

Royaume du Maroc



Ministère de l'Éducation Nationale,
du Préscolaire et des Sports

***Cadres de référence de l'examen national
du
Baccalauréat professionnel
-
EPREUVE DE SYNTHÈSE EN MATIÈRES PROFESSIONNELLES
-
Filière : ARTS CULINAIRES***



Version : 2022

Centre National de l'Évaluation et des Examens

Sommaire

	Page
I. Présentation du programme Bac Pro AC	3
1. Matières et volumes horaires.....	3
a. Matières et volume horaire hebdomadaire (2 ^{ème} Année)	3
b. Répartition des Matières Professionnelles (2 ^{ème} Année)	3
2. Répertoire des compétences professionnelles (2 ^{ème} Année).....	3
II. Objets de l'épreuve de synthèse des Matières Professionnelles.....	4
1. Compétences visées par l'épreuve	4
2. Les savoirs visés par l'épreuve.....	5
a. Niveaux taxonomiques.....	5
b. Répartition des contenus selon les niveaux taxonomiques	5
III. Déroulement de l'épreuve de synthèse des Matières Professionnelles.....	6
1. Déroulement de l'examen	6
2. Nature, durée et coefficient de l'épreuve de synthèse.....	6
3. Structure et barème de l'épreuve des parties I et II.....	7
a. Epreuve de la partie I	7
b. Epreuve de la partie II	7
IV. Domaines d'évaluation.....	8
1. Niveaux taxonomiques à évaluer et instruments d'évaluation.....	8
2. Activités visées par l'évaluation.....	9
V. Organisation du sujet d'examen.....	10
1. Structure du sujet (Partie I).....	10
2. Structure du sujet (Partie II).....	11
VI. Consignes et conseils.....	11
1. Rédaction de l'épreuve.....	11
2. Correction de l'épreuve.....	12
3. Conseils aux candidats et aux candidates).....	12



I. Présentation du programme Bac Pro AC

1- Matières et volumes horaires

a. Matières et volume horaire hebdomadaire (2^{ème} Année)

Cycle Bac Pro : horaires hebdomadaires	
Matières	Niveau
2 ^e Année	
Domaine Enseignement Général	
Matières d'enseignement général	13h
Domaine Enseignement Professionnel	
Matières Professionnelles	20h
Total	33h

b. Répartition des Matières Professionnelles (2^{ème} année)

Matières Professionnelles	Volume horaire/an
Cuisine Marocaine	220h
Gestion et Organisation d'une Cuisine	45h
Conception, Élaboration et Préparation des Menus	220h
Présentations Culinaires	45h
Relations Professionnelles	30h
Droit du Travail	50h
Techniques de Recherche d'Emploi	30h
Total	640h

2- Répertoire des compétences professionnelles (2^{ème} Année)

Le programme de formation du cycle de baccalauréat professionnel - filière Arts Culinaires - vise les compétences et les tâches suivantes :

C5. Réaliser la Cuisine Marocaine :

- T5.1 Réaliser les soupes ;
- T5.2 Réaliser les entrées chaudes ;
- T5.3 Réaliser les salades ;
- T5.4 Réaliser les mets à base de produits carnés ;
- T5.5 Réaliser les mets à base de produits de pêche ;
- T5.6 Réaliser des desserts et la pâtisserie Marocaine.

C6. Participer à la Conception, à la Réalisation des Menus et la Gestion d'une Cuisine :

- T6.1 Etablir les différents types de menus ;
- T6.2 Utiliser les documents de gestion ;
- T6.3 Réaliser les menus.



