Direction des Jurys de l'enseignement secondaire
Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles
enseignement.be/jurys
jurys@cfwb.be

Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

Consignes d'examens

Cycle	2020-2021
Option	CESS P Restaurateur
Matières	Déontologie et relations humaines Technologie de la cuisine-salle-sommellerie T.P.M. cuisine-salle

Informations générales

●●● Identification de la matière

Nom de l'option de base groupée (OBG) : Restaurateur

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

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

●●● Programme

Selon la règlementation, les questions d'examens porteront sur les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles[1]. Ces programmes sont téléchargeables sur le site http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/programmes. Numéro du programme : Le numéro du programme : 295P/2006/249 http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/295P-2006-249.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, type d'enseignement

Titre :

Certificat d'enseignement secondaire supérieur pour l'enseignement secondaire professionnel (CESS)

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

Le candidat doit avoir assisté à la **rencontre obligatoire**

Adresse : Institut de Formation continuée

Implantation : rue de Waroux 12 à 4000 Liège

Consignes d'examen de technologie salle, technologie cuisine

Les examens de technologie se feront à l'Institut de Formation continuée (Implantation) rue de Waroux 12 à 4000 Liège dès 08 heures 45.

Horaires

de 09 heures 00 à 10 heures 20 : technologie de salle

de 10 heures 30 à 11 heures 50 : technologie de cuisine

Toutes les consignes d'examen sont à consulter sur le document qui vous a été remis et qui s'intitule : « CONSIGNES À RESPECTER LORS DES EPREUVES À LA DIRECTION DES JURYS DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE »

Epreuves pratiques

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

Epreuves pratiques

Les passations des épreuves pratiques sont prévues entre le 10 et le 12 mai 2021.
Les dates définitives vous seront précisées le jour de l'épreuve écrite c'est-à-dire le 06 mai.

Consignes d'examen Pratique salle

Mise en situation :

Dès votre arrivée à 8h30, vous trouverez votre table de client et la table de service s'y rapportant.

Votre tenue sera impeccable.

****Pour les demoiselles : Jupe ou pantalon classique noir, un chemisier blanc, chaussures classiques cirées à petits talons, une petite veste*****.**

*****Pour les messieurs : pantalon noir classique, chemise blanche, nœud papillon ou cravate, un petit gilet ou veste, une paire de chaussures classiques cirées*****.**

La tenue correcte est un critère incontournable, si vous n'êtes pas en tenue, vous ne présenterez pas l'épreuve.

Votre matériel de service : liteau, sommelier, stylo.

Le restaurant sera prêt à vous accueillir, la carcasse sera donc réalisée par nos soins.

Le nappage adéquat sera à votre disposition.

Le menu par table sera précisé à votre arrivée.

Les clients seront accueillis à 12h00.

La fin de la prestation sera annoncée une fois le rangement fait correctement.

Evaluation

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

- le nappage, le dressage de la table en fonction du menu, avec 3 verres (vin blanc, rouge et eau)
- la mise en place de la table de service et du matériel nécessaire à ce service
- l'accueil et l'installation des clients
- la présentation du menu
- le service d'une bouteille de vin effervescent (aux clients de la table en guise d'apéritif)
- le service d'un vin blanc en seau
- le service d'un vin rouge en panier
- le service d'un plat à la russe (ce plat vous sera précisé en fonction du menu)
- le service d'une boisson chaude en fin de repas.
- la remise en ordre, matériel propre et rangé

Grille d'évaluation

En toute autonomie, en respectant les consignes indiquées ci-dessus, le candidat sera capable :

