Toul Technical Institute
معهد تول الفني
Tel.: 07/769014

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية

دورة عام ٢٠٢٠

اختصاص الفنون الفندقية

الاسم والشهرة:----------

رقم المرشّح: _____

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنيّة
لدورة عام ٢٠٢٠

الإختصاص والرّمز :الفنون الفندقيّة:الإيواء(٨٢٩٠٢)-الحلويات(٨٣٠٠٢)-البيع(٨٣٦٠٢)-الإنتاج(٨٣٧٠٢)
المادة :اللّغة العربيّة
المستندات المسموح بها :لاشيء

المعدل: (٨)
المدة : ساعة واحدة

التّمدّن الكامل

التّمدن المعروف اليوم نسبيّ، والتّمدن الحقّ لم تصل إليه أمّة من الأمم، ولا يقاس على بعضِ الأفراد، وهم المصلحون...إذْ إنّ التّمدّن الحقّ هو أنَّ وطن النّاس واحد،وهو الأرض كلّها، وإنّ كلّ مَن على وجه الأرض أخوة وأخوات، وأنَّ الحرّية لكلّ إنسان في كلّ زمان ومكان، وأنَّ كلّ النّاس في الحقوق سواء، فمتى صار كلّ أناس الأرض كأهل بيتٍ واحد، يحبّ كلّ لغيره مايحبّه لنفسه، بلغَ النّاسُ كمال التّمدّن الصّحيح.

راجع التّاريخ ترى الأرض كثيرًا ما صبغت بالدّماء لمجرّد الإختلاف في الدّيانات. على أنَّ ذلك صارَ اليوم بمنزلة البديهيات. فأنا منكرٌ لكم ما تعلمون، لا معلمٌ لكم ما تجهلون. فآفاتُ التّمدن الكبرى ثلاث وهي: التّعصّب الدّيني، والتّعصب الجنسي، والتّعصب الوطني. أين المساواة مع عدم مراعاة كلّ فرقة لشعور الأخرى وانفعالاتها...وهل يكمل التّمدن بدونها؟

إنّ المساواة في كلّ شيء محال، ولكنّها واجبةٌ في مراعاة الإنفعالات وجوبها في الحقوق. غير أنَّ المساواة في ذلك لها شروط لا بدَّ منها، وهي مراعاة قوانين التّمدن والأداب الإنسانيّة. فإنَّ الجهلاء الغلّاظ لا يستحقّونَ المساواة لهبوطهم عن مقام الإنسانيّة. وقد قال الحكيم"الكرامة لا تُليقُ بالجهل". فيجب على مَن يبتغي المساواة في الإحترام والكرامة، أن يقومَ بما يُوجبهما له من مقتضيات التّمدن والآداب، وإلّا فهو كالبهيمة، وليس من العدالة مساواة البهيمة بالإنسان.

وكمالُ التّمدن لا يقتضي تساوي النّاس في العلومِ والآداب...لأنَّ العقولُ والفهوم غير متساويّة...فمساواة المجانين بالعقلاء، والغافلين بالنّبهاء، جور بالقياس والميزان، فهي ممّا يأباها التّمدن الكامل،الّذي لا يوجب الحريّة المطلقة ولا يجيزها بل يوجب تحديدها، وحدودها كثيرة يطولُ ذكرها...فلستَ بحُرٍّ أن تعتدي على غيرك، لأنّ ذلك خارج حدود الإخاءِ والمساواة. وأحسن ضابط للحريّة القاعدة الذّهبيّة، وهي أنْ تصنعَ لغيرِك ما تحبُّ أنْ يصنعَه غيركَ لك. وأقولُ بكلّ ايجاز "حافظ على الحقّ كلّه وافعلْ ما شئت". وهذا هو التّمدن الكامل...

إبراهيم الحوراني

أوّلًا:في الفهم والتّحليل

١- حدّد الكلمة الأكثر تواتراً في النصّ مُستخرجاً الحقل المعجمي العائد لها. (علامتان)

٢- أذكر آفات التّمدن برأي الكاتب؟ وهل هناك من آفات أخرى لم يذكرها الكاتب؟ (علامتان)

٣- إستخرج من المقطع الثّالث صورة بيانيّة ذاكرًا نوعها، مُحدّداً أركانها ووظيفتها. (علامتان)

٤- أشر إلى أربع أدوات ربط وردَت في الفقرة الثّالثة ذاكرًا وظائفها. (علامتان)

٥- إستنادًا إلى ما سبقَ،عيّن نمط النصّ ذاكراً ثلاثة مؤشّرات دالّة عليه. (علامتان)

٦- أعربْ ما تحته خط إعرابًا مفصّلًا. (علامتان)

ثانيًا:في التّعبير الكتابي (ثماني علامات)

يقولُ الكاتب:"إنَّ التّمدن المعروف اليوم نسبيّ،والتّمدن الحقّ لم تصل إليه أمّة من الأمم". إشرحْ هذا القول مُبيّنًا أهميّة التمدّن في نهضة الأوطان. (١٠-١٥ سطرًا)

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الأولى

الاسم والشهرة : ----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية: الايواء (٨٢٩٠٤)- الحلويات (٨٣٠٠٤)- البيع (٨٣٦٠٤) – الانتاج (٨٣٧٠٤)
المادة : الرياضيات العامة — المعدل : (٤)
المستندات المسموح بها : آلة حاسبة غير مبرمجة — المدة : ساعة واحدة

عالج أربعة من الأسئلة الخمسة التالية: (٥ علامات لكل سؤال)

I- حل ، في المجموعة $\mathbb{R}$، المتباينة التالية:

$$(3x+2)^2 \le 25$$

II- أحسب المشتق في كلتا الحالتين:

١) $f(x)=(x^2+5x+3)^3$

٢) $g(x)=\frac{3x}{x-1}$

III- أحسب النهايات التالية:

١) $\lim\limits_{x\to+\infty} \frac{x^2+7}{3x^3+9x+1}$

٢) $\lim\limits_{x\to1} \frac{\sqrt{x^2+3}-2}{x-1}$

IV- أكتب رقم كل سؤال وأعطي، مع التبرير، اجابته الصحيحة المقابلة:

رقم السؤال	الأسئلة	الأجوبة		
		a	b	c
١)	اذا كانت 6 ، 10 و 11 علامات هادي في مادة الرياضيات للاشهر الثلاثة الاولى فان متوسّط (معدّل)علامة هادي للفصل الأول هو:	10	9,5	9
٢)	في حالة $f(x)=x^3-3x^2+2$ فان العدد المشتق $f'(2)=$	+2	-2	0

