

Les Jurys de la Communauté Française de l'enseignement secondaire ordinaire

Consignes d'examens

Cycle	2017-2018/2
Titre	RESTAURATEUR/RESTAURATRICE
Matière	Déontologie et relations humaines / Technologie de la cuisine-salle- sommellerie / T.P.M. cuisine-salle

**Direction de l'organisation
des jurys**
Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

jurys@cfwb.be
Tél : +32 (0)2 690 85 86
enseignement.be/jurys

I. Informations générales

●●● Identification de la matière

Nom de la matière dans le décret : RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

●●● Programme

Le numéro du programme : 295P/2006/249

Rappel : ces consignes ne se substitue pas au programme de la fédération Wallonie Bruxelles. Ce document complète le programme et précise notamment les modalités d'évaluation.

●●● Titre visé, type d'enseignement et l'option

Titre : le Certificat d'enseignement secondaire supérieur pour l'enseignement secondaire professionnel (CESS)

II. Grille horaire de l'option

Déontologie et relations humaines
Technologie de la cuisine-salle-sommellerie
T.P.M. cuisine-salle

III. Organisation de(s) l'examen(s)

●●● Modalité d'évaluation d'examen(s)

Examen pratique.

Adresse :

Institut Emile Gryzon - Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Anderlecht
Se rendre directement au bâtiment 6

L'examen est réparti sur **2 jours** (1 jour d'examen **SALLE** et 1 jour d'examen **RESTAURATION**).

Pour la partie **SALLE**, les candidats sont priés d'apporter le matériel suivant : une tenue vestimentaire adaptée, un sommelier, un linge de service, un carnet de bon de commande, un bic, une louche et tout autre matériel qu'ils jugeraient nécessaire.

Il faut donc venir le jour même avec le matériel adéquat selon que vous présentez la partie **RESTAURATION** ou la partie **SALLE**.

●●● Condition pour présenter l'examen oral

Il est impératif de se présenter avec le **matériel requis** suivant afin de pouvoir présenter les épreuves :

- Tenue personnelle composée de : chaussures de sécurité, pantalon de cuisine, veste de cuisine, tour de cou, toque/calot, tablier blanc, essuie de vaisselle
- Couteaux personnels

●●● Condition pour présenter l'épreuve pratique en cas d'épreuve théorique préalable pour les cours de l'option

Les candidats devront impérativement se présenter à une **rencontre obligatoire**.

●●● **Ce qui est attendu du candidat = consignes d'examens ?**

Le candidat devra pouvoir réaliser un menu composé :

- D'une entrée
- D'un potage
- D'un plat
- Et d'un dessert

Un menu sera tiré au sort le jour de l'examen et devra être réalisé par le candidat.
L'ensemble des plats à pouvoir réaliser sont les suivants :

Menu 1 :

- Salade de thon Niçoise
- Potage Brunoise
- Poulet sauté Normand, P. Duchesses
- Salade de fruits frais,
Glace Vanille

Menu 2 :

- Consommé de Volaille et sa brunoise
- Darne de Saumon pochée
Sauce Vin Blanc et Ciboulette
- Filet de Bœuf (Châteaubriand) grillé, Béarnaise
Pomme Pont-Neuf
- Conférence au vin rouge, Glace à la Cannelle

Menu 3 :

- Crème d'asperges glacée aux crevettes grises et à la ciboulette
- Solette Dugléré
- Epaulé d'agneau roulé, Jus de Romarin,
Gratin Forésien, Courgettes farcies
- Tulipe de mousse au chocolat ou salade de fruits

Menu 4 :

- Potage Dubarry
- Coquille de poissons Marivaux
- Filet américain, salade de crudités, P.Allu.
- Tartelette Meringuée au citron

Menu 5 :

- Crème de moules au safran
- Toast aux champignons et lardons
- Sole Meunière,
Pommes nature
- Salade d'orange aux épices et sa glace vanille

Menu 6

- Velouté aux potirons et ses croûtons
- Bar Victoria grillé, Sauce Dijonnaise
- Civet de Marcassin à la Française
Pomme nature
- Tulipe de sorbets aux Airelles

Menu 7 :

- Crème de moules au safran
- Selle de Lotte aux petits légumes
- Carré de Porcelet rôti, moutarde à l'ancienne
Bouquetière de légumes, P.Château
- Crêpes Suzette

Menu 8 :

- Crème de potirons et ses garnitures (croutons)
- Darne de saumon grillée, sauce Hollandaise
- Poulet sauté à l'indienne, compote d'ananas, Fondu de tomates, Riz Pilaw
- Crêpe Suzette

Menu 9 :

- Consommé de volailles, brunoise et quenelles
- Crémeux et poelée de champignons sauvages et son œuf poché
- Civet de biche à la Française
P.Amandine aux épices
- Paris-Brest

Menu 10 :

- Salade Niçoise
- Bisque de crevettes grises en cappuccino au piment d'Espelette
- Chateaubriand Sauce Béarnaise, Pomme en robe, crème épaisse, laitue braisée
- Eclair ananas, Bavarois vanille et crème Chibouste, coulis

IV. Evaluation et sanction des études

●●● Rappel du règlement

En cas d'absence non justifiée à deux épreuves lors d'un même cycle, la Direction de l'organisation des jurys pénalisera le candidat en se donnant le droit de ne pas organiser pour ce candidat les épreuves pour lesquelles il a été absent lorsqu'il s'inscrit à un autre cycle suivant ou en attribuant toute autre sanction qu'elle jugera opportune.

I. Annexes

●●● Exemple d'anciens examens

La direction de l'organisation des Jurys ne souhaite pas diffuser d'anciens examens. Ceci pour des raisons pédagogiques. La composition d'un examen est fonction en partie du comité d'examineurs qui les rédige. Un changement d'examineur peut donc entraîner un changement de forme. De plus, les questions ne portent que très rarement sur l'ensemble des UAA du programme.

Cependant, pour certaines matières les examinateurs peuvent donner quelques pistes d'interrogations.