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

1. Compétences visées par l'épreuve

C5. Réaliser la Cuisine Marocaine	C6. Participer à la Conception, à la Réalisation des Menus et la Gestion d'une Cuisine
<p>C5.1 Réaliser les soupes</p> <ul style="list-style-type: none">- Identifier les soupes ;- Réaliser les soupes selon la recette ;- Finir et servir les soupes. <p>C5.2 Réaliser les entrées chaudes</p> <ul style="list-style-type: none">- Identifier les entrées chaudes ;- Réaliser les entrées chaudes ;- Dresser et finir les entrées chaudes. <p>C5.3 Réaliser les salades</p> <ul style="list-style-type: none">- Identifier les salades ;- Réaliser les salades ;- Finir et dresser les salades. <p>C5.4 Réaliser les mets à base de produits carnés</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser des tagines ;- Réaliser le couscous ;- Réaliser la pastilla ;- Réaliser les abats (cervelles, foie.....) ;- Réaliser les brochettes et les grillades. <p>C5.5 Réaliser les mets à base de produits de pêche</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser les tagines ;- Réaliser les poissons au four ;- Réaliser la pastilla ;- Réaliser les fritures ;- Réaliser les brochettes et les grillades. <p>C5.6 Réaliser des desserts et la pâtisserie Marocaine</p> <ul style="list-style-type: none">- Identifier les desserts et les pâtisseries Marocaines ;- Réaliser Knaffa ;- Réaliser les carottes rafraîchies aux fruits secs ;- Réaliser les oranges à la cannelle ;- Réaliser Mhancha ;- Réaliser les ghribas ;- Réaliser kaâblaghzal ;- Réaliser Ifqass ;- Réaliser les briouates au miel ;- Réaliser la chabbakia au miel et graines de sésame ;- Réaliser Makrout aux dattes ;- Finir et dresser.	<p>C6.1 Etablir les différents types de menus</p> <ul style="list-style-type: none">- Définir et classer les menus ;- Définir les repas de la journée ;- Élaborer le menu en respectant :<ul style="list-style-type: none">• les règles d'hygiène alimentaire ;• Les règles de composition ;• Les règles de rédaction et d'orthographe ;• Les règles d'appellations. <p>C6.2 Utiliser les documents de gestion</p> <ul style="list-style-type: none">- Définir les documents de gestion en cuisine :<ul style="list-style-type: none">• Fiche technique ;• Mercuriale ;• Bon de prélèvement ;• Bon de commande ;• Fiche d'inventaire.- Calculer le prix de revient ;- Calculer le prix de vente. <p>C6.3 Réaliser les menus</p> <ul style="list-style-type: none">- Interpréter les recettes ;- Aménager le poste de travail :<ul style="list-style-type: none">• Choisir les ingrédients ;• Choisir l'outillage et l'équipement.- Appliquer les techniques de préparation ;- Respecter la qualité et le temps d'exécution ;- Communiquer pendant le service ;- Gérer la desserte ;- Respecter la conservation des denrées alimentaires ;- Nettoyer et ranger le poste de travail.



2. Les savoirs visés par l'épreuve

a. Niveau taxonomique des savoirs

- 1) Niveau d'information : Je sais de quoi je parle
- 2) Niveau d'expression : Je sais en parler
- 3) Niveau de maîtrise d'outils : Je sais faire
- 4) Niveau de maîtrise méthodologique : Je sais choisir

N B. L'évaluation portera sur les trois derniers niveaux taxonomiques : 2, 3 et 4.

b. Répartition des contenus selon les niveaux taxonomiques

L'épreuve de synthèse se déroule en deux parties (voir paragraphe III page 6). L'organisation des savoirs selon ces deux parties est la suivante :

Partie I

Savoirs et leurs niveaux taxonomiques	Expression	Maîtrise d'outils	Maîtrise méthodologique	Volume horaire/an	Pourcentage de recouvrement (%)
M17. Gestion et Organisation d'une Cuisine					
17.1. Utilisation des documents de gestion.	X			45h	10% (2pts)
17.2. Calcul des prix.		X			
M19. Conception, Élaboration et Préparation des Menus					
19.1. Etablissement des différents types de menus.	X			220h	52,5% (10,5 pt)
19.2. Réalisation des menus.			X		
M20. Présentations Culinaires					
20.1. Critères de réussite d'un décor.	X			45h	10% (2 pts)
20.2. Décorations culinaires		X			
M18. Relations Professionnelles					
18.1. Politique générale de l'entreprise.	x			30h	7,5 % (1,5 pt)
18.2. Communication interservices.					
M21. Droit du Travail					
Droit du Travail	x			50h	12,5% (2,5 pts)
M22. Techniques de Recherche d'Emploi					
22.1. Démarche de recherche d'emploi.	X			30h	7,5% (1,5 pt)
22.2. Préparation du dossier nécessaire à la recherche d'emploi.		X			
22.3. Préparation de l'entretien.		X			
Pourcentages	50%	15%	35%	420h	100%
Points	10 pts	3 pts	7 pts		20pts