V- حل المعادلة التالية :

$$\frac{x-3}{4}=\frac{2x}{x+3}$$

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامه للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الأولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية : الإيواء (٨٢٩٠٥)- الحلويات (٨٣٠٠٥)- البيع (٨٣٦٠٥)- الانتاج (٨٣٧٠٥)
المـادة : العلوم الاجتماعية والجغرافيا السياحيّة — المعدّل : (٦)
المستندات المسموح بها : لا شيء — المدّة : ساعة واحدة

١- الجغرافيا السياحية: مستند:

كأنما وطن خياليّ هو من ١٠٤٥٢كلم٢ معلّق بين ارض وسماء، يزنّره البحر المتوسط من الغرب، وتمرّ به شرقاً سلسلتا جبال متوازيتان. وهو رغم مساحته الضئيلة، يتميّز بتنوعه المدهش من حيث الطبيعة ،المناخ، التاريخ وتنوع الحضارات التي تعاقبت عليه. فمن مياه بحره الزرقاء الى ثلوج قممه البيضاء تتباين أمام زائره مشاهد مختلفة مرّة عارية ومرّة خضراء ملوّنة بأنسجة الطبيعة الخلاّبة، فيلفته التضاد بين جبال صخريّة عالية شامخة، ووديان ساكنة سحيقة تنساب من أحضانها أنهار، وتنفجر من خاصرتها شلالات، وحولها هنا وهناك غابات صنوبر تظلل تلالاً تطل على منبسطات سهلية تمتدّ سهولاً خصبة تتعانق فيها الكروم والبساتين.

وهو يمتاز بغنى جذوره المتكوّنة منذ الاف السنين من التاريخ، على جمال وموقع جغرافي مميّز جاذباً إليه حضارات مختلفة تركت فيه بصماتها الثقافيّة ، وآثارها الحضارية التي أضيفت جميعها إلى آثار الفينيقيين آباء الأبجديّة.

وهذا ما خلق التعدّد في معالم أثرية تجاورت بتنوّع تاريخي مدهش: هنا نواويس فينيقيّة ترقد على أقدام معابد رومانية، وهناك قلاع صليبيّة تتجاور مع مساجد مملوكيّة، وجميعها شاهدة تاريخيّة على ماض نابض وغني.

أمّا مطبخه :فهو انعكاس لتقاليد شعبه، فيتميّز بتنوّع مآكله المعروفة خاصّة ب "مازات متنوّعة تمتد أمام السائح على مائدة شهيّة، في جو يضفي عليه المطعم اللبنانيّ الأنيق رغبة في التلذّذ والتذوّق. عبثاً....عبثاً وصفه، هو لا يوصف بل يعاش. هذا هو ...لبنان.

وزارة السياحة ، لبنان ٢٠١٢

أولاً: اسئلة الزامية حول المستند:

١- قدّم المستند: نوعه، مصدره والمسألة التي يتناولها . (علامة ونصف)
٢- ضع عنواناً لهذا المستند. (علامة واحدة)
٣- استخرج من المستند:
أ- المقوّمات الطبيعيّة والبشرية للسياحة التي تؤهل لبنان لأن يكون مقصداً للسيّاح. (علامتان)
ب- ورد في المستند أن لبنان غنيٌّ بالمعالم الأثريّة والمواقع الطبيعية: اذكر ثلاث مراكز أثرية ساحليّة والحقبات التاريخيّة التي تعود اليها. (علامة ونصف)
٤- ورد في المستند مميّزات لبنان الساحليّة والجبليّة: حدّد أبرز الأنشطة الرياضيّة التي يمكن للسائح أن يمارسها على الساحل والجبل. (علامتان)

ثانياً : عالج سؤالين اثنين فقط: (ثلاث علامات/ سؤال)
١- يعتبر المشرق العربيّ مهد الحضارات والديانات السماوية الثلاث .
-عدّد أهم المراكز الدينيّة والأماكن المقدسّة في منطقة المشرق العربيّ.
٢ – يعاني القطاع السياحيّ اللبنانيّ من مشاكل عمرانية: حدّد ثلاث مشاكل عمرانيّة وثلاثة حلول لها.
٣- عدّد أنواع الأنشطة السياحيّة في دول حوض البحر المتوسط.

ثالثاً: عرّف العبارات التالية: (علامتان)
أ- عالم الشمال ب- العولمة .

رابعاً: عالج سؤالاً فقط: (أربع علامات)
١- قارن بين خصائص عالم الشمال وخصائص عالم الجنوب
٢- حدّد أهم بنود الاعلان العالميّ لحقوق الانسان في الحقوق السياسيّة والشخصيّة.

الجمهورية اللبنانية
التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : فنون فندقية: إيواء (٨٢٩١٢)- حلويات (٨٣٠١٢)- بيع (٨٣٦١٢)- إنتاج (٨٣٧١٢)
المادة : القانون والتشريعات الفندقية
المعدل : (٤)
المدة : ساعة واحدة
المستندات المسموح بها : لا شيء

عالج خمسة أسئلة فقط: (٤ علامات لكل سؤال)

١- **عرّف المصطلحات التالية:**
أ- الأجر ب- عقد التدريب المهني ج- تعويض نهاية الخدمة د- ساعات العمل الاضافيّة

٢- **أجب بـ "صح" أم "خطأ" مصحّحاً الخطأ:**
أ- يُعتبر النزيل مسؤول عن كافّة السرقات التي تحصل في الغرفة خلال إقامته في الفندق.
ب- لا ضرورة للإنذار في عقد العمل المحدّد المدّة.
ج- يستطيع النزيل الفندقيّ أن يجعل من غرفته في الفندق مقرّاً دائماً لإقامته.
د- تُدفع التعويضات العائلية للأجير مباشرة عند نهاية كلّ سنة.

٣- عدِّد الفوارق بين عقد العمل المحدّد المدّة وعقد العمل غير المحدّد المدّة.
٤- اذكر الأشخاص الخاضعون في لبنان لأحكام قانون العمل، ومن هم الأشخاص غير الخاضعين لأحكامه.
٥- حدِّد تدابير الصّحة والسلامة الواجب تطبيقها في أمكنة العمل.
٦- بيِّن موجبات كلّ من صاحب العمل والأجير في عقد العمل الفندقيّ.

TRAITER SEULEMENT CINQ QUESTIONS : (4 pts/question)

1) **Définir les termes suivants:**
a- Le salaire. b- Le contrat d'apprentissage professionnel.
c- L'indemnité de fin de service. d- Les heures supplémentaires de travail.

