

**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 théorique

Cycle	2021-2022/1
Titre	CESS Professionnel
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. 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 l'enseignement secondaire ordinaire

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

Horaire pour l'examen écrit : le lundi 08 novembre 2021 10h30 à 12h30

Les examens de technologie se feront dans le bâtiment de la **Direction des Jurys de l'enseignement secondaire** à l'adresse suivante :

Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

Les arrivées tardives ne seront pas acceptées

(il est indispensable de prévoir les bouchons, le timing de correspondance...).

●●● **MATERIEL**

stylo bille – pas de matériel informatique.

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

●●● **CONSIGNES À RESPECTER DURANT L'ÉPREUVE ÉCRITE**

- ° Les 10 premières minutes seront consacrées aux questions-réponses.
- ° Les candidats reçoivent des feuilles de brouillon, celles-ci seront remises au Jury en fin d'épreuve (nom et prénom seront indiqués sur celles-ci).
- ° Aucun outil connecté ne peut être utilisé.
- ° Le port du masque est obligatoire durant l'épreuve (sauf conditions sanitaires).
- ° Toute tentative de fraude, de tricherie, sera sanctionnée de l'annulation de l'examen contre signature du candidat.
- ° La durée de l'épreuve est de 2 heures, les copies seront reprises à 12h30.
- ° Dès qu'un candidat aura terminé son examen, il sera autorisé à quitter le local.

••• **MATIÈRES À MAÎTRISER**

<ul style="list-style-type: none">° HACCP-BPH-FIFO° L'équilibre alimentaire et pyramide alimentaire (dernière version).° Le cercle de SINNER.° Les méthodes de cuisson.° Les viandes rouges.° Les techniques de conservation.° La particularité des méthodes de stockage.	<ul style="list-style-type: none">° Les catégories d'aliments (valeur alimentaire, caractéristiques et qualité-fraîcheur).° La marche en avant.° Le vocabulaire culinaire et appellations classiques.° Les règles et législation en matière d'hygiène alimentaire.° La traçabilité des aliments.
---	--