FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES | Enseignement

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	**2026-2027/1**
Titre	CESS P
OBG	Restaurateur

I. Informations générales

••• Identification de la matière

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

Liste des matières :

HOTELLERIE-ALIMENTATION
RESTAURATEUR/RESTAURATRICE
TECHNOLOGIE DU METIER : CUISINE
TECHNOLOGIE DU METIER : SALLE
T.P. CUISINE
T.P. SALLE

Le programme est consultable et téléchargeable via notre site.

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)

II. Organisation des examens

••• Modalités de passation

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

Adresse : CTA métiers de bouche, 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 et le matériel scolaire de base, calculatrice non programmable pochette ou trousse plastique **transparente**.

Matériel refusé : dictionnaire des noms communs/propres, les correcteurs orthographiques, Tipp-Ex (ou autres correcteurs similaires), feuilles de brouillon, calculatrice programmable, pochette ou trousse **non transparente**.

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.

Les GSM, montres connectables ou tout autre objet connectable sont éteints et laissés dans votre sac. Ils ne peuvent ni être visibles ni être portés sur vous pendant l'examen.

Organisation de l'examen pratique

Seuls les candidats ayant réussis l'épreuve théorique avec une moyenne de 50% pourront présenter l'examen pratique.

Les épreuves pratiques se dérouleront en deux jours :
Groupe 1 : 1er jour : salle – 2ème jour : cuisine
Groupe 2 : 1er jour : cuisine – 2ème jour : salle

Informations importantes :

- Des modifications dans la répartition des groupes peuvent être apportées le 1er jour. Il est donc important et essentiel de venir avec les deux tenues (celle pour la cuisine et celle pour la salle).

- La mise en situation se veut la plus réaliste possible par rapport au métier. Pour certaines tâches, vous allez peut-être devoir travailler en équipe et/ou en binôme.

- L'examen commencera à 9h00 précise. C'est-à-dire qu'il faut être prêt et en tenue. Il est donc nécessaire d'arriver un peu à l'avance afin de se préparer.

Aucun retard ne sera accepté et tout candidat arrivant après 9h00 ou sans sa tenue (cfr « consignes de l'examen pratique », pages 6 et 8) sera automatiquement exclu pour l'ensemble de ces épreuves.

- En fonction de la situation et du travail à fournir, l'heure d'envoi des plats pourrait être adaptée.

Consignes de l'examen de technologie du métier cuisine et salle.

L'examen théorique se fera au CTA rue de Namur 6 à 4000 Liège le mercredi 1er 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…

Consignes d'examen Pratique salle

Mise en situation :

Dès le début de l'épreuve 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.

Évaluation

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) et/ou d'un vin blanc et/ou d'un vin rouge
- 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
Sous-total			**(100)**

Consignes d'examen Pratique Cuisine

Mise en situation

Dès le début de l'épreuve à 9h00, vous prendrez connaissance du 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 réaliserez une des recettes et travaillerez en collaboration avec les autres candidats. 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 : deux 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 puissiez servir ce menu à partir de **12h30**.

La fin de la prestation sera annoncée une fois le nettoyage et le rangement fait correctement.

Évaluation :

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
Sous-total	**(76)**

Évaluation finale des produits réalisés à la dégustation	
	plat réalisé
Température	0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5
Consistance	0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5
Goût	0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5
Présentation	0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5
Sous-total	**(20)**