2) **Répondre par VRAI ou FAUX et justifier votre réponse.**
a) Le client est responsable de tous les vols qui se produisent dans la chambre pendant son séjour à l'hôtel.
b) Le préavis n'est pas nécessaire dans le contrat de travail à durée déterminée.
c) Un client peut faire de sa chambre d'hôtel sa résidence permanente.
d) Les allocations familiales sont versées directement au salarié à la fin de chaque année.

3) Préciser les différences entre le contrat de travail à durée déterminée et le contrat de travail à durée indéterminée.
4) Citer les personnes soumises au règlement du code de travail et les personnes non Soumises.
5) Montrer les mesures d'hygiène et de sécurité obligatoirement applicables dans les locaux de travail.
6) Préciser les obligations de chacun de l'employeur et du salarié dans le contrat hôtelier.

TREAT FIVE QUESTIONS ONLY: (4pts/question)

1) **Define the following expressions:**
a- The salary. b- The professional apprenticeship contract.
c- The end of service compensation. d- Overtime.

2) **Answer by TRUE or FALSE and justify your answer.**
a) The customer is responsible for all the flights that take place in the room during his stay at the hotel.
b) The dismissal notice isn't required in the fixed-term employment contract.
c) A customer can make a hotel room a permanent residence.
d) Family allowances are paid directly to the employee at the end of each year

3) List the differences between the limited-period work contract and the unlimited-period work contract.
4) Mention the persons who are subject to the regulation of the Labor Law and these who are not subject.
5) Determine the health and safety measures that should be available in the working places.
6) State the obligations of each of the employer and the employee in the hotel contract.

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية-البيع (٨٣٦١٣)
المادة : تكنولوجيا البيع
المستندات المسموح بها : لا شيء

المعدل : (١٢)
المدة : ساعة واحدة

عالج اثنين من الاسئلة التالية فقط: (١٠ علامات/ سؤال)

١- عدِّد الأعمال التحضيرية داخل وخارج البار.
٢- حدّد أهمية لائحة المشروبات والميني بار في غرف الفندق.
٣- بيّن فوائد تحضير المأكولات أمام الضيف والقواعد العامة المتبعة للتحضير.
٤- إشرح شروط تركيب لوائح الطعام المحدّدة.

Traiter 2 des questions suivantes : (10 pts/question)

1- Enumérer les travaux de préparation à l'intérieur et à l'extérieur du bar.
2- Préciser l'importance du menu des boissons et du minibar dans les chambres de l'hôtel.
3- Montrer les avantages de la préparation des plats devant les clients et les règles générales appliquées pour cette préparation.
4- Expliquer les règles de la composition d'un menu fixe.

Treat 2 of the following questions: (10 pts/ question)

1- List the preparation works inside and outside the bar.
2- Specify the importance of the beverage menu and the mini bar in hotel rooms.
3- Demonstrate the advantages of preparing meals in front of guests and the general rules applied for preparation.
4- Explain the rules followed when composing fixed- menus.

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الإمتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الإسم والشهرة : _____

رقم المرشح : _____

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية-الإنتاج (٨٣٧١٣)
المادة : تكنولوجيا الإنتاج
المستندات المسموح بها : لا شيء

المعدّل : (١٢)
المدّة : ساعة واحدة

عالج اثنان من الأسئلة التالية: (١٠ علامات / سؤال)

١- الماريناد Marinade: تعريفه، الهدف من استعماله في نقع اللحوم والطرائد، أنواعه والمكونات الأساسيّة التي تدخل في تركيبه.

٢- حدّد أهمّيّة إنشاء غرفة التبريد (Chambre Froide) في المؤسسات الفندقية الكبيرة وما المواصفات والشروط الواجب توافرها في هذه الغرفة؟

٣- تقسم "الذبيحة" في لحم العجل قسمين بالطول. أذكر أسماء القطع الأساسية شارحاً عن وجهة استعمالها في المطبخ.

٤- يُشاد المطبخ ودوائر الإنتاج في المؤسسة الفندقية بطريقة فنية مدروسة. حدّد شروط إنشائها لجهة: الموقع، المساحة، الجدران، مراكز المياه، الإنارة والتهوئة.

Traitez deux des questions suivantes: (10 pts/question).

1- Définir la marinade en expliquant le but de faire mariner les viandes et les gibiers, les genres de marinade et les ingrédients de base qui la composent.

2- Préciser l'importance de l'élaboration d'une chambre froide dans les grands établissements hôteliers.
Quelles sont les spécifications et les conditions de cette chambre?

3- La carcasse du veau se divise en deux parties longitudinales. Mentionner les parties essentielles en parlant de leurs utilisations en cuisine.

4- La cuisine et les départements de production sont construits selon des normes techniques spécifiques: Expliquer les conditions de leur implantation en termes: de l'emplacement, de la surface, des murs, des postes d'eau, de l'éclairage et de la ventilation.

Treat two of the following questions: (10 pts /question).

1- Define marinade and explain the purpose of marinating meat and game (prey), its types and its basic ingredients.

2- Specify the importance of constructing a cold chamber in big hotels, demonstrating the specifications and conditions that are needed to be available in this chamber.

3- Veal carcass is divided into two longitudinal sides. Mention the essential parts specifying their usages in cooking.

4- The kitchen and production departments are built according to specific technical norms. Explain the conditions of their construction in terms of: location, space, walls, water stations, lighting and ventilation.

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الإمتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الإختصاص والرمز : الفنون الفندقية: الايواء(٨٢٩١١)-الحلويات (٨٣٠١١)- البيع(٨٣٦١١)-الانتاج(٨٣٧١١)
المادة : علم الصحة
المعدل : (٤)
المدة : ساعة واحدة
المستندات المسموح بها : لا شيء

عالج الاسئلة التالية : (٥ علامات لكل لسؤال)

١- كيف يحافظ العامل الفندقي على النظافة الشخصية؟
٢- ما النظام الغذائي الذي يجب ان يتبعه مريض يعاني من قرحة في الاثني عشر؟
٣- اعط نظام غذائي (حمية) لمريض لديه داء السكري.
٤- ما التصرف السليم تجاه احد عمال الفندق يشكو من الرشح, السعال و ارتفاع في الحرارة؟

Treat the following questions: (5pts/question)

1- How does the hotel employee maintain his personal body hygiene?
2- Which nutrition regimen a patient with duodenal ulcer should follow?
3- Give a nutritional regime (diet) for a diabetic patient.
4- What is the appropriate behavior toward a hotel employee who complains of runny nose, cough and fever?

