

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

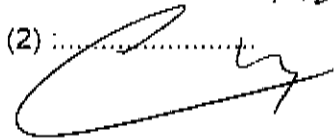
UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Libre confessionnel
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2)
D.LETURCQ D.G.A.

Date et signature (2) :

26/3/2013


2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1

CODE DE L'U.F. (3) : 41 14 13 U 21 E2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : 401
---------------------------------------	--

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :
 - (1) transition
 - (1) inférieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
- (1) qualification
- (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

- 6. Caractère occupationnel :** (1) oui (1) non
- 7. Constitution des groupes ou regroupement :** Repris en annexe n° 3 de ..1... page(s) (2)
- 8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de ..2... page(s) (2)
- 9. Capacités terminales :** Reprises en annexe n° 5 de ..1... page(s) (2)
- 10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n° 6 de ..1... page(s) (2)

(1) Cocher la mention utile
 (2) A compléter
 (3) Réservé à l'administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : 41 14 13 U 21 E2	Code du domaine de formation : (4) 401
--	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours	Code U	Nombre de périodes
Technologie	CT	B	24
Hygiène et sécurité	CT	B	10
Travaux pratiques	PP	L	30
2. Part d'autonomie		P	16
		Total des périodes	80

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ..27/03/2013.....

Signature :



- (2) A compléter
(3) Réserve à l'administration
(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**FINALITES
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1**

Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques spécifiques vues dans le cadre du programme :

- Acquérir des connaissances de base en cuisine qui lui permettront d'analyser la composition organoleptique des mets ;
- Assurer un service de base en salle ;
- Argumenter le choix des vins.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1**

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

- situer géographiquement les grandes régions viticoles du monde ;
- définir et commenter les profils organoleptiques des vins des grandes régions viticole du monde ;
- appliquer des accords préférentiels mets/vins ;
- commenter la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique approprié lors de la rédaction d'une fiche de dégustation.

Titres pouvant en tenir lieu

Les attestations de réussite des unités de formations suivantes :

œnologie : France – climat méditerranéen et continental 1 code n° 411416U21E1

œnologie : France – climat océanique et continental 2 code n° 411417U21E1

œnologie : Vins d'Europe (hors France) code n° 411418U21E1

œnologie : Vins du Monde (hors Europe) code n° 411419U21E1

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1**

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- préciser les fonctions des membres d'une brigade dans un restaurant ;
- régler son comportement en cuisine et en salle en fonction du rôle attribué à chacun par le responsable ;
- identifier le petit matériel de salle suivant son utilisation ;
- utiliser correctement les termes du métier ;
- énoncer et reconnaître les différents critères de fraîcheur et de qualité des produits ;
- analyser lors d'une dégustation, les différentes saveurs de base d'un produit donné selon le niveau qualitatif du produit, la texture, le type de cuisson utilisé, la sauce, l'accompagnement choisi et d'en analyser l'accord mets/vins.

Hygiène et sécurité :

- énoncer les règles d'hygiènes de vie, corporelle, vestimentaire et ergonomique indispensables à son travail de sommelier.

Travaux pratiques :

L'étudiant sera capable de :

- dresser une table de restaurant ;
- d'assurer les différents services : américaine, française, anglaise, russe ;
- assurer le service des vins ;
- débarrasser les tables ;
- commenter dans des termes simples, la composition des mets ;
- présenter la carte des vins et argumenter le choix des vins en fonction des mets choisis.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1**

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

- d'assurer un service de base en salle en utilisant les termes techniques corrects et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité propres au métier ;
- d'assurer le service des vins dans sa fonction de sommelier ;
- d'établir des cartes des vins en fonction des types et des catégories de restaurants ;
- d'appliquer les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle ;
- d'utiliser la technique de dégustation appropriée d'un produit ;
- de proposer des vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- de justifier ses propositions.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivant :

- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau de pertinence dans les propositions des accords des mets/vins ;
- Le niveau de qualité langagière spécifique au métier.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'enseignant comme l'expert, devra, par son expérience professionnelle et personnelle prouver des compétences particulières dans le domaine de la sommellerie.