

Ministère de la Communauté française

1010 Bruxelles , le 16 Oct 2000
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0
02 / 210.58.52

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

Monsieur Jean STEENSELS
Président du Conseil de coordination de
l'enseignement de promotion sociale
organisé par la Communauté française
place Surllet de Chokier 15-17
1000 BRUXELLES

Ref.: YD / Dossier pédagogique 3026

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

Section : SOMMELIER
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

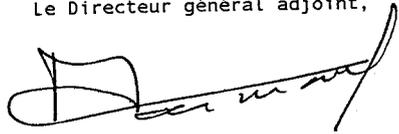
Code Référence : 411400S20E2

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à la section mentionnée sous rubrique.

Dossier	Section / Unité	Code Réf.	Classement	Domaine
3026 S	SOMMELIER	411400S20E2	ESS	✓
3026 U 1	BASES DE RESTAURATION	411101U11E1	ESIT	401 ✓
3026 U 2	TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS UF T1	461101U11E1	ESIT	401 ✓
3026 U 3	STAGE - NIVEAU 1	461110U11E1	ESIT	401 ✓
3026 U 4	TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS - UFT2	461107U21E1	ESST	401 ✓
3026 U 5	STAGE NIVEAU 2	461108U21E1	ESST	401 ✓
	TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS			
3026 U 6	OENOLOGIE - NIVEAU 1	411401U21E2	ESST	401 ✓
3026 U 7	OENOLOGIE - NIVEAU 2	411402U21E2	ESST	401 ✓
3026 U 8	OENOLOGIE - NIVEAU 3	411403U21E2	ESST	401 ✓
3026 U 9	OENOLOGIE - NIVEAU 4	411404U22E2	ESSQ	401 ✓
3026 U 10	SOMMELLERIE - NIVEAU 1	411405U21E1	ESST	401 ✓
3026 U 11	STAGE : SOMMELLERIE - NIVEAU 1	411406U21E2	ESST	401 ✓
3026 U 12	SOMMELLERIE - NIVEAU 2	411407U22E1	ESSQ	401 ✓
3026 U 13	STAGE : I - SOMMELLERIE - NIVEAU 2	411408U22E2	ESSQ	401 ✓
3026 U 14	EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER	411400U22E1	ESSQ	401 ✓

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,

Julien LAERMAN

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 ter

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

1. La présente demande émane du réseau :

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

03-07-2000

Identité du responsable pour le réseau :
 Monsieur Jean STEENSELS, Président du Conseil de coordination

Date et signature :



2. Intitulé de la section :

SOMMELIER

CODE	4114 005 20E2	Code du domaine de formation :	401
------	---------------	--------------------------------	-----

3. Finalités de la section :

Reprises en annexe n° 1 de 1 page.

4. Classement de la section :

- X (1) Enseignement secondaire du degré : ~~O (1) inférieur~~ (1) supérieur
 O (1) ~~Enseignement supérieur de type court~~ O (1) ~~Enseignement supérieur de type long~~

Pour le classement de la section 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"/>
Maritime	<input type="radio"/>	Maritime	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

5. Titre délivré à l'issue de la section :

CERTIFICAT DE QUALIFICATION DE SOMMELIER SPECIFIQUE A L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE PROMOTION SOCIALE.

6. Modalités de capitalisation :

- 6.1. Organigramme de la section
 6.2. S'il échet, délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée

Repris en annexe n° 2 de 2 page

 (1) Cocher la mention utile
 (2) A compléter
 (3) Réservé à l'administration

Code de la section : 411400520E2	Code du domaine de la formation : 401
---	---

7. Unités constitutives de la section :

Intitulés (2)	Classement des U.F. (2) (5)	Code des U.F. (6)	Code du domaine de formation (4)	Unités détermi- nantes (2)	Nombre de périodes (2)
Bases de restauration	ESIT	411101U11E1	401		240
Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets - UFT1	ESIT	461101U11E1	401		240
Stage – niveau 1 - Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets	ESIT	461110U11E1	401		100
Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets – UFT2	ESST	461107U21E1	401	x	320
Stage – niveau 2 - Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets	ESST	461108U21E1	401	x	100
Œnologie – Niveau 1	ESST	411401U21E2	401		80
Œnologie – Niveau 2	ESST	411402U21E2	401		80
Œnologie – Niveau 3	ESST	411403U21E2	401		80
Œnologie – Niveau 4	ESSQ	411404U22E2	401	x	80
Sommellerie – Niveau 1	ESST	411405U21E1	401	x	120
Stage : sommellerie – niveau 1	ESST	411406U21E2	401	x	48
Sommellerie – niveau 2	ESST	411407U22E1	401	x	120
Stage : sommellerie – Niveau 2	ESSQ	411408U22E2	401	x	96
Epreuve intégrée de la section sommelier	ESSQ	411400U22E1	401		40

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (2)	1744
B) nombre de périodes professeur (2)	1448

8. Profil professionnel (approuvé par le Conseil supérieur dans les cas visés au point 2.3.8.3. de la circulaire) :

Repris en annexe n° 3 de 2 pages

9. Tableau de concordance (à approuver par la Commission de concertation) :

Repris en annexe n° 4 de 1 page

10. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

récent 3/10/2000 N. Uelvope

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

05.10.2000

A. COLLINET
ADM. PEDAG.

Date :

Signature :

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration

Code de la section :

Annexe 1

Date : 8 juin 2000
Page 1

1. Finalités générales :

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de Promotion Sociale, cette section doit :

- **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle.
- **REPONDRE** aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités spécifiques :

A l'issue de la section, l'étudiant possédera les savoirs et savoir-faire dans le domaine de l'oenologie, la sommellerie et la restauration.