Traiter les questions suivantes: (5pts/question)

1- Comment l'employé à l'hôtel maintien son hygiène corporelle?
2- Quel est le régime alimentaire qu'un patient ayant un ulcère duodénal doit suivre ?
3- Donner un régime alimentaire (diète) à un patient diabétique.
4- Quel est le comportement approprié envers un employé à l'hôtel qui souffre d'un grippe, de toux et de fièvre ?

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية-الإيواء (٨٢٩١٠) – الحلويات (٨٣٠١٠) – البيع (٨٣٦١٠) – الإنتاج (٨٣٧١٠)
المادة : التكنولوجيا الفندقية والتنظيم الفندقي — المعدل: (١٠)
المستندات المسموح بها : لا شيء — المدة : ساعة واحدة

I- التكنولوجيا الفندقية

عالج سؤال واحد فقط: (١٠ علامات)

١- إشرح طرق تسديد فواتير الفندق التالية:
أ- شيك السفر وشيك المسافر.
ب- قسائم وكالات السفر (Bon d'agence ou voucher)

٢- بيّن الفائدة من الخزنات الفردية ذاكراً معاييرها وكيفية العمل بها.

٣- سلفة نفقات الزبائن: تعريفها وكيفية استعمالها وتسديدها من قبل الزبون.

II- التنظيم الفندقي

عالج سؤال واحد فقط: (١٠ علامات)

١- بيّن حسنات وسيئات اختيار مورد واحد و حسنات اختيار عدة موردين؟

٢- عرّف دفتر " المان كورانت" محدداً الاعتبارات العامة التي تؤثر على تنظيم دفتر "المان كورانت".

٣- ارسم هيكليّة فريق عمل في مطعم يقدّم ١٥٠ وجبة طعام.

I- La technologie hôtelière

Traitez un des questions suivantes: (10 pts)

1- Expliquer les modes de payement des factures de l'hôtel suivantes:
   a- Chèque de voyage et chèque de voyageur.
   b- Bon d'agence ou voucher.
2- Montrer le profit tiré des caisses individuelles en citant les critères et leurs procédés d'exécution.
3- Définir le débours en précisant son utilisation et son moyen de paiement par le client.

II- L'organisation hôtelière

Traitez un des questions suivantes : (10 pts)

1- Montrer les avantages et les inconvénients du choix d'un seul fournisseur et les avantages du choix de plusieurs fournisseurs?
2- Donner la définition du registre de la main courante en précisant les considérations publiques qui influent sur l'organisation du registre?
3- Tracer la hiérarchie d'une équipe de travail dans un hôtel qui sert 150 plats.

I- Hostelry Technology

Treat one of the following questions: (10 pts)

1- Explain the following paying methods of the hotel bills:
   a- Travel check and traveler check.
   b- Travel agency's voucher.
2- Demonstrate is the benefit of individual safes mentioning its characteristics and explaining how it works.
3- Define "paid out" for clients, demonstrating its usage and how customers pay it back.

II- Hotelier organization

Treat one of the following questions: (10 pts)

1- Show the advantages and disadvantages of choosing one supplier as well as advantages of choosing many suppliers.
2- Define the main courante specifying the general considerations that influence the organization of the register.
3- Draw the hierarchy of the work team in a hotel that serves 150 meals.

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الأولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية :الإيواء (٨٢٩٠٨) - الحلويات(٨٣٠٠٨)- البيع(٨٣٦٠٨)- الإنتاج (٨٣٧٠٨)
المادة : مدخل الى علم الإدارة — المعدل : (٦)
المستندات المسموح بها : آلة حاسبة غير مبرمجة — المدة : ساعة واحدة

عالج المسائل التالية :

المسألة الأولى :(٥ علامات)

سجّل العمليات التالية في يومية مطعم "الجميل" :

١- شراء أثاث بقيمة 000 000 7 ل ل بموجب شك .
٢- شراء بضاعة بمبلغ 000 500 6 ل ل من محلات "عطوي" بحسم تجاري 10% نقدا" .
٣- تسديد بدل إيجار المطعم الشهري البالغ 000 000 1 ل ل نقدا" .
٤- تسديد فاتورة صيانة المطبخ بقيمة 000 200 1 ل ل نقداً.
٥- بيع وجبات متنوعة بقيمة 000 100 2 ل ل نقداً.

المسألة الثانية :(٥ علامات)

يظهر جدول توزيع الاعباء غير المباشرة لفندق "أهلا وسهلا" لشهر ايار ٢٠٢٠ كما يلي:

العناصر	مراكز مساعدة		مراكز رئيسية	
	صيانة	ادارة	ايواء	مطعم
التوزيع الاولي	5 361 000	4 645 000	7 350 000	8 600 000
صيانة	-	10 %	35 %	55%
ادارة	15%	-	45%	40%
طبيعة وحدة العمل	-	-	عدد الغرف	ساعة العمل
عدد وحدات العمل	-	-	300 غرفة	2 400 ساعة

المطلوب: استكمال جدول الاعباء غير المباشرة وتحديد تكلفة وحدة العمل.

المسألة الثالثة : (٥ علامات)

لانتاج طبق يومي في احد المطاعم المحلية تم استخدام ما يلي:

مواد أولية :

- 5 كلغ من اللحمة بسعر 000 20 ل ل للكيلو الواحد.
- 10 كلغ من الخضار بسعر 000 6 ل. ل. للكيلو الواحد.
- 50 كلغ من الرز بتكلفة إجمالية 000 100 ل. ل.

أعباء مباشرة عند الشراء : 000 40 ل. ل.

اليد العاملة :يعمل في انتاج الطبق اليومي:

- شيف مطبخ بمعدل 4 ساعات بأجر 000 10 ل. ل. لكل ساعة.
- مساعد شيف بمعدل 6 ساعات بأجر 750 3 ل. ل. لكل ساعة.

أعباء غير مباشرة : 000 35 ل.ل.

المطلوب:

١- تحديد التكلفة الإجمالية لإنتاج الطبق اليومي
٢- اذا علمت ان انتاج الطبق اليومي يعادل 60 صحن وسعر بيع الصحن 000 10 ل ل حدد النتيجة الإجمالية والافرادية .