Partie II

Savoirs et leur niveau taxonomique	Expression	Maîtrise d'outils	Maîtrise méthodologique	Volume horaire/an	Pourcentage de recouvrement (%)
M16. Cuisine Marocaine					
16.1. Généralités (la diversité, les influences, la géographie).	X			220h	100% (20pts)
16.2. Epices et matériel de la cuisine marocaine.	X				
16.3. Réalisation des plats Marocains. 1. Réaliser les soupes. 2. Réaliser les entrées chaudes. 3. Réaliser les salades. 4. Réaliser les mets à base de produits carnés. 5. Réaliser les mets à base de produits de pêche. 6. Réaliser des desserts et la pâtisserie Marocaine.		X			
Pourcentages	40%	60%	0%	220h	100%
Points	8pts	12pts	0pt		20pts

III. Déroulement et structure de l'épreuve de l'Examen National du Baccalauréat

1. Déroulement de l'examen

L'examen de la 2^{ème} Année du cycle du Baccalauréat professionnel filière Arts Culinaires concernant les matières professionnelles se déroule dans une épreuve de synthèse de 6h répartie en deux parties : la partie I de 4h et la Partie II de 2h.

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

Les deux parties de l'épreuve sont réparties selon les données du tableau suivant :

Parties	Modules de l'épreuve	Durées	Pourcentage de recouvrement (%) en fonction du volume horaire	Coefficients
Partie I	M17. Gestion et organisation d'une cuisine. M19. Conception, élaboration et préparation des menus. M20. Présentations culinaires.	4 H	45%	06
	M18. Relations professionnelles. M21. Droit du travail. M22. Techniques de recherche d'emploi.		15%	
Partie II	M16. Cuisine Marocaine.	2 H	40%	04
Total		6H	100%	

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

a. Épreuve de la partie I

- Structure de l'épreuve

L'épreuve de synthèse de la partie I est organisée sous forme d'un sujet d'une durée de 4h, composée de deux domaines (comme il est indiqué dans le tableau suivant) : le domaine I portera sur les 3 niveaux taxonomiques : Expression, Maîtrise d'outils et Maîtrise méthodologique et le domaine II portera sur les 2 niveaux taxonomiques : Expression et Maîtrise d'outils.

- Répartition détaillée du barème par niveaux taxonomiques et par matières

Domaine I : Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus - Présentations Culinaires				
Niveaux taxonomiques	Barème	Modules	Précisions	Répartition du barème
Expression	5 points	M17.	M17.1	0,5 pt
		M19.	M19.1	3,5 pts
		M20.	M20.1	1 pt
Maîtrise d'outils	2,5 points	M17.	M17.2	1,5 pt
		M20.	M20.2	1 pt
Maîtrise méthodologique	7 points	M19.	M19.2	7 pts
Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi				
Expression	4,5 points	M18.		1,5 pt
		M21.		2,5 pts
		M22.	M22.1	0,5 pt
Maîtrise d'outils	1 point	M22.	M22.2 M22.3	1 pt
Total	20 points			20 pts

b. Épreuve de la partie II :

- Structure de l'épreuve

L'épreuve de la partie II est organisée sous forme d'un sujet d'une durée de 2h et qui portera obligatoirement sur les 2 niveaux taxonomiques suivants : Expression et Maîtrise d'outils.

