

**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	2022-2023/2
Titre	CESS Professionnel
Option	Cuisinier de collectivité
Matières	Connaissance du matériel Connaissance des matières Economat-gestion des stocks Hygiène-sécurité du travail Législation

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

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

Horaire pour l'examen écrit : Le vendredi 14 avril de 9h30 à 11h30

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 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 n'est plus 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.**
- ° Dès qu'un candidat aura terminé son examen, il sera autorisé à quitter le local.