

## Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

### CONSIGNES D'EXAMEN THEORIQUE

<b>Cycle</b>	<b>2025-2026/2</b>
<b>Titre</b>	<b>CESS P</b>
<b>Option</b>	<b>Cuisinier/ière de collectivité</b>
<b>Matière</b>	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	
<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 l'enseignement secondaire ordinaire

●●● **Rencontre obligatoire**

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

Celle-ci a eu lieu **le jeudi 12 février 2026 de 8h00 à 15h00**.

Organisation des 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 mardi 24 février 2026 de 9h00 à 12h00 (ouverture des portes à 8h30)**

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

### ●●● CONSIGNES À RESPECTER DURANT L'ÉPREUVE ÉCRITE

- ° Les jurys mettent à la disposition des candidats 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 3 heures.**
- ° Dès qu'un candidat aura terminé son examen, il sera autorisé à quitter le local.