

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

## Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

### CONSIGNES D'EXAMEN

<b>Cycle</b>	<b>2023-2024/2</b>
<b>Titre</b>	CE2D P
<b>Option</b>	Services sociaux
<b>Matières</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Education familiale et sanitaire</li><li>• Education familiale et sociale</li><li>• Organisation du travail et ergonomie</li><li>• Technologie</li><li>• Techniques des mesures</li><li>• T.P.M.</li></ul>

## I. Informations générales

### ●●● Identification de la matière

Nom de l'option de base groupée (OBG) : services sociaux

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

DEGRE	2	PROFESSIONNEL		
SECTEUR	8	SERVICES AUX PERSONNES		
GROUPE	81	SERVICES SOCIAUX ET FAMILIAUX		
OPTION 8108 SERVICES SOCIAUX				R
	Code	3P	4P	ACCROCHE
EDUCATION FAMILIALE ET SANITAIRE : HYGIENE ET QUALITE ENVIRONNEMENT/EDUCATION NUTRITIONNELLE/PUERICULTURE	1398	3	4	CT Economie sociale et familiale DI
EDUCATION FAMILIALE ET SOCIALE : TECHNIQUE D'EXPRESSION/SAVOIR- VIVRE/EDUCATION DU CONSOMMATEUR	1400	1	1	CT Economie sociale et familiale DI
TECHNIQUES DES MESURES	4058	1		CT Economie sociale et familiale DI
ORGANISATION DU TRAVAIL ET ERGONOMIE	2483	1	1	CT Economie sociale et familiale DI
TECHNOLOGIE	4201	1	1	CT Economie sociale et familiale DI
<b>TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES</b>				
T.P.M.	3385	13	13	PP Economie sociale et familiale DI
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	

### ●●● Programme(s)

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 : 157/2002/249

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

Lien : <http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/157-2002-249.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 et type d'enseignement

Titre : le Certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré pour l'enseignement secondaire, professionnel (CE2D), option services sociaux

## II. Organisation de l'examen

### ●●● Modalités de passation

<b>Matières</b>	<b>Consignes</b>
<b>Hygiène et qualité de l'environnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Importance de l'hygiène (lavage des mains en TP art culinaire/Maintenance)</li> </ul>
<b>Éducation nutritionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placer le repas préparé dans une pyramide alimentaire et justifier si le menu est équilibré</li> <li>- Rectifier / corriger si besoin le menu avec les aliments manquants en fonction des besoins de l'organisme</li> </ul>
<b>Puériculture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énumérer les soins spécifiques du nouveau-né</li> <li>- Réaliser le bain de bébé</li> </ul>
<b>Communication verbale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Défense orale (réponses aux questions posées durant l'examen pratique et lors de l'auto-évaluation)</li> </ul>
<b>Organisation du travail et ergonomie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compléter un organigramme avec les différentes tâches de TP à réaliser (repas, entretiens, bain de bébé, repassage, lessivage)</li> <li>- Organisation dans l'espace lors des TP</li> <li>- Identifier les temps libres et les temps occupés</li> </ul>
<b>Technologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir le bon produit lors de l'entretien du sol, lessivage et de la vaisselle</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter le dosage du produit en fonction de la quantité d'eau ou de linge</li> <li>- Utiliser le lave-linge (programme, produit)</li> <li>- Utiliser la taque de cuisson et le four</li> <li>- Utiliser la centrale vapeur</li> </ul>
--	--

- L'élève disposera de 10 min pour prendre connaissance des consignes de l'examen
- L'élève complètera l'organigramme avec les différentes tâches demandées durant environ 15 min
- L'élève se mettra en tenue (tablier, calot fourni)
- L'élève réalisera les différentes tâches demandées dans l'ordre décrit dans son planning
- L'élève pourra réadapter si nécessaire les tâches préalablement établies
- L'élève répondra aux questions du professeur (justifications choix produits, technique et matériel)
- L'élève disposera de 4 périodes de 50 minutes pour réaliser son examen
- L'élève auto-évaluera oralement son travail
- L'élève adoptera une attitude professionnelle durant toute la durée de l'examen
- L'élève veillera à respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité durant toute l'épreuve
- L'élève veillera au soin durant son travail
- L'élève réalisera différentes tâches pratiques comme : la réalisation d'un plat : macaronis sauce mornay gratinés et une crème pudding à la vanille avec une décoration de fruits, une mise en route de la machine, le repassage de quelques pièces de linge (essuie de cuisine, tablier de cuisine, t-shirt)
- L'élève adaptera les proportions en fonction du nombre de personnes
- L'élève choisira le bon matériel, ustensiles en fonction des préparations culinaires
- L'élève se servira de la taque de cuisson et du four pour réaliser le repas
- L'élève respectera les techniques de base en cuisine : cuisson à l'eau des pâtes, liaison à base de roux, liaison à l'amidon (avec délayage à froid), épluchage et découpe des fruits
- L'élève présentera ses préparations sur assiette
- L'élève veillera au soin dans la présentation
- L'élève réalisera le bain de bébé (choix du savon, température, durée pour un nourrisson, choix des vêtements, change du linge, technique)
- L'élève réalisera le nettoyage du sol carrelé (produit, matériel, technique)

***! Ne pas oublier de prévoir des récipients pour emporter les préparations réalisées en cuisine !***