

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

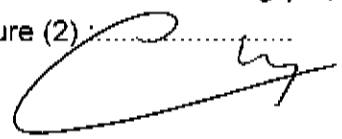
DOSSIER PEDAGOGIQUE

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) : 

9/6/13/2013

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

Stage sommellerie – niveau 2

CODE DE L'U.F. (3) : 41 14 08 U 21 E 3_	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : 401
---	--

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de1.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) Réserve à l'administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : 41 14 08 U 21 E3	Code du domaine de formation : (4) 401
--	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

- 11.1 Etudiant : (2) 96 P

Z

- 11.2 Encadrement du stage :

Classement du (des) cours	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	
		par groupe d'étudiants	
(2)	(2)	(1)	(2)
PP	0	20 périodes	

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

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

**FINALITES
DE L'UNITE DE FORMATION
Stage 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 :

- de découvrir le milieu professionnel ;
- de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques de base dans les conditions réelles d'exercice du métier ;
- d'appliquer ses acquis techniques et pratiques dans un environnement professionnel représentatif.

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

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

- Assurer le service des vins ;
- de proposer des vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- Appliquer la connaissance de ces notions à l'élaboration des accords « mets/bières » ;
- de justifier ses propositions.

Titres pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation suivante :

Sommellerie niveau 1 code n° 411405U21E2

Stage de sommellerie niveau 1 code n° 411406U21E3

CONDITION PARTICULIÈRE D'ACCES

Le conseil des Etudes estimera le moment opportun pour débiter le stage.

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

Pas de recommandation particulière

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

PROGRAMME DU COURS

4.1. Programme pour les étudiants,

L'étudiant sera capable :

- de respecter la convention de stage ;
- de respecter les devoirs liés à l'intégration professionnelle dont la ponctualité, la présentation, l'hygiène personnelle ;
- de respecter le règlement d'ordre intérieur de l'entreprise ;
- de tenir et compléter un carnet de stage ou un tableau de bord ;
- d'appliquer les méthodes de travail en usage dans l'établissement ;
- d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- de décrire l'organisation générale de l'établissement ;
- de participer à la gestion de différents travaux de l'entreprise en suivant les consignes de la personne ressource et en respectant les règles d'hygiène et de bien-être au travail ;
- d'effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage du matériel et des postes de travail en appliquant les règles élémentaires de méthodologie, d'hygiène et de bien-être au travail.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement,

- Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :
- d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation ;
- de vérifier l'adéquation du stage avec le contenu de la formation, le niveau de compétences atteint par l'étudiant ainsi que ses projets professionnels et, au besoin, les préciser dans la convention;
- de donner les consignes nécessaires à la tenue du carnet de stage ou du tableau de bord ;
- de vérifier le bon déroulement du stage ;
- de guider l'étudiant dans l'analyse de ses pratiques professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- de vérifier le carnet de stage ou le tableau de bord ;
- d'amener l'étudiant à pratiquer l'autoévaluation ;
- d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec la personne ressource dans l'entreprise.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Stage sommellerie – niveau 2**

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

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

- de respecter les termes de la convention de stage ;
- de respecter les devoirs liés à l'intégration professionnelle dont la ponctualité, la présentation, l'hygiène personnelle ;
- de réaliser les tâches de sommellerie qui lui seront confiées par le Maître de Stage ;
- de tenir et de compléter le carnet de stage ou le tableau de bord en suivant les consignes du personnel chargé de l'encadrement.

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

- le niveau du soin et de l'organisation du travail,
- la qualité des rapports professionnels (personnel et clientèle),
- la rapidité et l'aisance gestuelle,
- le degré de pertinence des propositions des accords mets/vins.

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