المسألة الرابعة : (٥ علامات)

فيما يلي أرصدة حسابات الأصول والخصوم المستخرجة من دفاتر "مؤسسة سمير " بتاريخ ٢٠١٩/١٢/٣١:

اسم الحساب	القيمة ل ل	اسم الحساب	القيمة ل ل
رأس المال	6 500 000	الصندوق	1 800 000
آليات نقل	3 000 000	أوراق قبض	100 000
مخزون بضاعة	750 000	الموردون	3 700 000
البنك	5 000 000	نتيجة الدورة المالية - ربح	1 900 000
الزبائن	250 000	أثاث	1 200 000

المطلوب : إعداد الميزانية العمومية بتاريخ ٢٠١٩/١٢/٣١.

الاسم والشهرة : _____

رقم المرشح : _____

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني
=========

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاختصاص والرمز : الصناعات الغذائية (٨١١٠٣) - السياحة والسفر (٨٢٥٠٣) - الفنون الفندقية: الايواء (٨٢٩٠٣)- الحلويات (٨٣٠٠٣) - البيع (٨٣٦٠٣) – الانتاج (٨٣٧٠٣)
المادة : اللغة الاجنبية (انكليزي) المعدل : (٨)
المستندات المسموح بها : لا شيء المدة : ساعة واحدة

Read the text and answer the questions:

1. Organic food has become very popular. But navigating the maze of organic food labels, benefits, and claims can be confusing. Is organic food really better for your mental and physical health? Do GMOs (Genetically Modified Organisms) and pesticides cause cancer and other diseases? What do all the labels mean?
2. The term "organic" refers to the way agricultural products are grown and processed. While the regulation varies from country to country, in the U.S., organic crops must be grown without the use of synthetic pesticides, bioengineered genes (GMOs), petroleum- based fertilizers and sewage sludge-based fertilizers.
3. Organic livestock raised for meat, eggs, and dairy products must have access to the outdoors and be given organic feed. **They** may not be given antibiotics, growth hormones, or any animal by-products.
4. How your food is grown or raised can have a major impact on your mental and emotional health as well as the environment. Organic foods often have more beneficial nutrients, such as antioxidants, than their conventionally-grown counterparts and people with allergies to foods, chemicals, or preservatives often find **their** symptoms lessen or go away when they eat only organic foods.

I- Comprehension:

1. Give a suitable title to the text, and write its function. (2pts.)
2. Why are the questions raised in paragraph one? (1pt.)
3. What does "GMOs" stand for? What happens in this process? (2pts.)
4. What is meant by organic meat? (1pt.)
5. What is the difference between conventional products and organic products? (2pts.)
6. Pick out the synonyms of the following from the text: (2pts.)
   a) Known by all (paragraph 1).
   b) Manufactured (paragraph 2).
   c) In the open nature (paragraph 3).
   d) Influence (paragraph 4).

II- Pick out from the text:

1) Two sentences having passive sentences. (1pt.)
2) Two words having suffixes and derive their verbs. (2pts.)
3) Two compound adjectives. (1pt.)
4) Two comparatives. (1pt.)

III- Writing: (5pts.)

The writer says: "How food is grown and raised can have a major impact on your mental and emotional health as well as the environment." Do you agree? Why?

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الصناعات الغذائية(٨١١٠٣)- سياحة و سفر (٨٢٥٠٢)- الفنون الفندقية- الإيواء (٨٢٩٠٣)- الحلويات (٨٣٠٠٣) - البيع (٨٣٦٠٣) - الإنتاج (٨٣٧٠٣)

المادة : اللغة الأجنبية (فرنسي)

المعدل: (٦- ٨)
المدة : ساعة واحدة

المستندات المسموح بها : لا شيء

Le soleil brille sur la côte méditerranéenne, les vacanciers se prélassent sur les plages et flânent dans la ville. Le temps ne compte plus, la détente est le maître mot. Pendant ce temps, le serveur se prépare : chemise à manches longues blanche, pantalon noir, chaussures en cuir, plateau à la main, il est paré pour une longue journée. Fatigué de son service de la veille, il a mal au pied, mais doit rester poli et satisfaire les désirs des clients. 15 h, il est temps d'aller manger, les vacanciers s'installent à une table en terrasse d'un restaurant qui est déjà rempli de monde. Pour le serveur, c'est le troisième service, il court dans tous les sens depuis déjà 3 h et pourtant, sourire aux lèvres, il sert les clients. Stress, fatigue, journée à rallonge, le métier de serveur n'est pas si sympathique qu'on pourrait le croire.

Saviez-vous que le métier de serveur est l'une des professions les plus stressantes? Selon des recherches effectuées par des scientifiques de l'Université Médicale du Sud de Canton qui ont analysé 6 études sur la santé au travail, le métier de serveur est classé dans la catégorie « très stressante » c'est-à-dire une profession où la liberté est faible et la fatigue psychologique forte.

Il existe 3 autres catégories : les métiers « passifs » nécessitant pas ou de faibles qualifications, les métiers « peu stressants » qui sont plus intellectuels et les métiers « actifs » où le professionnel est en contact avec la population. Ils ont également constaté que le milieu de travail avait un fort impact sur le mode de vie. Un des scientifiques explique que : « *développer des problèmes cardio-vasculaires est souvent lié au stress. Il est possible que le stress au travail engendre de mauvaises habitudes de vie, comme une alimentation déséquilibrée, le tabagisme ou une trop grande sédentarité.* »

Les serveurs sont souvent sujets à boire de l'alcool et à fumer ; ce moyen d'évacuer le stress s'avère néanmoins néfaste pour la santé de la personne. Les recherches ont démontré que ce type d'activité a un impact considérable sur le risque d'accident vasculaire cérébral : 22 % plus élevé que les autres catégories. Si on compte seulement les femmes, ce risque s'élève à 33 %.

Cette étude relativement alarmante est bien sûr à relativiser. Tous les serveurs ne vivent pas l'enfer, mais il est néanmoins important de se rappeler de tous ces faits. Pensez à sourire, votre vie et celle des serveurs seront bien plus agréables !

