

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

[jurys@cfwb.be](mailto:jurys@cfwb.be)

Tél : +32 (0)2 690 85 86  
[enseignement.be/jurys](http://enseignement.be/jurys)

# Les Jurys de l'enseignement secondaire ordinaire de la Fédération Wallonie- Bruxelles

## Consignes d'examen théorique

Cycle	2021-2022/2
Titre	CESS Professionnel
Option	Cuisinier de collectivité
Matières	Connaissance du matériel Connaissance des matières Economat-gestion des stocks Hygiène-sécurité du travail Législation

## I. Informations générales

### ●●● Identification de la matière

Nom de l'option de base groupée (OBG) : cuisinier de collectivité : Liste

DEGRE	3	PROFESSIONNEL		
SECTEUR	4	HOTELLERIE ALIMENTATION		
GROUPE	41	HOTELLERIE		
<b>OPTION 4128 CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ</b>				
		Code	5P	6P
CONNAISSANCE DU MATERIEL		2996	1	1
CONNAISSANCE DES MATIERES		1169	1	1
ECONOMAT-GESTION DES STOCKS		2992	1	1
HYGIENE – SECURITE DU TRAVAIL - LEGISLATION		1699	2	2
<b>TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES</b>				
T.P.M. CUISINE DE COLLECTIVITE		3418	15	15
T.P.M. SERVICE		3409	1	1
TOTAL			21	21

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

### ●●● Programme

Selon la réglementation, les questions d'examens porteront sur les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles<sup>1</sup>. Ces programmes sont téléchargeables sur le site <http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/programmes>. Numéro du programme : Le numéro du programme : Pf-117-2008-249 <https://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/PF-117-2008-249.pdf> (à défaut de programme, l'évaluation se basera sur les compétences requises dans le profil de formation).

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

Certificat d'enseignement secondaire supérieur de l'enseignement professionnel (CESS P).

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

●●● **Rencontre obligatoire**

Le candidat devra se présenter à une **RENCONTRE OBLIGATOIRE**.

Celle-ci se tiendra le **25 février 2022 de 10h00 à 15 h 00**.

L'accueil des candidats est reparti en 2 groupes :

En **matinée de 10h00 à 12h00**

En **après-midi de 13h00 à 15h00**.

Lieu : **CEMH**

Centre d'excellence des métiers de l'hôtellerie.  
Rue Grande, 86 - 7330 Saint-Ghislain.

En cas d'absence à celle-ci, le candidat ne sera pas convoqué à la suite des épreuves.

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

**Horaire pour l'examen écrit : le jeudi 31 mars 2022 09h30 à 11h30**

Les examens de technologie se feront dans le bâtiment de la **Direction des Jurys de l'enseignement secondaire** à l'adresse suivante :

**Siège des jurys**

Rue Adolphe Lavallée, 1  
1080 Bruxelles

**Les arrivées tardives ne seront pas acceptées**

**(Il est indispensable de prévoir les bouchons, le timing de correspondance...).**

Réussite : Avoir au minimum 50% à l'examen théorique : «Cuisinier/Cuisinière de collectivité».

**Pour prétendre à une réussite, le candidat DOIT obtenir 50% de la cote globale de l'examen théorique. Le candidat ayant obtenu les 50% aura accès à l'examen pratique.**

●●● **MATERIEL**

stylo bille – pas de matériel informatique.

**II. Consignes de l'épreuve théorique: « Cuisinier/Cuisinière de collectivité »**

●●● **CONSIGNES À RESPECTER DURANT L'ÉPREUVE ÉCRITE**

- ° Les candidats reçoivent des feuilles de brouillon, celles-ci seront remises au Jury en fin d'épreuve (nom et prénom seront indiqués sur celles-ci).
- ° Aucun outil connecté ne peut être utilisé.
- ° Le port du masque est obligatoire durant l'épreuve (sauf conditions sanitaires).
- ° Toute tentative de fraude, de tricherie, sera sanctionnée de l'annulation de l'examen contre signature du candidat.
- ° La durée de l'épreuve est de 2 heures, les copies seront reprises à 11h30.
- ° Dès qu'un candidat aura terminé son examen, il sera autorisé à quitter le local.