتنفيذها، قصد تحسين مكتسبات ومهارات التلاميذ وإعدادهم لاجتياز الامتحانات الموحدة بنجاح.

والمرجو من السيدة والسادة مديرة ومديري الأكاديميات الجهوية للتربية والتكوين والمديرات والمديرين الإقليميين والسيدة مديرة المديرية البحث وهندسة التكوين التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل ومدير مديرية الموارد والتكوين بقطاع السياحة أن يسهروا على استتساخ هذه المذكرة وتوزيعها على كافة المعنيين، ودعوتهم إلى الالتزام بمقتضياتها.

والسلام.

عن الوزير ويتفويض منه  
الكاتب العام  
لقطاع التربية الوطنية  
يوسف بلقاسمي