

Examen-concours de recrutement du personnel enseignant de l'enseignement secondaire

Epreuves de classement – Modalités

Spécialité : Cuisinier-Traiteur

Concours de recrutement dans la spécialité : Cuisinier-Traiteur

Le programme du concours de recrutement pour l'admission au stage pédagogique dans la fonction de maître d'enseignement technique, spécialité « Cuisinier-Traiteur », comporte trois épreuves écrites et une épreuve pratique et orale :

Première épreuve écrite, Technologie professionnelle 1 - Coefficient 2

L'épreuve, d'une durée de deux heures, se compose des matières suivantes :

- Connaissances professionnelles
- Connaissances des marchandises
- Études des menus
- Connaissances culinaires

Deuxième épreuve écrite, Technologie professionnelle 2 – Coefficient 2

L'épreuve, d'une durée de deux heures, se compose des matières suivantes :

- Nutrition, normes d'hygiène H.A.C.C.P.
- Installation et organisation de la cuisine, sécurité dans les ateliers

Troisième épreuve écrite, Technologie professionnelle 3 – Coefficient 1

L'épreuve, d'une durée de deux heures, se compose de la matière suivante :

- Calcul professionnel et prix de revient

Épreuve pratique et orale – Coefficient 2

Démonstration pratique et orale en langue luxembourgeoise d'une durée d'une demi-heure, après un temps de préparation de deux heures, portant sur les matières suivantes :

- Désossement et découpe d'une viande de boucherie
- Habillage et découpe des poissons
- Planification d'un menu

Relevé des épreuves

1) Épreuve pratique orale

- a. Désossement et découpe d'une viande de boucherie
- b. Habillage et découpe des poissons
- c. Planification d'un menu

Coefficient : 2

Durée : - préparation : 2 heures
- présentation : 0,5 heures

2) Épreuves en technologie professionnelle

2.1.

Connaissances professionnelles
Connaissances des marchandises
Etudes des menus
Connaissances culinaires

- Définitions fondamentales
- Méthodes de cuisson
- Différentes préparations des produits alimentaires
- Entremets :
 - Pâtes – Masses – Crèmes - Sauces
 - chauds
 - glacés

Coefficient : 2

Durée : 2 heures

2.2.

Nutrition, normes d'hygiène H.A.C.C.P.
Installation et organisation de la cuisine, sécurité dans les ateliers

Coefficient : 2

Durée : 2 heures

2.3.

Calcul professionnel et prix de revient

Coefficient : 1

Durée : 2 heures

Manuels de référence :

- Technologie Culinaire E. Pauli
- Livre des recettes E. Pauli
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène Chambre des Métiers, Luxembourg
- Sciences appliquées aux locaux et aux équipements professionnels
Éditions Foucher Paris