Il sera capable de :

- **ORGANISER, ASSURER** le service du vin et **DIRIGER** le service en salle d'un établissement de bouche;
- **REALISER** et **EXPLIQUER** les accords mets et vin en rapport avec la carte de l'établissement;

- **ETABLIR** une carte des vins professionnelle adaptée à un établissement donné;

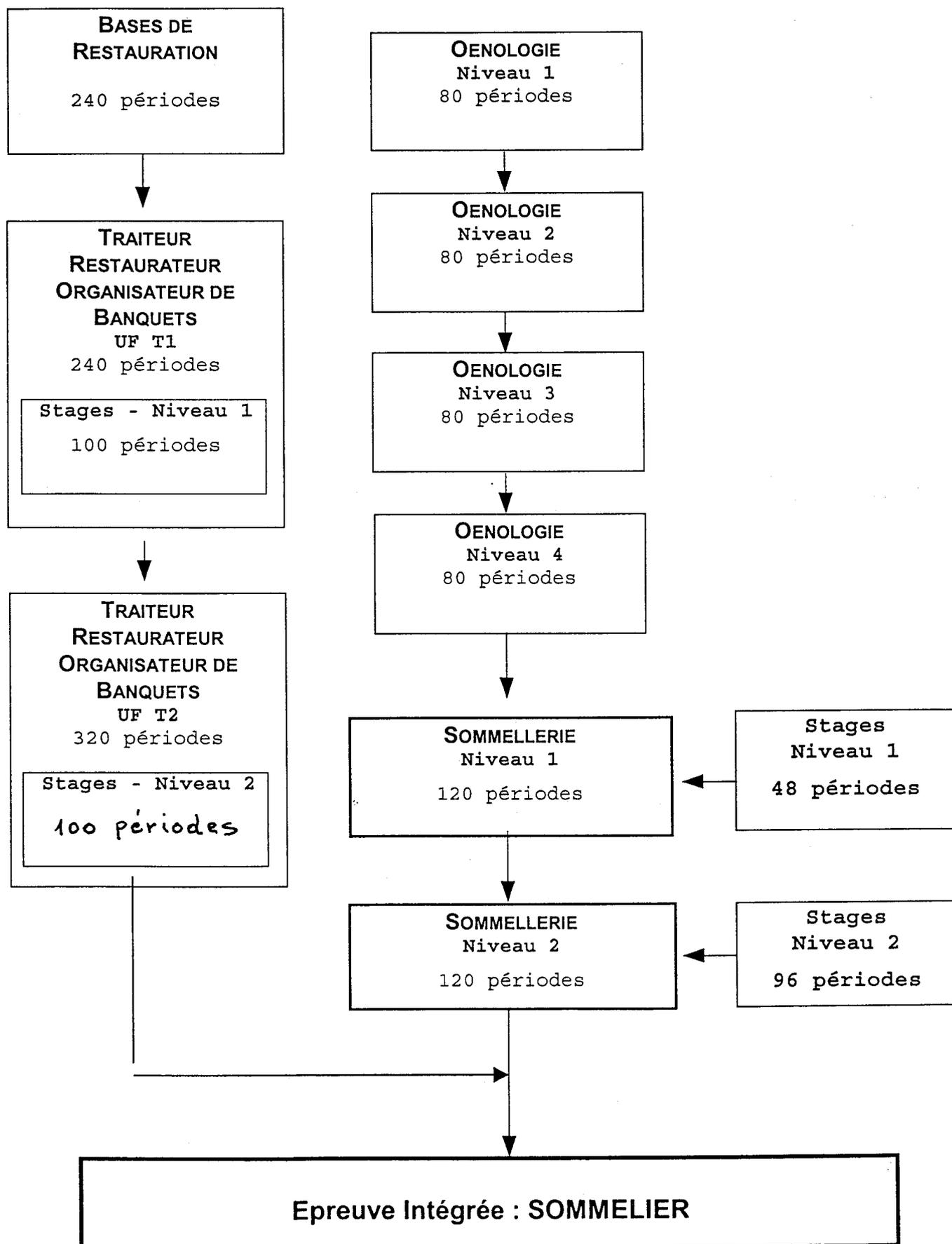
- **ORGANISER, ASSURER** la sélection des vins et autres boissons, ainsi que l'achat, les commandes et la rotation de ces produits, de même que **GERER** la cave à vin et celle du bar;

- **DECELER** rapidement les goûts du client pour lui **PROPOSER** un vin qu'il appréciera dans le domaine du classique ou de l'original;

- **ENTRETENIR** et **ACTUALISER** ses connaissances viticoles.

