



Wallonie



SPW
Service public
de Wallonie

FORMULAIRE D'INSCRIPTION¹ - JURY CENTRAL

EXAMEN DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES RESTAURATEUR OU TRAITEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS (20040)

Nom :

Prénom : Sexe : masculin féminin

Numéro de registre national² : _ _ _ _ _ - _ _ _ - _ _ _

Rue : Numéro:

Code postal : Localité :

Téléphone : Fax :

e-mail:

ATTENTION

Pour que votre inscription soit considérée comme complète et recevable, il faut :

- Le présent formulaire complété, daté et signé.
- Avoir versé le droit d'inscription³ de 35,00 euros sur le compte numéro IBAN BE43 0912 1502 6801 (Code Bic : GKCC BE BB). Ne pas oublier de mentionner les données suivantes en communication: votre nom et prénom, accompagné du code en 5 chiffres (ex : 20090 pour les connaissances en gestion de base).
- Joindre en annexe une copie de la preuve de paiement.
- Joindre en annexe une copie recto/verso de votre carte d'identité.

Sur le site :

http://economie.wallonie.be/Dvlp_Economique/Projets_thematiques/Regionalisation/Starter/jury.html, vous trouverez un syllabus concernant les connaissances de gestion de base, qui est destiné à vous aider à préparer cet examen.

Réinscription Oui Non

Vos questions et remarques :

Date : Signature :

¹ Envoyez ce formulaire et les annexes par mail ou par courrier au Service Public de Wallonie – Direction générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi et de la recherche – Département du développement économique – Place de la Wallonie, 1 – Bât I – 5100 Jambes - Mail: info.jurycentral.dgo6@spw.wallonie.be - Tél. : 081 33 40 00 (Lu, Ma de 14h à 16h et Me, Ve de 9h à 12h).

² Le numéro de registre national est composé de 11 chiffres et se trouve à l'arrière de votre carte d'identité. Si vous n'avez pas de numéro de registre national, joignez une copie de votre passeport (recto verso).

³ Le droit d'inscription n'est en aucun cas remboursable (sauf en cas de force majeure, comme par exemple maladie avec certificat médical). Si vous ne pouvez pas participer à l'examen pour lequel vous êtes invités, il est possible de participer à une nouvelle session après réinscription et nouveau paiement du droit d'inscription.

LES COMPETENCES PROFESSIONNELLES :

A. Matières premières.

Dénomination, conditionnement, origine ou fabrication, composition, propriétés et réglementation des matières premières et auxiliaires les plus employées, pour autant que ces connaissances soient nécessaires à différencier, apprécier, conserver et employer les matières premières citées ci-après :

viandes et produits dérivés, volailles, gibiers, poissons, mollusques et crustacés, légumes et fruits, épices, condiments et aromates, farines et féculents, matières grasses, lait et fromages, oeufs, sucre, café, thé, cacao, chocolat, eaux, bières, vins et spiritueux (apéritifs, liqueurs, eaux-de-vie naturelles).

B. Equipement professionnel.

Cuisine.

Emplacement de la cuisine et des annexes (garde-manger, légumes, chambre froide et plonge). Installation et agencement des différents locaux.

Dénomination, description, fonctionnement, emploi, nettoyage et entretien de l'outillage à main, des instruments de mesure, de capacité et de poids; du mobilier de la cuisine; du matériel collectif : fourneaux, fours, grils, friteuses, salamandres, armoires de chauffe, trancheuse, hachoir, machines à battre et à broyer, machine universelle, éplucheuse, batterie de cuisine, réfrigérateur et congélateur, machines à vaisselle et autres ustensiles ou appareils ménagers.

Restaurant.

L'argenterie : énumération des principales pièces, entretien et rangement, avantages et inconvénients des diverses matières utilisées pour leur fabrication.

La vaisselle : énumération des principales pièces, entretien et rangement, avantages et inconvénients des diverses matières utilisées pour leur fabrication.

La verrerie : usage et entretien des principales sortes de verres et des carafes à eau et à vin.

Le linge : principales pièces de linge, emploi économique et protection du linge.

Le mobilier de la salle : dénomination, emploi et entretien des tables et sièges, des consoles, des buffets et des tables roulantes; aménagement de la salle suivant les circonstances.

Matériel divers : dénomination, emploi et entretien de la caisse enregistreuse, du percolateur, de la pompe à bière, des cendriers, du ménage, des vases à fleurs, etc.

C. Théorie et technologie.

Théorie.

Cuisine : notions élémentaires des différents phénomènes physiques, chimiques et biochimiques et leurs influences au cours de la fabrication, la cuisson et la conservation des produits. Notions élémentaires des besoins nutritifs de l'organisme humain.

Le personnel de cuisine : composition de la brigade suivant les types de restaurant; la tâche incombant à chacun.

Restaurant : la brigade : sa composition suivant les types de restaurant et le rôle de chacun des éléments.

Réception de la clientèle : politesse, amabilité, serviabilité, déférence, bienséance, tact et discipline.

Fournir les renseignements demandés par la clientèle concernant les moyens de communication, les distractions et le tourisme régional.

Technologie :

Cuisine : Le vocabulaire culinaire. Le mise en oeuvre, l'emploi et la préparation des matières premières. Les modes généraux de cuisson : temps et point de cuisson, règles générales de cuisson. Aperçu des différents stades de préparation des sauces mères et des fonds; des potages et consommés; aperçu des différents stades de la préparation et de la cuisson des viandes, poissons et abats. Les différents plats et leur présentation. La pâtisserie de restaurant : les différentes sortes de pâtes. Les recettes de préparation et l'explication raisonnée et motivée de la fabrication complète des produits.

Restaurant : Définition des termes : prix fixe, table d'hôte et à la carte. Définition, justification et connaissance des différents services. Service de quelques plats spéciaux (par exemple : filet américain, huîtres, hors-d'oeuvre et découpage simple). L'usage et la préparation du rince-doigts. Le service des vins. Règles de débarrassage. Organisation du service du commis; le commis et sa console. Rapport entre le restaurant et la cuisine : les bons de commande (principe, rédaction et utilisation), les cas particuliers (suite, retour); notions sur les temps nécessaires pour la préparation des plats à la carte. Rapport du restaurant avec le bar, le hall, la terrasse et la cave du jour.

D. Hygiène et sécurité professionnelles.

Propreté corporelle et vestimentaire. Propreté de l'outillage et des locaux professionnels. Destruction des insectes et de rongeurs; précautions lors de l'usage des désinfectants et des insecticides. Propreté dans la préparation et le service des produits culinaires. Mesures de précaution contre le froid, la chaleur, la sécheresse, l'humidité et les poussières. Mesures de sécurité contre le danger d'incendie. Soins à appliquer aux yeux pendant le travail au four et dans la cuisine.

Notions élémentaires des maladies contagieuses, de l'alcoolisme et ses dangers.

Prescriptions légales concernant l'utilisation du matériel et l'installation de la cuisine et du restaurant.

E. Notions élémentaires de droit se rapportant à la profession et divers :

- les contrats de brasseries;
- l'organisation professionnelle, la déontologie et notamment les règles admises en commission paritaire;
- le droit fiscal se rapportant à la profession;
- la responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;

- les organismes et organisations touristiques.