



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Direction générale des ressources humaines
et des affaires juridiques
Service ressources humaines – AE
tél. 247-75128 – concours.epp@men.lu

Le Ministre de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Vu la loi modifiée du 10 juin 1980 portant planification des besoins en personnel enseignant de l'enseignement postprimaire, notamment l'article 6 ;

Vu le règlement grand-ducal du 28 juillet 2018 portant institution d'un examen spécial de qualification pour l'admission au stage de maître d'enseignement dans le service de restauration ;

Arrête :

Art. 1^{er} : Le programme, la durée, le nombre et la nature des épreuves de l'examen spécial de qualification pour l'admission au stage de maître d'enseignement de l'enseignement secondaire général dans la spécialité «service-restauration » sont approuvés sous la forme ci-annexée.

Luxembourg, le 7 octobre 2019

Le Ministre de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

A. Partie théorique

I. Technologie de restaurant

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

Langue : Français

Programme

Tome 1

- 1) La brigade de restaurant
- 2) Les principaux travaux préliminaires à l'arrivée des clients
- 3) Le matériel particulier utilisé pendant le service restaurant
- 4) Le service des banquets
- 5) Listing des règles de service
- 6) Les différentes formes de service
- 7) Connaissance des produits
- 8) Les bons de commande clients
- 9) les annonces au passe de la cuisine
- 10) L'arrivée des clients au restaurant
- 13) Le vin et le champagne au restaurant
- 12) La prise des mets
- 21) Les additions au restaurant
- 22) Le départ des clients

Tome 2

- 1) Présentation générale du secteur restauration
- 2) Le personnel de restaurant
- 3) L'organisation du travail
- 4) Présentation, et répartition des surfaces et implantation des locaux
- 5) L'équipement traditionnel d'un restaurant traditionnel
- 6) La commercialisation des produits en restauration
- 7) Les buffets en restauration
- 11) Réunions et banquets
- 12) Découpages, flambages et préparation

Ouvrages recommandés:

Savoirs et techniques de restaurant :

Tome 1 : ISBN : 2 85708-384-X

Tome 2 : ISBN 2-85708-338-6

Travaux pratiques de restaurant

Mise en place-décoration-service

Tome 2 : CAP-BEP-BTH, Editions BPI ISBN 2-85708-037-9

Travaux pratiques de restaurant

Préparations – découpages-flambages

CAP-BEP-BTH, Editions BPI ISBN 2-85708-019-0

II. Denrées alimentaires et boissons

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

Langue : Français

dont 1 heure Denrées alimentaires

Programme Boissons

Grands Titres

- 1) Le raisin et le vin
- 2) Les fermentations
- 3) Les techniques de vinifications
- 4) Le stockage et la conservation des vins
- 5) La dégustation
- 6) Le service des vins au restaurant
- 7) L'étude des vignobles
 - Luxembourg
 - France, Allemagne, Autriche, Hongrie, Italie, Espagne et Portugal
 - Nouveau monde (Argentine, Australie, Liban)
- 8) Les Accords Vins et Mets
- 9) La commercialisation des vins
- 10) Eaux-de-vie et liqueurs
- 11) Autres boissons alcoolisées
 - Bières
 - Apéritifs
 - Cocktails : les grands classiques
- 12) Boissons sans alcool
 - Eaux minérales
 - Soft-drinks
 - Jus
- 13) Boissons chaudes
 - Cafés
 - Thés et infusions

Ouvrages recommandés :

- Editions BPI : Le vin et les vins au restaurant Paul Brunet Edition 2015 ISBN 978-2-85-708566-9
- L'œnologie expliquée JF Augez Sartal CD interactif EAN 343-5-43-005510-3
- Dictionnaire de la dégustation E.Glatre ISBN 978-2-85-708436-5
- Connaissances techniques du bar et des cocktails ISBN 978-2-85-708501-0
- Grand Traité du café M.Gayet ISBN-10: 2364021146
- Le guide de la dégustation de l'amateur du thé C. Barbaste ISBN-10 281231012X
- Thé :guide d'un passionné pour bien choisir Chronique Thema ISBN-10 2366025629

Quelques ouvrages supplémentaires de lecture viti-vinicole :

- Grand Larousse du vin : Les vins ISBN-10 2035063086 et ISBN-13 978-2035063083
- Atlas mondial du vin Hugh Johnson ISBN-10 208131438X et ISBN-13 978-2081314382
- Le goût du vin : Le grand livre de la dégustation Emile Peynaud 4ième édition ISBN-10 2100700804 et ISBN-13 978-2100700806