- Répartition détaillée du barème par niveaux taxonomiques et par matières

Niveaux taxonomiques	Barème	Modules	Précisions	Répartition du barème
Expression	8 points	M16.	M16. 1	4 pts
			M16. 2	4 pts
Maîtrise d'outils	12 points	M16.	M16. 3	12 pts
Total	20 points			20 pts

IV. Domaines d'évaluation

1- Niveaux taxonomiques à évaluer et instruments d'évaluation

Partie I

Domaine I : Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus - Présentations Culinaires		
Niveaux taxonomiques à évaluer	Instruments d'évaluation	Importance relative
<p>- Expression Le contenu est relatif à l'acquisition de moyens d'expression et de communication : définir, utiliser les termes composant la discipline... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Questions à choix multiples (QCM) ; - Questions à alternative (vrai ou faux) ; - Questions à appariement ; - Questions de sériation et de classification ; - Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...). 	<p>25% 5 pts</p>
<p>- Maîtrise d'outils Le contenu est relatif à la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition : utiliser des règles ou des ensembles de règles (algorithme), des principes, en vue d'un résultat à atteindre... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir-faire.</i></p>	<p>Exercices d'application</p>	<p>12,5% 2,5 pts</p>
<p>- Maîtrise méthodologique 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. <i>Il s'agit de maîtriser une démarche : induire, déduire, expérimenter, se documenter.</i></p>	<p>Un exercice de résolution de problèmes</p>	<p>35% 7 pts</p>
		<p>72,5% 14,5 pts</p>



Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi		
Niveaux de compétence à évaluer	Instruments d'évaluation	Importance relative
- Expression Le contenu est relatif à l' acquisition de moyens d'expression et de communication : définir, utiliser les termes composant la discipline. <i>Il s'agit de maîtriser un savoir.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Questions à choix multiples (QCM) ; - Questions à alternative (vrai ou faux) ; - Questions à appariement ; - Questions de sériation et de classification ; - Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...). 	22,5% 4,5 points
- Maîtrise d'outils Le contenu est relatif à la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition : utiliser, manipuler des règles ou des ensembles de règles (algorithmes), des principes, en vue d'un résultat à atteindre. <i>Il s'agit de maîtriser un savoir-faire.</i>	Exercices d'application	5 % 1 point
		27,5% 5,5 pts

Partie II

Niveaux taxonomiques à évaluer	Instruments d'évaluation	Importance relative
- Expression Le contenu est relatif à l' acquisition de moyens d'expression et de communication : définir, utiliser les termes composant la discipline... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Questions à choix multiples (QCM) ; - Questions à alternative (vrai ou faux) ; - Questions à appariement ; - Questions de sériation et de classification ; - Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...). 	40 % (8 pts)
- Maîtrise d'outils Le contenu est relatif à la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition : utiliser des règles ou des ensembles de règles (algorithmes), des principes, en vue d'un résultat à atteindre... <i>Il s'agit de maîtriser un savoir-faire.</i>	Exercices d'application	60% (12 pts)



2 - Activités visées par l'évaluation

Pour les deux niveaux taxonomiques (maîtrise d'outils et maîtrise méthodologique), les activités visées par l'évaluation sont :

- Appliquer les mesures d'hygiène, salubrité et de sécurité en cuisine.
- Organiser et surveiller le poste de travail et le matériel.
- Réceptionner les denrées alimentaires.
- Apprêter les préparations fondamentales de base en cuisine.
- Réaliser les techniques de cuisson.
- Produire des préparations culinaires en respectant les normes quantitatives et qualitatives fixés par le chef de cuisine.
- Organiser et surveiller le nettoyage des ustensiles et le stockage des marchandises à au moment du service.
- Élaborer les menus en respectant les standards.
- Assurer le dressage et présentations des mets.
- Relever en fin de la journée les stocks de marchandises-les dessertes et passer les commandes au chef immédiat.
- Organiser et surveiller le nettoyage des ustensiles et le stockage des marchandises à la fin du service.



V- Organisation du sujet d'examen

1. Structure du sujet (Partie I)

Domaine I : Gestion et Organisation d'une Cuisine - Conception, Élaboration et Préparation des Menus - Présentations Culinaires			
Niveau 1 : Expression (maîtrise d'un savoir)			
<ul style="list-style-type: none"> - Questions à choix multiples (QCM) ; - Questions à alternative (vrai ou faux) ; - Questions à appariement ; - Questions de sériation et de classification ; - Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...). 			
Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :			Notation
M17. Gestion et organisation d'une cuisine.			
17.1. Documents de gestion.	2,5 %	25%	5pts
M19. Conception, élaboration et préparation des menus.	17,5 %		
19.1. Etude des menus.			
M20. Présentations culinaires.	5 %		
20.1. Critères de réussite d'un décor.			
Niveau 2 : Maîtrise d'outils (maîtrise d'un savoir-faire.)			
Un exercice qui porte sur les savoirs suivants :			
- (M17.2) : Calcul des prix.	7,5 %	12,5 %	2,5 pts
- (M20.2) : Décorations culinaires.	5 %		
Niveau 3 : Maîtrise méthodologique (maîtrise d'une démarche)			
Un exercice qui porte sur la conception, l'élaboration et la préparation des menus (réalisation des menus de la cuisine Marocaine et internationale).		35 %	7 pts

