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 pratique

Cycle	2023-2024/2
Titre	CESS Professionnel
Option	Cuisinier de collectivité
Matières	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/CUISINIERE DE COLLECTIVITE				
		Code	5P	6P
CONNAISSANCE DU MATERIEL		2996	1	1
CONNAISSANCE DES MATIERES		1169	1	1
ECONOMAT-GESTION DES STOCKS		2992	1	1
HYGIENE – SECURITE DU TRAVAIL - LEGISLATION		1699	2	2
TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES				
T.P.M. CUISINE DE COLLECTIVITE		3418	15	15
T.P.M. SERVICE		3409	1	1
TOTAL			21	21

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

••• 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 : 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

FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT.BE

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

••• Rencontre obligatoire

Le candidat devra se présenter à une **RENCONTRE OBLIGATOIRE**.

Celle-ci a eu lieu le jeudi **28 mars 2024 de 08h00 à 15h00**.

L'accueil des candidats est reparti en 3 groupes :

En **matinée de 08h00 à 10h00 et de 10h00 à 12h00**

En **après-midi de 13h00 à 15h00**

Lieu : CEMH

Centre d'excellence des métiers de l'hôtellerie.
Rue Grande, 86 - 7330 Saint-Ghislain.

En cas d'absence à celle-ci, le candidat ne sera pas convoqué à la suite des épreuves.

••• Condition pour présenter l'examen pratique

Réussite : Avoir obtenu au minimum 50% à l'examen pratique :

« **Cuisinier/Cuisinière de collectivité** ».

Le candidat ayant obtenu 50% de la cote globale de l'examen théorique aura accès à l'examen pratique.

Les épreuves pratiques se tiendront entre **à déterminer**. (consulter horaire régulièrement)

Heure : Dès 8h00
Lieu : CEMH

Centre d'excellence des métiers de l'hôtellerie.
Rue Grande, 86 - 7330 Saint-Ghislain.

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

••• MISE EN SITUATION

Il vous sera demandé de réaliser le menu suivant pour 4 couverts, un potage, un plat et un dessert repris dans le tableau ci-dessous. Vous recevrez les fiches recettes le jour de votre épreuve pratique. Vous serez également en mesure d'assurer le service en salle (port d'assiettes).

Chaque candidat sera capable d'utiliser le vocabulaire professionnel et de commenter les différentes étapes de conception du menu.

Menu
Potage cultivateur
Suprême de volaille sauté au paprika **Riz pilaw**
Œufs à la neige

••• TENUE

Votre tenue sera réglementaire et répondra aux consignes d'hygiène et de sécurité !!!

- ***Pantalon et veste de cuisine, toque ou charlotte ou calot ou foulard réglementaire, tablier bavette et chaussures de sécurité (de cuisine (noire ou blanche)).***
- ***Votre tenue sera d'une propreté et présentation irréprochable***
- ***Les cheveux longs seront attachés et cachés par la toque.***
- ***Les bijoux, les piercings et le vernis sont interdits.***

La tenue correcte est un critère incontournable, si vous n'êtes pas en tenue, vous ne présenterez pas l'épreuve. De la même manière, si vous ne respectez pas l'horaire imposé, vous ne serez pas admis à l'épreuve (le jury est souverain dans cette prise de décision).

••• MATERIEL à prévoir :

4 essuies de cuisine uniquement (2 pour la mise en place/service, 2 pour la plonge)

ATTENTION :

Vous penserez également à prévoir votre repas et boissons.

••• TIMING

8h00 : ouverture des portes du Centre d'Excellence.

8h15 : Après la mise en tenue conforme et le lavage (désinfection) des mains, vous accéderez aux cuisines et débuterez votre examen. Les matières premières vous seront distribuées dès le début de votre activité. Un espace de travail et un numéro d'identification vous seront attribués.

10h15 : 10 minutes de pause pour les candidats qui le désirent.

12h30 : Envoie du potage

13h00 : Envoie du plat

13h30 : Envoie du dessert

Les règles de service et des normes HACCP seront observées par le Jury durant toute l'épreuve.

La fin de la prestation sera annoncée une fois le nettoyage et le rangement faits correctement. L'entretien du local fait partie intégrante de l'évaluation et doit être clôturé à 15h00 au plus tard.

••• ÉVALUATION

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 :

- Contrôler l'état des marchandises et réceptionner.
- Assurer le rangement des marchandises dans les lieux de stockage, les chambres froides et frigos.
- 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 et d'hygiène. Veillez à assaisonner vos préparations.
- Coordonner l'envoi des plats en respectant les fiches techniques et en tenant compte des règles de cuisson, de températures, de dressage et de décoration.
- Terminer la mise en place à 12h00 (veillez à vous organiser, laver votre matériel et à ranger vos espaces de travail). La dégustation quant à elle, débutera à 12h30.
- Assurer la remise en ordre du matériel et du local.
- Effectuer l'évacuation et le tri des déchets.

