

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

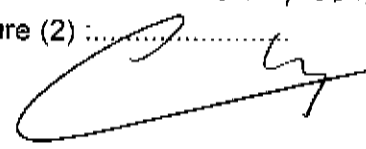
UNITE DE FORMATION

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 2

CODE DE L'U.F. (3) : 41 14 14 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) qualification
 - (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(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 14 U 21 E2	Code du domaine de formation : (4) 401
--	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Technologie	CT	B	30
Travaux pratiques	PP	L	34
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 2**

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 les connaissances qui lui permettront d'analyser la composition organoleptique de menus élaborés ;
- Argumenter le choix des vins sur l'ensemble d'un menu.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2**

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

- 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'appliquer les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle ;
- de proposer des vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;

Titres pouvant en tenir lieu

Les attestations de réussite des unités de formations suivantes :

sommellerie niveau 1 code n° 411405U21E2

base de restauration appliquée à la sommellerie niveau 1 code n° 411413U21E2

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2**

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- d'analyser lors d'une dégustation, les différentes saveurs complexes d'un produit donné selon le niveau qualitatif du produit, l'origine, la texture, le type de cuisson utilisé, la sauce, l'accompagnement choisi et d'en faire un accord judicieux « mets/vins.

Travaux pratiques :

L'étudiant sera capable de :

- commenter dans des termes précis, la composition de menus élaborés ;
- présenter la carte des vins et argumenter le choix des vins en fonction des menu choisis.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2**

- **Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :**
- d'appliquer les caractéristiques des vins du monde (hors France) à la restauration professionnelle ;
- 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 :

- Le niveau de pertinence, finesse et originalité 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 2**

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.