d'organiser son travail	0	3	6
dans le cadre de la mise en place, de manipuler le linge, le mobilier et le matériel selon les règles d'usage professionnel	0	3	6
d'assurer le dressage et l'organisation de la table de service	0	3	6
de réaliser un dressage original de la table	0	2	4
de faire preuve de rapidité et d'aisance dans le service	0	2	4
de coordonner l'envoi afin de préserver la qualité des mets	0	2	4
d'appliquer ses connaissances technologiques par rapport au service	0	2	4
d'appliquer ses connaissances technologiques par rapport au menu et aux vins proposés	0	2	4
d'entretenir le matériel et le mobilier	0	2	4
d'adopter un comportement adéquat à l'égard des convives	0	2	4
de prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ	0	2	4
dans le cadre de la mise en place, en respectant les règles d'hygiène, de réaliser :			
• le nappage	0	2	4
• le dressage de la table	0	2	4
• Adapter les verres, porcelaine et argenterie en fonction du menu	0	2	4
d'assurer le service des vins : présentation – débouchage – service			
• d'un vin effervescent	0	2	4
• d'un vin blanc en seau	0	2	4
• d'un vin rouge	0	2	4
d'assurer le service des mets : présentation port d'assiettes débarrassage :			
• d'un.e entrée / potage	0	2	4
• d'un plat	0	2	4
• d'un dessert	0	2	4
d'assurer le service d'un met à la russe	0	3	6
d'assurer le service des boissons (soft)	0	1	2
d'assurer le service des boissons chaudes	0	1	2
d'assurer la présentation des mets	0	1	2
d'assurer la préséance	0	1	2
		50	100

Consignes d'examen Pratique Cuisine

Mise en situation

Dès votre arrivée à 08h30, vous connaitrez le menu comprenant, pour 4 couverts, une entrée chaude ou un potage, un plat et un dessert repris dans les 4 possibilités qui figurent dans le tableau ci-dessous. Vous recevrez les fiches recettes lors de la réunion de préparation.

Menu 1 Œuf à la Russe Navarin d'agneau printanier pommes nature Profiteroles au chocolat	**Menu 2** Œuf poché Niçoise Banquette de veau à l'ancienne Riz Pilaw Gâteau bavarois
Menu 3 Minestrone Entrecôte béarnaise Salade Mixte pommes Pont-Neuf Café Liégeois	**Menu 4** Asperges à la Flamande, œuf poché Cabillaud aux petits légumes Pommes duchesse Moelleux au chocolat, glace vanille

Votre tenue sera impeccable.

***Pantalon et veste de cuisine, charlotte ou calot, tablier bavette*.**

Les bijoux et le vernis sont interdits.

Votre matériel de service : 2 essuies de cuisine, vos couteaux de cuisine.

La tenue correcte est un critère incontournable, si vous n'êtes pas en tenue, vous ne présenterez pas l'épreuve.

Les portes de la cuisine ne seront ouvertes qu'à 8h30.

Les produits vous seront distribués suivant les fiches recettes par les professeurs de l'IFC Jonfosse.

Vous devez commencer votre mise en place de manière à ce que vous pussiez servir ce menu à 12h30.

La fin de la prestation sera annoncée une fois le nettoyage et le rangement fait correctement.

Evaluation :

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

- 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.
- Coordonner l'envoi des plats en respectant le dressage, les températures, la décoration.
- 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 vérifier les marchandises par rapport à la fiche technique	0 - 2 - 4
d'adapter la quantité de marchandise à la recette	0 - 2 - 4
de choisir le matériel adapté pour la réalisation des recettes et de l'utiliser correctement	0 - 2 - 4
d'appliquer les techniques de nettoyage et de découpe des légumes, des viandes, des poissons	0 - 4 - 8
de choisir et d'appliquer les techniques de cuisson adéquates	0 - 4 - 8
de réaliser une préparation qui correspond à la recette	0 - 4 - 8
de coordonner l'envoi afin de préserver la qualité des mets	0 - 4 - 8
de respecter l'ordre, le soin,	0 - 2 – 4
d'appliquer les règles d'hygiène	0 - 2 – 4
de maîtriser les règles de sécurité	0 - 2 – 4
d'effectuer le tri et l'évacuation des déchets conformément aux normes en vigueur	0 – 2 - 4
de réaliser le stockage des denrées alimentaires de manière rationnelle et répondant aux règles de sécurité et d'hygiène propres au métier	0 - 2 - 4
entretenir le mobilier et le matériel	0 - 2 – 4
de respecter les temps impartis	0 - 2 – 4
d'avoir des échanges courtois et constructifs au sein du groupe	0 - 2 - 4

/76

Evaluation finale des produits réalisés à la dégustation			
	Entrée/potage	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
Total			

/ 24

/100