Annexe :

Critères d'évaluation des compétences transversales

Critères d'évaluation suivant les techniques de base libellées

Fédération Wallonie-Bruxelles

Evaluation T.P.M. Cuisine de collectivité

Les jurys de l'enseignement secondaire ordinaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles

OPTION : Cuisine de collectivité	**Cycle : 2023/2024/2**
Nom de l'élève :	**Titre : CESS Professionnel**

COMPETENCES TRANSVERSALES

SE GERER	**OUI=2,5 points**	**OUI**	**NON**
Critères	Indicateurs		
Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement	**Le candidat** respecte le Règlement d'Ordre d'Atelier.(ponctualité, présentation soignée, ne quitte pas son poste, reste dans les locaux ...)		
	N'échange pas d'informations avec les autres candidats lors de l'examen		

RESPECTER SON ENVIRONNEMENT	**OUI=1 point**	**OUI**	**NON**
Critères	Indicateurs		
Utilisation rationnelle des énergies. Respect des techniques d'entretien et de remise en ordre. Environnement conforme H.A.C.C.P	Le stockage des marchandises est correct		
	Applique les règles d'hygiène lors de son évaluation		
	Travaille sur un plan de travail propre et soigné, respecte le matériel et l'espace		
	Procède au nettoyage et rangement du matériel, de l'atelier et des annexes		

INTERPRETER	**OUI=1 point**	**OUI**	**NON**
Critères	**Indicateurs**		
Adaptation aux exigences du métier.	Contrôle les quantités (proportions) et la qualité des marchandises		
	Interprète la fiche technique		
Comprendre, contrôler, s'adapter aux consignes.	Exécute le travail dans son intégralité		
	Il y a adéquation entre les consignes reçues et les procédures de travail		

S'ORGANISER	**OUI=1 point**	**OUI**	**NON**
Critères	Indicateurs		
Respect de la chronologie des différentes étapes de la journée de travail.	Respecte les timings de préparation, de cuisson		
	Maîtrise la progression pendant l'élaboration des techniques		
	Les opérations de la mise en place sont réalisées en temps utile		
	S'organise et respecte la chronologie pendant l'envoie		

COMMUNIQUER	**OUI=1 point**	**OUI**	**NON**
Critères	Indicateurs		
Respect de la terminologie.	Utilise et connaît les termes professionnels en relation avec l'examen		
Respect des relations humaines.	Connaît le menu et les matières premières utilisées		
	Fait preuve de concentration, calme et savoir vivre en société		
	Total		**/20**

Critères de cotations suivant les techniques de base libellées 2023/2024/2

Pour chaque poste correspondant aux techniques du métier (Construire une réponse en T.P),
le candidat sera également évalué sur les critères incontournables suivants:
A, Respect de la chronologie des différentes étapes de l'élaboration,
B, Respect des cuissons, aspect et texture, en adéqı tion aux techniques relatives à la préparation,
C, Respect de l'assaisonnement, des températures et des quantités du produit fini, le produit fini est "vendable"," servable"

Certains préleminaires ne rentrent pas dans la grille de cotation car ils sont déjà retenus dans les compétences transversales
La réussite est en fonction du résultat obtenu suivant la technique demandée.

Nom de l'élève:														
Numéro:	1		2		3		4		5		6		7	
Identité du menbre du jury:														
Date de passage:														
	Critères incontournables A B C / 10 points													
Techniques de base et criteres relatifs au menu,														
Potage Cultivateur	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**
Laver et tailler des légumes														
La marche en avant est respectée														
Les déchets sont évacués														
Les parrures sont récupérées														
La taille est conforme à l'appellation														
Marquer le potage en cuisson														
L'ustencile et la quantité de mouillement sont conforme														
La poitrine est taillée et blanchie comme il se doit														
Le temps de cuisson est connu et respecté														
Préparation de la garniture														
Le pain est correctement tranché et séché														
Le gruyère est correctement présenté et à bonne t°														
Le cerfeuil est éffeuillé et tenue dans de l'eau froide														
Dresser le potage														
Tous les éléments sont présent lors de l'envoi														
Le potage est bouillant														
Nom de l'élève														
Numéro:	1		2		3		4		5		6		7	
	Critères incontournables A B C / 10 points													
Techniques de base et criteres relatifs au menu,														
Suprême de volaille sauté au paprika, riz pilaw	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**
Marquer les suprêmes de volaille en cuisson														
Les ustenciles, la M.G.* et la t°de chauffe correspondent														
La volaille est colorée (bien dorée) et réservée														
La cuisson est scrupuleusement respectée														
Réaliser la sauce au paprika														
Les quantités: vin blanc, fond et crème sont respectés														
L'oignon est bien découpé et sué														
La réduction est parfaite, la sauce est onctueuse														
Réaliser le riz pilaw														
La découpe de l'oignon est conforme														
L'oignon est bien sué, le riz bien nacré														
La brunoise de poivons est bien réalisée et suée														
Le mouillement et la technique de cuisson correspondent														
Dressage et envoi														
Le dressage est hormonieux														
L'équilibre des composants est judicieux (quantité/goût)														
Nom de l'élève:														
Numéro:	1		2		3		4		5		6		7	
	Critères incontournables A B C / 9 points													
Techniques de base et criteres relatifs au menu,														
Œufs à la neige, crème anglaise	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**	**oui**	**non**
Confectionner la meringue														
les ustenciles sont bien dégraissés														
La meringue est bien montée, compacte, ne graine pas														
La technique de cuisson est respectée (façon)														
La cuisson de la meringue est parfaite														
Réaliser la crème anglaise														
L'ustencile et la quantité sont respectée														
La cuisson à la nappe est connue														
La préparation à bien était refroidie														
La crème ne graine pas, pas trop liquide, elle est onctueuse														
Dresser les œufs à la neige														
L'aspect visuel est agréable, les quenelles sont belles														
Les quantités sont respectées dans l'assiette														
Pondération; 1 oui = 2 points														
Total /80														

N.B.*: M.G.= Matière Grasse, E.M.= Elément de Mouillement, E.A.= Elément Arômatique, ad.= adéquat