Direction des Jurys de l'enseignement secondaire
Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

CONSIGNES D'EXAMEN

Cycle	**2023-2024/2**
Titre	CESS TQ
OBG	Hôtelier - restaurateur

I. Informations générales

••• Identification de la matière

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

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

DEGRE	3	TECHNIQUE
SECTEUR	4	HOTELLERIE ALIMENTATION
GROUPE	41	HOTELLERIE

OPTION 4118 HOTELIER-RESTAURATEUR/HOTELIERE-RESTAURATRICE

	Code	5TQ			6TQ			ACCROCHE
LANGUE MODERNE : ALLEMAND *	2302	2	0	0	2	0	0	CG Allemand DS
LANGUE MODERNE : ANGLAIS *	2304	0	2	0	0	2	0	CG Anglais DS
LANGUE MODERNE : NEERLANDAIS *	2303	0	0	2	0	0	2	CG Néerlandais DS
CUISINE ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE CUISINE	2836	2			2			CT Cuisine de restauration DS
SALLE ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE SALLE	2837	2			2			CT Service en salle DS
RECEPTION ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	2838	1			1			CT Service en salle DS
TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES								
T.P. CUISINE-SALLE-RECEPTION	3050	11			11			PP Service en salle DS
TOTAL		18			18			

••• Programme(s)

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 : 54/2000/248B

http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/54-2000-248B.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 et type d'enseignement

Certificat d'enseignement secondaire supérieur pour l'enseignement secondaire technique de qualification (CESS)

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

II. Organisation de l'examen

••• Modalités de passation

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

Adresse : CTA métiers de bouche

Implantation : 6 rue de Namur à 4000 Liège

••• Matériel pour l'épreuve théorique

Matériel autorisé : matériel de base d'écriture, crayons de couleur, latte, crayon gris, gomme, calculatrice basique (non programmable).

Matériel refusé : tout type d'objet connectable (smartphone, tablette, montre …), dictionnaire des noms communs/propres, les correcteurs orthographiques, Tipp-Ex (ou autres correcteurs similaires)

Le matériel de l'examen pratique est précisé dans les rubriques : "consignes d'examen pratique salle et consignes d'examen pratique cuisine.

Les candidats veilleront à posséder le matériel requis lors de l'épreuve car aucun prêt de matériel ne sera accordé. L'échange de matériel durant l'épreuve, étant considéré comme une interaction avec autrui, sera sanctionné. De même, en cas d'oubli, aucun matériel ne pourra être apporté en cours d'épreuve aux candidats par une tierce personne.

Consignes d'examen de technologie salle, technologie cuisine et réception

Les examens de technologie se feront au CTA rue de Namur 6 à 4000 Liège le mercredi 3 avril à 9h00.

!!! Pour accéder à l'épreuve pratique, il est impératif d'avoir réussi la partie théorie !!!

Pour la cuisine : vous avez reçu des recettes, chaque recette comporte des termes techniques et un procédé de réalisation.

Exemple : faire la glace vanille

La réponse attendue tant à l'écrit qu'à la préparation de votre entrée à l'épreuve pratique sera :

- Chauffer le lait avec l'extrait de vanille/gousse de vanille
- Réaliser un ruban (jaunes d'œufs mélangés avec le s2, battus jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et qu'ils aillent blanchis).
- Mettre le lait sur le ruban, mélanger.
- Remettre la préparation dans le poêlon et cuire à la nappe.
- Refroidir en foulant et en ajoutant la crème.
- Passer en sorbetière.

Concernant la théorie en salle :

- Maitriser les différents services avec leurs avantages et leurs inconvénients
- Maitriser la carte des régions viticoles Françaises
- Maitriser les différents services du vin : présentation, lecture de l'étiquette, service et ses règles, débouchage, …
- Savoir rédiger les différents bons de commande
- Annonces en cuisine
- Savoir appliquer la préséance
- Répondre à des cas pratiques concrets
- Pouvoir caractériser la hiérarchie du service de salle. Décrire les tâches inhérentes à chacun des postes
- Accueil du client, prise de commandes,…
- Maitrise de la thématique des allergènes…

Concernant la théorie en réception :

- Savoir décrire le fonctionnement général de la réception d'un hôtel, d'en définir le rôle
- Citer les spécificités liées à l'hébergement (types d'hébergements, formules, …) ainsi que le vocabulaire inhérent
- Traiter les demandes et plaintes de la clientèle
- Assurer des conversations dans seconde une langue
- Maitriser les aspects administratifs, documents, programme de réservation, …
- Citer les qualités d'un réceptionniste

Consignes d'examen Pratique salle

Mise en situation :

Dès votre arrivée à 9h, 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 9h00, 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 9h.

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