

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

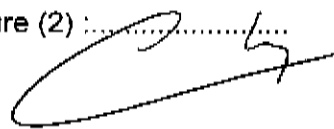
**UNITE DE FORMATION**

**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) : .....

96/3/2013  


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

**Sommellerie – niveau 2**

CODE DE L'U.F. (3) : 41 14 07 U 21 E1	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 07 U 21 E1	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 2 – théorie	CT	B	48
Sommellerie – niveau 2 – laboratoire	CT	S	48
<b>2. Part d'autonomie</b>		P	24
		Total des périodes	<b>120</b>

**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 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 spécifiques vues dans le cadre du programme :

- Appliquer les caractéristiques des vins du monde à la restauration professionnelle,
- Caractériser les différents types de bières, cocktails, alcools, cafés, thés et de cigares ;
- Assurer la gestion d'une cave professionnelle ;
- Proposer des accords mets/vins en tenant compte des goûts et du budget du client et des impératifs commerciaux.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Sommellerie – niveau 2**

**CAPACITES PREALABLES REQUISES**

**Capacités**

- 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 les vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- de justifier ses propositions.

**Titres pouvant en tenir lieu**

L'attestation de réussite de sommellerie niveau 1 code n° 411405U21E2

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Sommellerie – niveau 2**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Sommellerie – niveau 2**

**PROGRAMME DU COURS**

**Technologie :**

L'étudiant sera capable de :

- Définir les caractéristiques de chaque pays vinicole du monde (hors France) et en déduire les accords privilégiés ;
- Classer les principaux cocktails et apéritifs ;
- Caractériser les boissons nécessaires à l'exploitation d'un bar professionnel ainsi que leurs services ;
- Etablir les règles d'approvisionnement d'un bar professionnel ;
- Caractériser les différentes catégories de bières et leurs processus de fabrication ;
- Appliquer la connaissance de ces notions à l'élaboration des accords « mets/bières » ;
- Caractériser les principaux types de cafés, de thés, de cigares ainsi que les grands schémas d'élaboration de ces produits ;
- Caractériser le service des principaux types de cafés, de thés et de cigares ;

**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 2**

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

- d'appliquer les caractéristiques des pays vinicole du monde (hors France) à la restauration professionnelle ;
- d'utiliser la technique de dégustation appropriée d'un produit ;
- de proposer des bières appropriées aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- de classer les grands schémas d'élaboration des différents types de cafés, thés, apéritifs, alcools, cigares;
- 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 pays vinicole du monde (hors France) ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau de pertinence dans les propositions des accords mets et vins ou bières ;
- Le niveau de qualité langagière spécifique au métier.

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