

**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)

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

## Consignes d'examen pratique

Cycle	2022-2023/2
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		
<b>OPTION 4128 CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ</b>				
		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
<b>TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES</b>				
T.P.M. CUISINE DE COLLECTIVITÉ		3418	15	15
T.P.M. SERVICE		3409	1	1
<b>TOTAL</b>			<b>21</b>	<b>21</b>

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

### ●●● Programme

Selon la réglementation, les questions d'examens porteront sur les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles<sup>1</sup>. 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).

<sup>1</sup> Article 10 du Décret du 27/10/2016 portant organisation des jurys de la Communauté française de

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

### ●●● Rencontre obligatoire

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

Celle-ci a eu lieu le mercredi **15 février 2023 de 08h00 à 15 h 00**.

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 **le mardi 06 juin 2023 et le jeudi 22 juin 2023**.

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, une entrée froide, 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.

<p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Œuf à la Russe</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Navarin d'agneau printanier</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pommes Tournées</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Mousse au chocolat</b></p>
--

### ●●● TENUE

#### **Votre tenue sera impeccable !!!**

- ***Le port du masque reste obligatoire durant toute l'épreuve. (Suivant l'actualité)***
- ***Pantalon et veste de cuisine, toque ou charlotte ou calot ou foulard réglementaire, tablier bavette (chaussures de sécurité ou chaussure en cuir fermée avec semelle antidérapante (noire ou blanche)).***
- ***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

Votre matériel de service : 2 essuies de cuisine.

### ATTENTION :

**Vous vous munirez de votre tenue complète et penserez également à prévoir vos 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 produits alimentaires vous seront distribués 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.**

**12h00 :** Les entrées froides ainsi que les desserts seront filmés, stockés en chambre **au plus tard à midi** et porteront  **votre numéro d'identification** reçu le matin même.

**12h30 : Envoie de l'entrée froide.**

**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 16h00 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 présence, 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 les préparations et les cuissons à 12h00** (veillez à organiser votre travail et à ranger les plans 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.

**Voir en 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 : 2021/2022	
Nom de l'élève :		Titre : CESS Professionnel	
COMPETENCES TRANSVERSALES			
SE GERER		OUI	NON
<u>Critères</u>	<u>Indicateurs</u>		
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	NON
<u>Critères</u>	<u>Indicateurs</u>		
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	NON
<u>Critères</u>	<u>Indicateurs</u>		
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	NON
<u>Critères</u>	<u>Indicateurs</u>		
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'envoi		
COMMUNIQUER		OUI	NON
<u>Critères</u>	<u>Indicateurs</u>		
Respect de la terminologie.	Utilise et connaît les termes professionnels en relation avec l'examen		
	Connaît le menu et les matières premières utilisées		
Respect des relations humaines.	Fait preuve de concentration, calme et savoir vivre en société		



<b>Cuire/Glacé un légume</b>														
PM	Les préliminaires sont ad.*(nettoyage, parures)													
	La taille d'appellation est parfaite													
	Le mode de cuisson est ad. Respect de la couleur													
	Le légume est <b>légèrement</b> brillant, sucré													
<b>Mousse au Chocolat</b>		<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	
<b>Réaliser une mousse au chocolat</b>		<b>Critères incontournables A B C / 5 points</b>												
	La meringue est bien montée, compacte, ne graine pas													
	La crème est battue au 3/4 pour l'incorporation													
	La chantilly est bien battue et légèrement sucrée													
	Le dressage est harmonieux													
	La mousse est légère et onctueuse													
<b>Pondération: 1 oui = 2 points</b>														
<b>Total / 75</b>														

N.B.\*: M.G.= Matière Grasse, E.M.= Élément de Mouillement, E.A.= Élément Aromatique, ad.= adéquat