

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

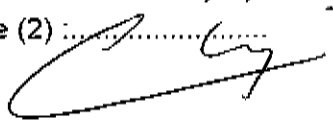
DOSSIER PEDAGOGIQUE

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)

Sommellerie – niveau 1

CODE DE L'U.F. (3) : 41 14 05 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 05 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>
Sommellerie – niveau 1 – théorie	CT	B	48
Sommellerie – niveau 1 – laboratoire	CT	L	48
2. Part d'autonomie		P	24
		Total des périodes	120

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
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 spécifiques vues dans le cadre du programme :

- préciser le rôle et les qualités de la fonction de sommelier,
- établir la carte des vins professionnelles et gérer la cave y afférente,
- appliquer les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle,
- Exploiter les techniques de dégustation des vins.
- Proposer des accords mets/vins en appliquant les capacités commerciales et langagières spécifiques.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
Sommellerie – niveau 1**

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

- commenter la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique approprié,
- développer les notions de structure et d'équilibre d'un vin en fonction de sa constitution,
- définir la notion de terroir viticole et appliquer cette notion à celle de millésime ;
- établir les différents schémas de vinification en vin rouge, blanc, rosé et spéciale ;
- appliquer les accords préférentiels « mets – vins » ;
- situer géographiquement les différentes appellations d'Origine Contrôlée Française régionales et communales ;
- commenter les profils organoleptiques des grandes régions viticoles françaises.

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

ou

du certificat de qualification option hôtellerie délivré par l'enseignement de plein exercice.

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
Sommellerie – niveau 1**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Sommellerie – niveau 1**

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- préciser le rôle du sommelier et les qualités organoleptiques, commerciales et langagières nécessaires exigées dans la fonction de sommelier ;
- définir les caractéristiques de chaque régions vinicole de France et en déduire les accords privilégiés ;
- appliquer les règles et les techniques de service du vin;
- gérer une cave à vin;
- utiliser un logiciel appliqué à la sommellerie ;
- énumérer et décrire schématiquement les grandes étapes d'élaboration des différents alcools et liqueurs.

Laboratoire :

L'étudiant sera capable de :

- déterminer les caractéristiques organoleptiques du produit ;
- estimer le niveau qualitatif et le potentiel de garde du produit ;
- déduire la technique d'élaboration du produit et son origine géographique ;
- proposer des accords mets et vins en appliquant les capacités commerciales et langagières spécifiques.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Sommellerie – niveau 1**

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

- 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 :

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

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
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.