I- Compréhension :

1- Décrivez la tenue du serveur. (1pt)
2- Le serveur doit-il montrer sa fatigue aux clients? Justifiez votre réponse. (1pt½)
3- De quoi a-t-on qualifié le métier de serveur ? Pourquoi ? (1pt½)
4- Le milieu de travail influence-t-il le mode de vie ? Justifiez votre réponse. (1pt½)
5- A quelle conclusion sont arrivés les scientifiques sur l'impact du travail sur la santé? (1pt)
6- Les résultats de l'étude menée s'appliquent-ils à tous les serveurs ? Justifiez votre réponse. (1pt½)
7- Reliez convenablement : (1pt)

a- Se prélasser	1- Nuisible
b- Engendrer	2- Provoquer
c- Evacuer	3- Se détendre, se relaxer
d- Néfaste	4- Rejeter, éliminer

II- Activités sémantiques et grammaticales :

1- Relevez dans le texte un adjectif dont le préfixe exprime le contraire et donnez-en un exemple. (1pt)
2- Répondez négativement aux questions suivantes : (2pts)
   - Veux-tu encore du vin ?
   - Fréquentes-tu souvent ce café ?
3- Choisissez la bonne réponse : (2pts)
   - Tu espères que nous (pouvions / pourrons / pourrions) séjourner dans cet hôtel.
   - Tu souhaites que nous (pouvions / pourrons / pourrions) séjourner dans cet hôtel.
   - Il est certain qu'ils (iront / iraient/ aillent) déjeuner dans ce restaurant.
   - Il est incertain qu'ils (iront / iraient/ aillent) déjeuner dans ce restaurant.

III- Production personnelle:

Pensez-vous que votre métier soit dur et fatigant ? Pour quelles raisons ? Développez. (6 pts)

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الإمتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------

رقم المرشح :----------

الإختصاص والرمز : الفنون الفندقية: الإيواء (٨٢٩٠٧) - الحلويات (٨٣٠٠٧) – البيع (٨٣٦٠٧) – الإنتاج (٨٣٧٠٧)
المـادة : الرياضيات المالية
المستندات المسموح بها : آلة حاسبة غير مبرمجة

المعدل : (٤)
المدة : ساعة واحدة

عالج المسائل التالية: (٥ علامات / مسألة)

المسألة الأولى:
حقق تاجر ربحاً بنهاية العام ٢٠١٧، احتفظ بنسبة 40% البالغة 60 000 $ وقرر توزيع الباقي على عماله الاربعة بالتناسب المباشر مع سنوات الخدمة العائدة لهم: ٣، ٤، ٦، ٧ سنوات على التوالي.

المطلوب:
١- **إحتساب قيمة الربح الذي حققه التاجر بنهاية العام ٢٠١٧.**
٢- **إحتساب الحصة من الربح التي سيتم توزيعها.**
٣- **إحتساب حصة كل عامل.**

المسألة الثانية:
سند قيمته الاسمية 14 400 $ تمّ حسمه بمعدل فائدة سنوية بسيطة 6,5% . بلغت القيمة الحالية لهذا السند 14 010 $.

المطلوب:
١- **إحتساب قيمة الحسم.**
٢- **إحتساب فترة الحسم.**
٣- **ما هو تاريخ استحقاق هذا السند إذا علمت إن تاريخ حسمه هو ٢٠١٦/٦/٤؟**

المسألة الثالثة:
قام شخص بشراء بضاعة بقيمة 66 000 $ مع حسم 8%، مصاريف النقل بلغت 16%من سعر الشراء الصافي.
وقد تمّ بيع هذه البضاعة مع ربح يساوي 25% من كلفة الشراء.

المطلوب:
١- **إحتساب كلفة الشراء.**
٢- **إحتساب سعر البيع والربح.**

المسألة الرابعة:
قام شخص بتوظيف مبلغ 5 600 $ في البنك بمعدل فائدة بسيطة سنوي t % من ١٥ نيسان الى ١٢ ايلول، جملة المبلغ (المبلغ + الفوائد) بلغت 5740 $.

المطلوب:
١- **إحتساب قيمة الفائدة المحصلة.**
٢- **إحتساب المعدل المعتمد.**

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية- الايواء (٨٢٩٠٩)- الحلويات (٨٣٠٠٩) البيع (٨٣٦٠٩) – الانتاج (٨٣٧٠٩)
المادة : تكنولوجيا المواد الغذائية وعلم الخمور والمشروبات
المستندات المسموح بها : لا شيء

المعدل: (١٠)
المدة : ساعة واحدة

عالج الاسئلة التالية:

I- تكنولوجيا المواد الغذائية:

١- عرّف العبارات التالية: (٥ علامات)
أ- الحليب المكثف Lait concentré
ب- الطرائد Gibiers

٢- عالج سؤالاً واحداً من الاسئلة التالية: (٥ علامات)
١- عدّد العوامل التي تتوقف عليها جودة الأسماك شارحاً اياها بالتفصيل.
٢- يُعتبر زيت الزيتون من زيوت الحمية الغذائية، بيّن كيفية استخراجه وفئاته.

II- علم الخمور والمشروبات:

١- عرّف المصطلحات التالية: (٥ علامات)
أ- الجعة Bière.
ب- البراندي Brandy.

٢- عالج سؤالاً واحداً من الاسئلة التالية: (٥ علامات)
١- حدّد مميزات خمور كفريا الحمراء والبيضاء مبيّناً تآلف خمور كفريا الحمراء والبيضاء مع الأطعمة.
٢- إشرح عن ثلاثة من المشروبات الكحولية التالية :
- العرق اللبناني
- الكلفادوس
- الروم
- الويسكي

Traiter les questions suivantes:

I- Technologie des aliments:

1- Définir les termes suivants: **(5pts)**
a- Lait Concentré
b- Gibiers

2- Traiter une des questions suivantes: **(5pts)**
1- Nommer les facteurs dont dépend la qualité des poissons en les expliquant en détail.
2- L'huile d'olive fait partie du régime alimentaire, expliquer sa production et ses catégories.

II- Œnologie:

1- Définir les termes suivants: **(5pts)**
a- La bière
b- Brandy

2- Traiter une des questions suivantes: **(5pts)**
1- Préciser les caractéristiques des vins rouges et blancs de Kefraya, en montrant l'harmonie des vins rouges et blancs de Kefraya avec les mets.
2- Expliquez trois des boissons alcooliques suivantes :
- L'Arak Libanais
- Le Calvados
- Le Rhum
- Le Whisky

Treat the following questions:

I- Food technology:

1- Define the following terms: **(5pts)**
a- Concentrated (condensed) Milk
b- Games

2- Treat one of the following questions: **(5pts)**
1- List the factors that the quality of fish depends on explaining them in details.
2- Olive oil is considered as part of oils used in diet, demonstrate how it is produced and its categories.

