

Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

CONSIGNES D'EXAMEN

Cycle	2025-2026/2
Titre	CE2D P
Matière	Services sociaux

I. Informations générales

••• Identification de la matière

Nom de l'option de base groupée (OBG) : **Services sociaux**

Matières à présenter :

- EDUCATION FAMILIALE ET SANITAIRE : HYGIENE ET QUALITE ENVIRONNEMENT / EDUCATION NUTRITIONNELLE / PUERICULTURE
- EDUCATION FAMILIALE ET SOCIALE : TECHNIQUE D'EXPRESSION / SAVOIR- VIVRE / EDUCATION DU CONSOMMATEUR
- TECHNIQUES DES MESURES
- ORGANISATION DU TRAVAIL ET ERGONOMIE
- TECHNOLOGIE
- T.P.M.

••• Programme : Services sociaux

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 : 157/2002/249

Lien : <http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/157-2002-249.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, type d'enseignement et l'option

CE2D : Certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré pour l'enseignement secondaire Professionnel.

••• Rencontre obligatoire

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

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

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 d'évaluation d'examens

Lieu : **AR Hannut**

Rue de Tirlemont 22 à 4280 Hannut

••• Modalités passation :

Éducation familiale et sanitaire :

Examen oral durant l'épreuve pratique (questions en rapport avec l'hygiène du nourrisson, en cuisine lors des préparations et en maintenance) et écrit (analyse équilibre du menu à l'aide de la pyramide alimentaire)

Épreuve pratique à réaliser : le bain de bébé et un menu familial simple : macaronis sauce béchamel avec jambon et une crème pudding simple

Éducation familiale et sociale :

Communication verbale durant l'épreuve : réponses aux questions posées et auto-évaluation après l'épreuve

Attitude savoir-être : gestion du stress et capacité de s'adapter à la situation

Organisation du travail et ergonomie :

Compléter un organigramme en organisant les différentes tâches demandées dans le temps

Gérer le temps et terminer son travail à l'heure impartie : l'élève dispose de 10 min pour prendre connaissance de la situation consignes examen, 15 min pour compléter l'organigramme avec les différentes tâches et 4X50 min pour l'épreuve pratique ainsi que l'auto-évaluation orale à la fin de la prestation

Technologie :

Réaliser différentes tâches de maintenance relatives au travail en pratique d'art culinaire (entretien de la vaisselle utilisée, le plan de travail, l'évier et la taque de cuisson), entretien du sol, mise en route de la machine et repassage de quelques pièces de linge (essuie vaisselle, tablier, Tshirt)

Utiliser le matériel mis à disposition (cuisinière, four, centrale et machine à laver)