

S-5035/12

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

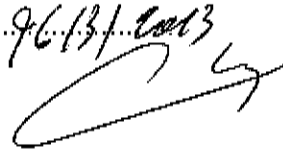
DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

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

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

Date et signature (2) : ... 9/6/13 ... 

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

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : Sommelier

CODE DE L'U.F. (3) : 411400022E2	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 : Sans objet (pas d'annexe n° 2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :
 - du degré : (1) inférieur
 - (1) transition
 - (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 : Repris en annexe n° 4 de ..1... 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) : 4114 00 022 5 2	Code du domaine de formation : (4) 401
---	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

- 11.1 Etudiant : (2) 30 P
- 11.2 Encadrement de l'épreuve intégrée :

Z

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants	
	(2)	(2)	(1)	(2)
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section : sommelier	CT	I	10 périodes	
Epreuve intégrée de la section : sommelier	CT	O	20 périodes	

Total des
périodes : 30 périodes

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

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
SOMMELIER**

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

A travers une épreuve, le futur sommelier démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- la recherche et l'exploitation d'informations professionnelles dans des documents de référence ;
- l'intégration des connaissances, des techniques, des démarches méthodologiques spécifiques à l'exercice de la profession ;
- la mise en œuvre de compétences de sommellerie ;
- la capacité à évaluer une situation professionnelle, à l'analyser et à communiquer son point de vue (approche critique et autonome).

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
SOMMELIER**

Capacités préalables requises

Néant

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
SOMMELIER**

Constitution des groupes ou regroupement

Néant

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER

Programme

4.1. Programme pour les étudiants :

4.1.1 Pour la préparation de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- de participer aux séances collectives organisées ;
- de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve ;
- de rechercher et d'exploiter les informations nécessaires à la réalisation d'un travail personnalisé en rapport direct avec la sommellerie ;
- de concevoir un travail dans le respect des consignes et après validation du sujet par le personnel chargé de l'encadrement ;

4.1.2 Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

l'étudiant sera capable :

- de présenter et de défendre oralement son travail ;
- de commenter et de justifier l'analyse organoleptique d'un vin en utilisant les fonctions langagières spécifiques et d'en préciser sa méthode d'élaboration ;

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

4.2.1 Pour la préparation l'épreuve intégrée,

le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation.

Il organisera des séances de préparation à l'épreuve intégrée afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

Il conseillera et guidera l'étudiant dans l'élaboration de son projet et encouragera la réflexion critique.

4.1.1. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

le chargé de cours :

- ◆ participera à l'organisation de l'épreuve ;
- ◆ favorisera la collaboration entre les membres du Conseil des études élargi pour évaluer objectivement les étudiants.

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER

Capacités terminales

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

- de proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ; lors de la défense orale du projet personnel
- de prendre des initiatives ;
- de se référer aux bonnes pratiques de la sommellerie pour justifier ses choix techniques ;
- de communiquer aisément sur ses pratiques par l'utilisation de fonctions langagières spécifiques ;
- de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité de :
 - mener une démarche réflexive lors de l'analyse organoleptique d'un vin
 - commenter les caractéristiques d'un vin en utilisant les fonctions langagières spécifiques ;
 - préciser sa méthode d'élaboration ;
 - le situer dans un contexte géographique et climatique ;
 - proposer des accords mets/vins pertinents.

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

- la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite,
- le niveau de réflexion technique,
- la qualité des fonctions langagières,
- le niveau de pertinence des propositions.

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
SOMMELIER**

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.