

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

## Consignes d'examens

|         |   |
|---------|---|
| Cycle   | 2018-2019/1                                 |
| 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](mailto:jurys@cfwb.be)

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

## Informations générales

### ●●● Identification de la matière

Nom de la matière dans le décret : RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

### ●●● Programme

Le numéro du programme : 295P/2006/249

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

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)

## Grille horaire de l'option

|   |      |                         |           |                               |
|---|------|-------------------------|-----------|-------------------------------|
| DEGRE   | 3    | PROFESSIONNEL           |           |                               |
| SECTEUR                                       | 4    | HOTELLERIE ALIMENTATION |           |                               |
| GROUPE  | 41   | HOTELLERIE              |           |                               |
| <b>OPTION 4116 RESTAURATEUR/RESTAURATRICE</b> |      |                         |           |                               |
|   | 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 |
| <b>TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES</b>            |      |                         |           |                               |
| T.P.M. CUISINE - SALLE                        | 3391 | 16                      | 16        | PP Cuisine de restauration DS |
| <b>TOTAL</b>                                  |      | <b>19</b>               | <b>19</b> |                               |

## Organisation de(s) l'examen(s)

### ●●● Modalité d'évaluation d'examen(s)

Examen pratique.

Adresse :

**Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Hesbaye**

**Rue de Selys 35**

**4300 – WAREMME**

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

**29 novembre 2018** : évaluation en cuisine

**30 novembre 2018** : évaluation en salle

### ●●● Condition pour présenter l'examen

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
- 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.

En cas d'abandon, le candidat est prié d'avertir la Direction des Jurys de l'enseignement secondaire en envoyant un mail à l'adresse [Jurys@cfwb.be](mailto:Jurys@cfwb.be)

### ●●● Ce qui est attendu du candidat

Le candidat doit être capable de réaliser les menus suivants. Il lui sera demandé de réaliser l'un d'entre eux, le jour de l'épreuve.

Le candidat doit également être en mesure d'assurer le service en salle.

Durant l'épreuve, le candidat devra être capable de commenter chaque étape du service et de la confection de son menu, en utilisant le vocabulaire adéquat.

|  |
|--|
| Assiette apéritive   |
| Velouté de champignons des bois, croûtons persillés                      |
| Filet de bar à la plancha, risotto aux écrevisses, beurre de safran      |
| ou   |
| Filet de pintade aux dattes confites, taboulé chaud de légumes orientaux |
| Sabayon à l'eau de vie de framboises, fruits frais                       |

|   |
|---|
| Tartare de thon rouge à la coriandre, légumes croquants |
| Cuisse de canard cuite au vin de Syrah                  |
| Poire pochée au sirop d'épices                          |

|  |
|--|
| Salade de chèvre pané, lardons rôtis au miel |
| Civet de marcassin, pommes dauphines         |
| Crème brûlée                                 |

|   |
|---|
| Tourelle de cabillaud aux petits légumes            |
| Salade liégeoise, lard rôti, crème acidulée         |
| Moelleux au chocolat et son coulis de fruits rouges |

|   |
|---|
| Crème de poireaux au saumon fumé                                |
| ou  |
| Salade de caille, raisins flambés au muscat                     |
| Cabillaud rôti sur peau, purée de rattes aux blancs de poireaux |
| Crêpes mikado   |