II- Œnology:

1- Define the following terms: **(5pts)**
a- Beer
b- Brandy

2- Treat one of the following questions: **(5pts)**
1- Specify the characteristics of red and white wines of Kefraya, demonstrating how Kefraya red and white wines are matched with food.
2- Explain about three of the following alcoholic beverages:
- Lebanese Arak
- Calvados
- Rum
- Whiskey

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الإمتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاسم والشهرة:----------
رقم المرشح :----------

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية: الايواء (٨٢٩٠٦)- الحلويات (٨٣٠٠٦)- البيع (٨٣٦٠٦) -الانتاج (٨٣٧٠٦)
المـــادة : علوم تطبيقية
المستندات المسموح بها : آلة حاسبة غير مبرمجة

المعدل: (٤)
المدة : ساعة واحدة

Traiter au choix 4 questions seulement:

Figure 1

I. La figure (1) montre un congélateur couvert de givre.

a) Comment le givre se forme-t-il? (2 pts)

b) Comment affecte-t-il la performance du congélateur ? (1 pt)

c) Donner deux méthodes de dégivrage. (2 pts)

II. La température, l'acidité et l'activité de l'eau sont des facteurs qui influent sur la croissance bactérienne dans les aliments:

a) Déterminer les valeurs de ces facteurs qui favorisent cette croissance. (3 pts)

b) Quelle est la meilleure méthode pour décongeler les aliments congelés? Justifier la réponse. (1 pt)

c) Quelle est l'importance de laisser un espace libre entre le réfrigérateur et les murs ? (1 pt)

III. a) Définir le point de rosée. (2 pts)

b) De l'air extérieur de température 4°C et d'humidité relative 60% est chauffé à 22°C. Déterminer l'humidité relative résultante.

On donne :

Masse de vapeur d'eau contenue dans l'air saturé à 4°C = 6,4 g/m^3 ;

Masse de vapeur d'eau contenue dans l'air saturé à 22°C = 19,3 g/m^3. (3 pts)

IV. Une hotte centrale simple de dimensions 1000mm × 700mm (voir figure 2) est installée au-dessus d'une surface de cuisson. La vitesse d'extraction de l'air par la hotte est $v = 0{,}5\ \frac{m}{s}$.

a) Calculer la surface de la hotte en m^2. (1 pt)

b) Calculer le débit d'air Q extrait par la hotte. (2 pts)

c) Cette hotte est connectée à une gaine carrée de côté L. Si la vitesse d'extraction de l'air dans la gaine est $v' = 9\ \frac{m}{s}$, calculer L. (2 pts)

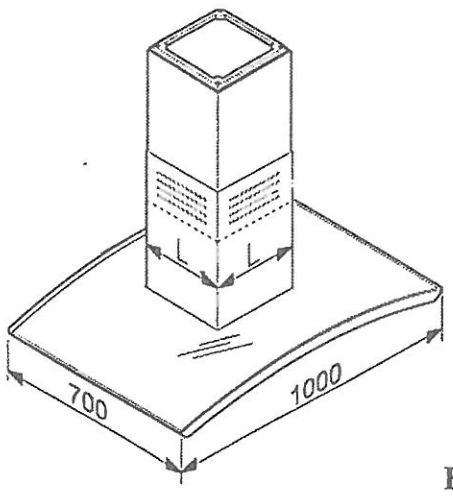

Figure 2

V. Le flux lumineux reçu à travers une vitre vaut 4500 lumens. La surface éclairée est un rectangle de dimensions 1,60 m x 0,65 m.

a) Calculer, en lux, la valeur de l'éclairement reçu par cette surface. (2 pts)

b) On désire obtenir le même flux lumineux, mais avec des lampes de puissance 75 W chacune et d'efficacité lumineuse $20\ \frac{lumens}{Watt}$. Combien de lampes seront nécessaires? (3 pts)

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية - الإنتاج (٨٣٧٠١)
المادة : الاعمال التطبيقية
المستندات المسموح بها : لا شيء

المعدل : (٢٠)
المدة : ساعة واحدة

إختر الإجابة الصحيحة: (علامة واحدة لكل سؤال)

١- تتمّ عملية تسقية اللحم أثناء التحميرمن أجل:
أ- تليين اللحم
ب- تسريع عملية الطهي
ج- منعه من الجفاف

٢- مصدر الحرارة عند الطهو بطريقة الشوي من:
أ- المشوى
ب- الأشعة
ج- البراد

٣- تحتاج القلايات العميقة إلى التصريف والتنظيف:
أ- يوميا بعد انتهاء العمل بها
ب- أسبوعيا قبل العمل بها
ج- لمنعها من الجفاف

٤- تؤثر إضافة الملح إلى الماء المغلي عليه بأنها:
أ- تسرع عملية غليان الماء
ب- تؤخر عملية غليان الماء
ج- تخفف الماء

٥- يُعتبر لوح التقطع المصنوع من -------- الاكثر نظافة.
أ- الخشب
ب- الخيزران
ج- البلاستيك

٦- المقصود من سلق الخضار blancher:
أ- تغطيتها بقليل من الزبدة
ب- نقعها في ماء بارد
ج- وضعها أولاً في الماء المغلي ثم وضعها في الماء البارد قبل تجميدها

٧- إذا أصبحت الصلصة التي حضّرتها مائيّة أو رخوة للغاية، فما أفضل طريقة لتكثيفها؟
أ- أضف الدقيق أو نشاء الذرة
ب- ضعها في الفريزر
ج- أضف الصلصة

٨- من المعدات الكهروميكانية المستعملة في المطبخ:
أ- المايكرويف
ب- ماكينة فرم اللحمة
ج- الفرن

٩- واحدة من طرق تحديد ما إذا كانت البيضة طازجة:
أ- إذا غاصت في وعاء من الماء وظلت مستوية على جانبها
ب- إذا طفت على سطح وعاء مليء بالماء
ج- إذا رججتها فإرتجت من الداخل

١٠- مصطلح يستعمل للّحوم الحمراء ويعني أن درجة إستواء اللحم هي وسط:
أ- Bleu
ب- A point
ج- Saignant

١١- نوع من انواع الطهي يشار إليه باسم طريقة الطهي "بابيوت":
أ- إستعمال ورق الالمنيوم
ب- السلق
ج- الشواء

١٢- مصطلح "نقطة الدخان" تعني:
أ- بدأ الدخان في الارتفاع من الطعام الذي يتم طهيه
ب- وجود دخان في المطبخ وانطلاق جهاز إنذار الحريق
ج- النقطة التي يبدأ فيها الزيت في الاحتراق والدخان

