

**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

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

Consignes d'examen pratique

Cycle	2021-2022/2
Titre	CESS Professionnel
Option	Cuisinier de collectivité
Matières	T.P.M. cuisine de collectivité T.P.M. service

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		
OPTION 4128 CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ				
		Code	5P	6P
CONNAISSANCE DU MATÉRIEL		2996	1	1
CONNAISSANCE DES MATIÈRES		1169	1	1
ECONOMAT-GESTION DES STOCKS		2992	1	1
HYGIÈNE – SÉCURITÉ DU TRAVAIL - LEGISLATION		1699	2	2
TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES				
T.P.M. CUISINE DE COLLECTIVITÉ		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-Bruxelles¹. 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).

¹ Article 10 du Décret du 27/10/2016 portant organisation des jurys de la Communauté française de

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

●●● 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 pour présenter l'examen pratique

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

Le candidat ayant obtenu 50% de la cote globale de l'examen théorique aura accès à l'examen pratique.

Les épreuves pratiques se tiendront les **04, 05, 09, 10 et 11 mai 2022**.

Heure : Dès 8h00

Lieu : **CEMH**

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

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

●●● MISE EN SITUATION

Il vous sera demandé de réaliser le menu suivant pour 4 couverts, une entrée froide, un plat et un dessert repris dans le tableau ci-dessous. Vous recevrez les fiches recettes le jour de votre épreuve pratique. Vous serez également en mesure d'assurer le service en salle (port d'assiettes).

Chaque candidat sera capable d'utiliser le vocabulaire professionnel et de commenter les différentes étapes de conception du menu.

Menu
Œuf à la Russe
Navarin d'agneau printanier
Gratin dauphinois
Mousse au chocolat

●●● TENUE

Votre tenue sera impeccable !!!

- Le port du masque reste obligatoire durant toute l'épreuve.
- Pantalon et veste de cuisine, charlotte ou calot, tablier bavette (chaussures de sécurité si vous en avez).
- Les bijoux et le vernis sont interdits.

La tenue correcte est un critère incontournable, si vous n'êtes pas en tenue, vous ne présenterez pas l'épreuve. De la même manière, si vous ne respectez pas l'horaire imposé, vous ne serez pas admis à l'épreuve (le jury est souverain dans cette prise de décision).

●●● MATERIEL

Votre matériel de service : 2 essuies de cuisine, vos couteaux de cuisine (vous pouvez vous présenter avec votre petit matériel).

Les portes de la cuisine ne seront ouvertes qu'à 8h00.

ATTENTION : Une caution de 5 € vous sera demandée pour la réception d'un cadenas.

Cette caution vous sera rendue à terme de l'épreuve pratique.

Vous vous munirez de votre tenue complète et penserez également à prévoir vos repas et boissons.

●●● TIMING

A la suite de la mise en tenue, vous procéderez à un tirage au sort définissant le groupe d'envoi auquel vous appartiendrez. Les cinq groupes seront **prêts** à envoyer à **MIDI**.

Tous les plats seront maintenus au chaud de 12h10 à 12h50.

- La dégustation se fera **dès 12h10** dans le respect de l'ordre de passage suivant :
 - Groupe 1 : envoi à 12h10
 - Groupe 2 : envoi à 12h20
 - Groupe 3 : envoi à 12h30
 - Groupe 4 : envoi à 12h40
 - Groupe 5 : envoi à 12h50
- Les entrées froides seront filmées, stockées en chambre **au plus tard à midi** et porteront **votre numéro d'identification** reçu le matin même.
- Les desserts seront servis à **14h30 au plus tard.**

Les produits alimentaires vous seront distribués dès le début de votre activité.

Les règles de service et des normes HACCP seront observées par le Jury durant toute l'épreuve.

La fin de la prestation sera annoncée une fois le nettoyage et le rangement faits correctement. L'entretien du local fait partie intégrante de l'évaluation et doit être clôturé à 16h30 au plus tard.

●●● ÉVALUATION

Pour que le jury évalue vos compétences, vous devrez assurer, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, de déontologie, de présence, en adoptant une communication verbale correcte, en toute autonomie, les tâches suivantes :

- Contrôler l'état des marchandises et réceptionner.
- Assurer le rangement des marchandises dans les lieux de stockage, les chambres froides et frigos.
- Préparer le poste de travail.
- Réaliser la mise en place pour la préparation et l'envoi d'un menu 3 services pour 4 personnes.
- Cuisiner les plats en respectant les techniques de préparations et d'hygiène. Veillez à assaisonner vos préparations.
- Coordonner l'envoi des plats en respectant les fiches techniques et en tenant compte des règles de cuisson, de températures, de dressage et de décoration.
- **Terminer les préparations et les cuissons à 12h00** (veillez à organiser votre travail et à ranger les plans de travail). La dégustation quant à elle, **débutera à 12h10** en fonction des groupes établis le matin de l'épreuve (Cf. timing ci-dessus).
- Assurer la remise en ordre du matériel et du local.
- Effectuer l'évacuation et le tri des déchets.

Critères d'évaluation : en toute autonomie, en respectant les consignes indiquées ci-dessus, le candidat sera capable de (d'):

1.1 Contrôler l'état des marchandises et réceptionner.	0 - 2 - 4
1.2 Assurer le rangement des marchandises dans les lieux de stockage, les chambres froides et frigos.	0 - 4 - 8
1.3.2 Utiliser le matériel, les appareils et l'outillage adéquats pour nettoyer, laver, éplucher les légumes en ayant le souci de travailler à l'économie.	0 - 2 - 4
1.3.3. Utiliser les techniques spécifiques à la réalisation des menus.	0 - 2 - 4
1.3 Après inventaire, rassembler les matières premières nécessaires au travail du jour, de vérifier les marchandises par rapport à la fiche technique.	0 - 4 - 8
1.4 Réaliser les préparations et les cuissons en fonction: - des fiches techniques en cuisine de collectivité - du nombre de repas - du type de repas	0 - 4 - 8
1.4.5 Effectuer les cuissons et les préparations à l'aide du matériel spécifique.	0 - 4 - 8
1.4.11 Travailler d'une manière rationnelle dans l'espace et le temps impartis dans un souci d'économie et de rendement.	0 - 2 - 4
1.5 Utiliser correctement le matériel approprié pour conserver les préparations en vue d'une distribution différée.	0 - 2 - 4
1.6 Dresser :	
1.6.1 Assembler correctement les produits.	0 - 2 - 4
1.6.4 Soigner la présentation.	0 - 2 - 4

1.6.5 Travailler avec rapidité, habileté et propreté.	0 - 2 - 4
1.8.3 Collaborer avec les autres membres du personnel.	0 - 2 - 4
1.9.5 Appliquer de manière rigoureuse les règles d'hygiène personnelles et professionnelles.	0 - 4 - 8
1.11 Procéder à l'évacuation des déchets et au tri sélectif.	0 - 2 - 4
2.1 Procéder aux différentes tâches de nettoyage	0 - 4 - 8
Résultat	/88

	Entrée	Plat	Dessert
Température	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2
Consistance	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2
Goût	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2
Présentation	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2	0 - 1 - 2
Résultat	/24		
	/112		
	/100		