

LES JURYS DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

Consignes d'examen

Cycle	2018-2019/1
Titre	CESS P
Option	Cuisinier de collectivité
Matières	Connaissance du matériel Connaissance des matières Economat-gestion des stocks Hygiène-sécurité du travail- législation T.P.M. cuisine de collectivité T.P.M. service

I. Condition pour présenter l'examen

- S'être présenté à la rencontre obligatoire du 19 novembre, 10h (voir horaire en ligne)
- Etre présent à l'heure prévue à l'examen.
- Se présenter avec le matériel requis suivant: une tenue de cuisine qui respecte les conditions d'hygiène et de sécurité ainsi qu'une hygiène personnelle irréprochable (pas de maquillage, piercing et bijoux aux mains et aux oreilles)
- Etre muni de son matériel personnel (par exemple de quoi allumer le fourneau, ses couteaux, paire de ciseaux, etc....)

II. Menus

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

Assiette apéritive
Calamars frits aux deux sauces
Côte de veau sauce archiduc, poêlée de légumes à l'orientale
Petits choux à la crème

Scampis frits aux 2 sauces
Ballotin de volaille farcie et sa jardinière de légumes
Tarte moelleuse aux poires et chocolat et sa crème anglaise

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

III. Le candidat sera également interrogé oralement sur les autres matières de l'option

CUISINIER DE COLLECTIVITE
MATIERE
Connaissance du matériel
Connaissance des matières
Economat-gestion des stocks
Hygiène-sécurité du travail-législation
T.P.M. cuisine de collectivité
T.P.M. service

IV. Consignes pratiques

Examen pratique.

Adresse :

Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Hesbaye

Rue de Selys 35

4300 – WAREMME