١٣- الفرق الرئيسي بين الفرن التقليدي والفرن الحراري هو:
أ- الأفران التقليدية تطهو الطعام بإحاطته بالهواء الساخن، بينما تعمل الافران الحرارية على تدوير الهواء في الداخل
ب- يجب تسخين الفرن الحراري بالخشب
ج- يستخدم الفرن التقليدي لطهو اللحم فقط

١٤- يستخدم مصطلح "اختبار اليد" بالنسبة لطريقة الطهو على الغريل:
أ- لإختبار طراوة اللحم الجاري طهيه
ب- للتحقق من درجة حرارة الغريل
ج- لمعرفة المدة التي يمكنك من خلالها إبقاء يدك بجوار الغريل

١٥- لإصلاح طبق تم تحليته أكثر من اللازم:
أ- يضاف العسل والطماطم
ب- يضاف عصير الليمون أو عصير ليمون الحامض أو ملعقة من خل التفاح
ج- يضاف المزيد من الماء

١٦- "فرم" اللحم يعني:
أ- هرس اللحم في ماكينة ليصبح مثل العجينة
ب- غلي اللحم حتى يذوب.
ج- تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة.

١٧- يتمّ تشحيم اللحوم Marbling من أجل:
أ- تقليل وقت الطهي
ب- لإضافة الرطوبة
ج- لتغيير لونه

١٨- تعتبر الكونسوميه من:
أ- الشوربات الرائقة.
ب- الكريمات
ج- الشوربات المطحونة

١٩-الغليان يتم عند درجة حرارة:
أ- ٨٠ درجة مئوية - ٨٨ درجة مئوية
ب- ٨٥ درجة مئوية - ٩٠ درجة مئوية
ج- ٩٥ درجة مئوية - ١٠٠ درجة مئوية

٢٠- يستعمل المرق المتبل لسلق الاسماك Court bouillon ل:
أ- سلق الاسماك والثمار البحرية
ب- سلق الاسماك فقط
ج- سلق الثمار البحرية فقط

١١- أساسها الحليب والسكر والكريما والبيض:
أ- الحلويات المائعة
ب- الحلويات الجامدة
ج- Sorbet

١٢- يتم إحضار زجاجة النبيذ الأحمر الفتي Vin rouge jeune من:
أ- Cave du jour
ب- Cave générale
ج- Bar

١٣- لتعطير البرتقال المقطّع يتمّ استعمال أحد المشروبات التالية:
أ- Grand Marnier – Calvados - Kirsch
ب- Grenadine - Grand Marnier - Malibu
ج- Grand Marnier - Cointreau - Triple Sec

١٤- من أسمائه التجارية Negrita, Bacardi, St james:
أ- Gin
ب- Tequila
ج- Rum

١٥- مصطلح مهني يستعمل للّحوم الحمراء ويعني أن درجة استواء اللحم هي وسط:
أ- Bleu
ب- A point
ج- Saignant

١٦- مقدار الحصة الواحدة للّيكور:
أ- ٢٥ mℓ
ب- ٤٠ mℓ
ج- ٥٠mℓ

١٧- كوكتيل مقبل أساسه الفودكا وعصير البندورة:
أ- Black russian
ب- Bloody Maria
ج- Bloody Mary

١٨- عند خدمة العرق:
أ- يسكب الماء قبل وضع الثلج
ب- يوضع الثلج قبل سكب الماء
ج- التسلسل لا يهم ولا فرق بين الطريقتين

١٩- يتم توليع Steak au poivre بواسطة:
أ- Cognac
ب- Vin blanc
ج- Kirsch

٢٠- في خدمة المشروبات الساخنة إختر العبارة الصحيحة:
أ- تقدم قهوة الإسبرسو في فنجان خاص مع قدح ماء وسكر على حده
ب- تقدم قهوة الإسبرسو في فنجان خاص مع قدح ماء
ج- تقدم قهوة الإسبرسو في فنجان خاص مع سكر على حده

الجمهورية اللبنانية
وزارة التربية والتعليم العالي
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

الامتحانات الرسمية لشهادة البكالوريا الفنية
لدورة عام ٢٠٢٠ الاولى

الاختصاص والرمز : الفنون الفندقية-البيع (٨٣٦٠١)
المادة : الاعمال التطبيقية
المستندات المسموح بها : لا شيء

المعدل : (٢٠)
المدة : ساعة واحدة

ضع دائرة حول الاجابة الصحيحة: (علامة واحدة لكل اجابة صحيحة)

١- إذا كان لدينا طاولة طعام (٩٠ سنتم *٩٠سنتم)، يكون قياس الشرشف Nappe:
أ- (١٠٠ سنتم *١٠٠سنتم)
ب- (١٢٠سنتم *١٢٠سنتم)
ج- (١٥٠سنتم *١٥٠سنتم)

٢- عندما يقوم رئيس القسم بسكب الطعام للضيف من جهة اليسارفهذا النوع من الخدمة يسمى:
أ- الخدمة الروسية
ب- الخدمة الإنكليزية
ج- الخدمة الفرنسية

٣- يبلغ قطر الصحن العميق:
أ- ٢٣ سنتم
ب- ٢٤ سنتم
ج- ٢٥ سنتم

٤- مصطلح يستعمل للدلالة إلى درجة استواء السباغتي ويعني غير ناضجة:
أ- Aldenti
ب- Scotta
ج- Medium

٥- نوع من أنواع الكريب يحتوي على كومبوت التفاح ويتم توليعه بمشروب الكلفادوس:
أ- Crêpe Alaska
ب- Crêpe Suzette
ج- Crêpe Normande

٦- في خدمة الخمور إختر العبارة الخاطئة:
أ- يخدم الخمر الأحمر الجديد بنفس طريقة الخمر الأحمر العادي
ب- يخدم الخمر الأحمر الجديد بنفس طريقة الخمر الأبيض
ج- يخدم الخمر الأحمر الجديد بنفس طريقة الخمر الوردي

٧- كوكتيل أساسه البراندي والتريبل سك وعصير الحامض:
أ- Stinger
ب- Marguerita
ج- Side car

٨- يقدم البوردج والبيض في الفطور:
أ- الإنكليزي
ب- الكامل
ج- البسيط

٩- مصطلح مهني يستعمل في كتابة بيان الطلب ومعناه أن سبق أن كتبت طلبية لنفس الطاولة ونفس الضيف:
أ- Passant
ب- C.D.H.
ج- Suite

١٠- يعتبر الكافيار، الفواغرا والسومون فوميه، caviar, foie gras, & saumon fumé من:
أ- القشريات
ب- المقبلات الغنية
ج- Fruits de mer