Direction des Jurys
de l'enseignement secondaire
Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

enseignement.be/jurys
jurys@cfwb.be

Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

Consignes d'examens

Cycle	2019-2020/1
Option	CESS P Restaurateur
Matières	Déontologie et relations humaines Technologie de la cuisine-salle-sommellerie T.P.M. cuisine-salle

Informations générales

●●● Identification de la matière

Nom de l'option de base groupée (OBG) : Restaurateur

Liste des matières (grille-horaire) + équivalent horaire :

DEGRE	3	PROFESSIONNEL			
SECTEUR	4	HOTELLERIE ALIMENTATION			
GROUPE	41	HOTELLERIE			
OPTION 4116 RESTAURATEUR/RESTAURATRICE					
	Code	5P	6P	ACCROCHE	
DEONTOLOGIE ET RELATIONS HUMAINES	1264	1	1	CT Service en salle DS	
TECHNOLOGIE DE LA CUISINE-SALLE-SOMMELLERIE	4228	2	2	CT Cuisine de restauration DS	
TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES					
T.P.M. CUISINE - SALLE	3391	16	16	PP Cuisine de restauration DS	
TOTAL		19	19		

●●● Programme

Selon la règlementation, les questions d'examens porteront sur les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles[1]. Ces programmes sont téléchargeables sur le site http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/programmes.

Numéro du programme : Le numéro du programme : 295P/2006/249

http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/295P-2006-249.pdf

Rappel : ces consignes ne se substituent pas au programme de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Elles complètent le programme et précisent notamment les modalités d'évaluation.

●●● Titre visé, type d'enseignement

Titre :

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

[1] Article 10 du Décret du 27/10/2016 portant organisation des jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

●●● Condition(s) pour présenter l'examen

Le candidat doit avoir assisté à la **rencontre obligatoire**

Adresse : Ecole Hôtelière de la Province de Namur

Avenue de l'Ermitage 7, 5000 Namur

Tenue obligatoire en cuisine : le candidat doit porter des chaussures de sécurité, un tablier, un pantalon, une veste de cuisine, une charlotte. Les bijoux et le vernis sont interdits.

Les candidats peuvent se présenter avec leurs couteaux de cuisine et leur sommelier s'ils en ont.

●●● Consignes d'examen(s)

Salle

Mise en situation :

Dès votre arrivée à 8h30, vous recevrez par un tirage au sort votre table de client et la table de service s'y rapportant.

Votre tenue sera impeccable.

****Pour les demoiselles Jupe ou pantalon classique noir, un chemisier blanc, chaussures classiques cirées à petits talons (3 à 4 cm), une petite veste.***

****Pour les jeunes hommes, pantalon noir classique, chemise blanche, nœud papillon ou cravate, un petit gilet ou veste, une paire de chaussures classiques cirées.***

Le restaurant sera prêt à vous accueillir, la carcasse sera donc en ordre.

Nous aurons disposé celui-ci avec des tables rondes, carrées, et rectangulaires.

Le nappage adéquat sera prévu.

Le menu sera désigné par table.

Les clients seront accueillis à 12h10. Et la fin de la prestation sera annoncée une fois le rangement fait correctement.

En plus du menu, nous vous organiserons la journée avec différents gestes techniques pour vérifier vos compétences.

-la réalisation des bons de commande et d'économat

-La réalisation d'un cocktail en tirage au sort d'une liste (Gin Fizz, Daiquiri, Négroni orange, Cosmopolitan , suivant les recettes IBA).

-Le service d'un vin rouge en panier, un vin blanc en seau.

-Le service d'une bouteille de vin effervescent (aux clients de la table en guise d'apéritif).

-Le nappage, le dressage de la table en fonction du menu, avec 3 verres (vin blanc, rouge et eau).

-la réalisation de découpe ou préparation suivant le tirage du menu (sole 2cts, asperges, la sauce au poivre, le carré d'agneau, et les crêpes Suzette).

-La réalisation du beurre Suzette en vue du dessert, (suivant la recette classique), les crêpes seront terminées en salle.

-La réalisation d'un Irish coffee, ou toutes autres boissons chaudes en fin de repas.

-la remise en ordre, matériel propre et rangé

Prestations attendues :

Une tenue impeccable

Une mise en place soignée et de qualité

Un accueil et un service aux clients de qualité

La réalisation des différents gestes techniques de qualité professionnelle

Une remise en ordre du matériel, et des postes de travail

Critères d'évaluation :

Autonomie en fonction d'une situation à problème, mais également face à l'imprévu

Attitude rigoureuse professionnelle

Gestion du temps

Gestion de l'espace

Maîtrise technique

Communication client

Critères			
Autonomie	-face à la situation problème -face à l'imprévu	/5 /5	/10
Attitude rigoureuse professionnelle	-présence à l'heure -tenue -hygiène personnel -hygiène dans le travail	/10 /5 /10 /10	/35
Gestion temps	-la salle est prête pour l'arrivée des clients -le travail est réalisé dans un temps acceptable	/20 /10	/30
Gestion de l'espace	-organisation déplacement	/5 /10	