Programme : Denrées alimentaires**Les chapitres**

- 1) Sources nutritionnelles : fiches 1 – 13 a/b
- 2) Modifications physico-chimiques des aliments : fiches 14 – 15 a/b
- 3) Qualités alimentaires / Qualité sanitaire fiches : 16 – 22 a/b
- 4) Equilibre alimentaire de l'enfant et de l'adolescent : fiches 47 – 51 a/b
- 5) Modes alimentaires et troubles de comportement : fiches 57 – 59 a/b
- 6) Alimentation des personnes âgées : fiches 60 – 63 a/b
- 7) Les allergies alimentaires : fiches 75 – 78 a/b
- 8) Intolérance au gluten : fiches 79 – 80 a/b
- 9) Régimes du diabète : fiches 84 – 87 a/b

10) Régimes hyposodés : fiches 88 -90 a/b

Ouvrage recommandé :

Nutrition, alimentation Editions BPI ISBN 978 285 708 5003

III. Calcul professionnel

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Langue : Français

Le système métrique

Les unités de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse

Exercices :

- La règle de trois
La règle de trois simple
- Les pourcentages
Calcul de x% d'une valeur, calcul d'un taux de pourcentage, calcul d'une quantité dont on connaît le pourcentage, calcul d'un pourcentage de variation
- Les intérêts simples
A la découverte des intérêts, formule des intérêts simples, formule de la valeur acquise,
- L'intérêt composé
Calcul de la valeur acquise et du capital initial

Ouvrages :

Cours de CBASE1/2 de l'EHTL
Cours de CBASE3/4 de l'EHTL

IV. Comptabilité générale

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Langue : Français

La comptabilité en partie double**Exercices :**

- Le bilan
- Les comptes de bilan
- Le journal
- La balance de vérification par sommes et par soldes
- Les comptes de charges et de produits
- Les achats et ventes de marchandises
- Stocks de marchandises
- Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)
- Réductions de prix
- Emballages commerciaux

Ouvrage :

Cours de COMGE1 et de COMGE3 de l'EHTL

V. Gestion des ressources humaines

Durée : 1 heure

Coefficient : 2

Langue : Français

- L'amélioration des conditions de vie au travail
- L'animation de l'équipe
- L'analyse transactionnelle
- La communication
- Les salaires et la politique salariale

Ouvrage :

Cours de Gestion des Ressources Humaines de l'EHTL (Patrick Bredimus)

VI. La législation professionnelle (à livre ouvert)

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Langue : Français

1. Création d'entreprise
 - Forme juridique de l'entreprise
 - Démarches et formalités administratives
2. Investissements et modes de financement
 - Investissements en immobilisations
 - Différentes sources de financement

Ouvrage :

Cours de CREGE1 de l'EHTL

VII. Gestion d'entreprise

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Langue : Français

1. Initiation à la gestion d'un hôtel ou restaurant
 - Suivi et évaluation des stocks + exercices
 - Fixation d'un prix de vente + exercices
 - Analyse des ventes + exercices
2. Initiation aux techniques de contrôle de gestion
 - Contrôle des consommations matières + exercices
 - Tableau de bord financier + exercices
 - Résultat d'exploitation différentiel + exercices

Ouvrage :

Cours de CREGE1 de l'EHTL

Les cours de l'EHTL sont disponibles au secrétariat de l'école et seront envoyés par courriel aux personnes qui désirent participer à l'examen spécial.

B. Partie pratique :

Epreuve de travaux pratiques

La partie pratique porte sur la pratique professionnelle et comporte des questions orales sur des sujets technologie et de gestion.

Coefficient : 5 Langue : Luxembourgeois / Français

Les travaux pratiques porteront sur :

- la mise en place
- la direction du service
- le service de 2 tables (6 convives par table)

Le candidat est assisté d'un commis par table à servir.

Il dirigera la mise en place de la table au menu fixe et exécutera personnellement celle de la table servie « à la carte ».

Des travaux pratiques ne relevant pas la compétence d'un commis :

- établissement de l'ordre de la table
- direction du service
- prise de commande
- explications concernant le menu et les boissons
- préparations devant le client
- découpages
- flambages
- confection des boissons mélangées
- service du vin
- établissement et présentation de la note

sont à exécuter personnellement par le candidat.

Le programme détaillé des travaux pratiques sera remise au candidat 4 heures avant l'heure fixée pour le service de table.

L'apéritif sera servi.

Un entretien sur les aspects technologiques du service exécuté suivra le repas.

Cadre des épreuves pratiques

La partie pratique de l'examen se déroule en pratique dans le cadre du restaurant à l'Ecole d'Hôtellerie et de tourisme au Luxembourg (EHTL).