Domaine II : Relations Professionnelles - Droit du Travail - Techniques de Recherche d'Emploi

Niveau 1 : Expression (maîtrise d'un savoir)

- Questions à choix multiples (QCM) ;
- Questions à alternative (vrai ou faux) ;
- Questions à appariement ;
- Questions de sériation et de classification ;
- Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ...).

Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :

Notation

M18.Relations professionnelles	7,5%	1,5 pt	4,5 points	5,5pts
M21.Droit du travail	12,5%	2,5pts		
M22.Techniques de recherche d'emploi 22.1. Démarche de recherche d'emploi	2,5 %	0,5 pt		
Niveau 2 : Maîtrise d'outils (maîtrise d'un savoir-faire)				
Un exercice qui porte sur les savoirs suivants : M22.Techniques de recherche d'emploi 22.2. Préparation du dossier nécessaire à la recherche d'emploi 22.3. Préparation de l'entretien.		5 %	1 point	

2. Structure du sujet (Partie II)

Niveau 1 : Expression (maîtrise d'un savoir)

- Questions à choix multiples (QCM) ;
- Questions à alternative (vrai ou faux) ;
- Questions à appariement ;
- Questions de sériation et de classification ;
- Questions à réponses courtes (définir, décrire, citer, déterminer, tableaux à compléter ... ;

Cette partie évalue chez le candidat les savoirs suivants :

Notation

M16. Cuisine marocaine :				
16.1. Généralités (la diversité, les influences, la géographie) ;	20 %	40 %	8 pts	
16.2. Epices et matériel de la cuisine marocaine ;	20 %			
Niveau 2 : Maîtrise d'outils (maîtrise d'un savoir-faire.)				
Un exercice qui porte sur les savoirs suivants : - (M16.3) : Réalisation de l'un des plats marocains suivants : - les soupes. - les entrées chaudes. - les salades. - les mets à base de produits carnés. - les mets à base de produits de pêche. - les desserts et la pâtisserie marocaine.		60 %	12 pts	



VI. consignes et conseils

1. Rédaction de l'épreuve :

- L'épreuve doit être constituée de questions et d'exercices diversifiés abordant le maximum de savoirs visés par le programme de formation ;
- L'épreuve doit être réalisable dans le temps qui est imparti à chaque partie ;
- Les questions posées doivent suivre la progression logique du programme et être de complexité croissante ;
- Le style et le vocabulaire des questions doivent être adaptés au niveau linguistique des élèves ;
- 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 professionnel ou d'ordre technique ;
- L'épreuve doit mentionner l'autorisation ou non d'utiliser des documents ou matériels particuliers : calculatrice... ;
- L'épreuve doit être accompagnée des éléments de réponses et d'un barème respectant l'importance relative aux questions posées.

2. Correction de l'épreuve

- La correction doit se faire en s'aidant des éléments de réponse et en appliquant le barème proposé.
- Le correcteur évitera la double sanction : (la démarche correcte/calcul faux, réponse correcte/erreurs d'orthographe....)
- La note finale de l'épreuve doit être rapportée à 20 (vingt) points, en utilisant la formule suivante :

$$\text{Note} = (\text{Note partie I} \times 0,6) + (\text{Note Partie II} \times 0,4)$$

3. Conseils aux candidats(es)

- Éviter les ratures et surcharges ;
- Éviter l'utilisation du stylo de couleur rouge et du correcteur (Blanco) ;
- Aérer le texte (marges, interlignes) ;
- Numérotter les réponses ;
- Encadrer les résultats ;
- Utiliser la règle pour le traçage des tableaux ...

F J N