	-organisation Table de service -organisation générale (plonge,…)	/5	/20
Maîtrise technique	-Dressage, nappage, Mep -Bon de commande -cocktail -service du vin (blanc, rouge, bulle) -découpe ou préparation menu - préparation dessert -préparation irish coffee -service de table -débarras	/20 /10 /5 /30 /10 /20 /10 /30 /10	/155
Communication clients/personnel	-langage verbal/non verbal -accueil (arrivée au départ) -préséance	/20 /20 /10	/50
			/300

Résultat de l'épreuve sur 20

/20

Informations pratiques :

-Recettes cocktail : référence IBA

-Service des vins : règle de la Guilde des sommeliers

-nappage, dressage et Mep du menu complet, cts, et verres

-préparation, découpe…suivant document remis le 29 mai 2019

Cuisine

Mise en situation

Dès votre arrivée à 08h30, vous tirerez au sort un menu repris dans les x possibilités qui vous ont été présentées précédemment.

Vous avez la responsabilité de confectionner un repas de 4 couverts.

Les portes de la cuisine ne seront ouvertes qu'à 8h30.

L'économat sera à votre disposition dès ce moment pour aller chercher les produits adéquats vis-à-vis du menu tiré au sort.

Vous devez selon les consignes commencer votre mise en place de manière à ce que ce menu soit servi pour 12h30 .

Le menu comprendra une entrée chaude (4couverts), un plat (4 couverts) et un dessert (4 couverts).

Prestations attendues

- ✓ Une mise en place soignée
- ✓ Envoi aux heures déterminées des plats proposés.
- ✓ Températures adéquates des plats proposés.
- ✓ Une hygiène de tous les instants. Une communication efficace avec la salle
- ✓ Un dressage impeccable sur une vaisselle ou une platerie adéquate.
- ✓ Une remise en ordre du matériel et des postes de travail.

Menus

Menu 1

- Œuf poché sur fond d'artichaut, brunoise de légumes, sauce hollandaise
- Sole Belle Meunière, pommes nature
- Crêpes Suzette

Menu 2

- Cervelle de veau grenobloise
- Sole Suchet, pomme duchesse
- Crêpes Suzette

Menu 3

- Asperges à la flamande
- Grenadin de veau, petit jus, gratin dauphinois, bouquetière de légumes (chou-fleur sauce hollandaise, chiconnette poêlée, tomate au four, fagot de haricots verts)
- Crêpes Suzette

Menu 4

- Turban de fruits de mer au curry (sur plat)
- Rumsteck flambé, sauce poivre vert crème, haricots verts, pommes cocottes
- Crêpes Suzette

Menu 5

- Noix de Saint Jacques sautées sur lit de poireaux, fleurons
- Carré d'agneau niçoise, pommes cocottes
- Crêpes Suzette

Critères d'évaluation

- ✓ Votre tenue, politesse et aisance.
- ✓ La maîtrise des techniques et des gestes professionnels.
- ✓ L'hygiène et la sécurité envers le personnel, les clients et les produits.
- ✓ La correspondance entre votre production et les attentes du Chef.

Compétences	Indicateurs	Critères globalisants	Remarques
1. Réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour			
Vocabulaire professionnel	/10	/50	
Vérification des marchandises	/10		
Maitrise des règles de sécurité	/10		
Maitrise des règles d'hygiène de base	/20		
2. Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour			
Nettoyage des légumes	/10	/60	
Taille des légumes	/10		
Habillage des soles	/10		
Pommes nature	/10		
Tournage fond d'artichaut	/10		
Réalisation de la pâte à crêpes	/10		
3. Cuire les aliments et réaliser les mets et les sauces			
Cuisson fonds d'artichaut	/10	/70	
Cuisson légumes et pomme nature	/10		
Cuisson soles	/20		
Sauce hollandaise	/10		

Cuisson œufs pochés	/10		
Cuisson des crêpes	/10		
4. Terminer et envoyer les mets			
Choix du matériel	/10	/80	
Choix des techniques de cuisson	/10		
Assaisonnement	/20		
Gestion de l'envoi	/10		
Technique d'envoi	/10		
Dressage plat – assiette	/20		
5. Réaliser les opérations de remise en ordre			
Entreposage des produits non utilisés	/10	/40	
Tri et évacuation des déchets	/10		
Respect du plan de nettoyage	/10		
Aspect final de la cuisine après la REO	/10		
DECISION FINALE		**/300**	**REMARQUE : la réussite de l'épreuve implique la réussite de tous les critères globalisants**

●●● Pondération

Chaque matière est pondérée sur une note finale de 20 points.
Chaque cours de l'OBG est considéré comme une matière.