SECTION SOMMELIER
MODALITÉS DE CAPITALISATION

Code de la section



SECTION SOMMELIER
Code de la section :

Délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et la prise en compte pour la participation à l'Epreuve Intégrée.

Ce délai est fixé à 8 ans entre la délivrance des attestations de réussite et la prise en compte pour la participation à l'Epreuve Intégrée

COMMUNAUTE FRANCAISE

**MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA RECHERCHE
ET DE LA FORMATION**

CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

SOMMELIER

Enseignement secondaire supérieur

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le:

12 septembre 1996

SOMMELIER

I - CHAMP D'ACTIVITE

Le sommelier ¹ est une personne capable de vendre et de servir la clientèle, de façon autonome et responsable, les vins et autres boissons alcoolisées ou non. Il sera également capable de procéder à l'achat des vins et autres boissons alcoolisées ou non.

Il devra avoir un esprit ouvert en s'adaptant principalement à une clientèle variée. Il sera aussi un intermédiaire précieux pour le premier maître d'hôtel ou pour le directeur de restaurant.

Il devra en outre entretenir et actualiser ses connaissances viticoles en participant à des séminaires, des conférences et dégustations organisées par des producteurs de vins.

II - TÂCHES

A partir d'instructions, en respectant les réglementations en vigueur et les règles courantes en particulier celles de l'hospitalité, des préceptes de l'alimentation, de l'hygiène, de l'économie et de la prévention des accidents, il exécute les travaux suivants:

- participer aux travaux de la cave par la réception et la vérification des livraisons, le contrôle de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des vins;
- ranger, classer les bouteilles et surveiller les vins;
- mettre en place la cave du jour;
- participer à l'élaboration de la carte des vins et autres boissons ainsi qu'à la promotion des ventes;
- conseiller le client sur le choix des boissons en fonction des mets qui lui sont servis et aussi privilégier les accords « mets - vins »;
- servir le client selon les conditions du service du vin;
- participer à la sélection et à la gestion des stocks de vins et de boissons y compris à la tenue de la comptabilité des ventes;
- recevoir et traiter les réclamations des clients ou les transmettre aux services compétents.

III - DEBOUCHES

Le sommelier pourra utiliser ses compétences notamment :

- dans la restauration gastronomique;
- dans la restauration commerciale;
- dans un bar à vins;
- comme négociant en vins et spiritueux;
- comme responsable du secteur vin dans la grande distribution;
- comme caviste.

¹ Le masculin est utilisé à titre épicène.



Ministère
de la Communauté
française

Administration générale de l'Enseignement et de la Recherche scientifique

Bruxelles, le 23 octobre 2000

Direction générale
de l'Enseignement non obligatoire (*)
et de la Recherche scientifique

Note pour Monsieur Freddy COLLINET
Administrateur pédagogique

Service général
de l'enseignement de promotion sociale,
de l'enseignement secondaire artistique à horaire
réduit et de l'enseignement à distance

A l'attention de Madame Nicole VIELVOYE
Inspectrice

Direction de l'enseignement de promotion sociale et de
l'enseignement secondaire artistique à horaire réduit
Nicole SCHETS, Directrice

Votre correspondant : Nicole SCHETS
Votre lettre du :
Vos références :
Nos références : NS/PS/dos.péd.3026/23.10.00
Annexes : 2

Tél : 02 210 58 54 Fax : 02 210 58 43

Objet : dossier pédagogique 3026 "Sommelier"

Je me permets d'attirer votre attention sur des corrections demandées par le service d'inspection lors de la conciliation et qui ne sont pas conformes au document modèle (annexe 1.3.a) de la circulaire PS 350/98 du 3 mars 1998 toujours d'application.

C'est la raison pour laquelle j'avais corrigé lors de la réception du dossier et pour laquelle également je viens de recorriger. Les unités de "stage" commencent toujours par le mot "stage" suivi de l'intitulé de la section. Ceci a été voulu par le groupe de travail de l'époque afin de pouvoir retrouver facilement les unités de stage dans la liste des documents de référence classés par ordre alphabétique. Tous les dossiers pédagogiques sont présentés et approuvés ainsi depuis mars 1998.

Afin que le dossier en possession de l'inspection soit identique à celui qui a été enregistré comme document de référence, je vous prie de bien vouloir trouver en annexe une copie des documents modifiés ainsi qu'un exemplaire de l'annexe 1.3.a.

Je vous en souhaite bonne réception.

La Directrice,



Nicole SCHETS

Objet : Copie interne de l'accusé de réception

----- Dossier reçu à l'administration le 2000-07-10 - Ouverture au plus tôt le 2000-09-10
Date d'application prévue le

No.dossier	Libelle	Clas
	Périodes : Total Base Auton. Pres.el Encadr.	
3026 S	SOMMELIER 1744 1290 70 384 88 Code : Orientation :	ESS <i>4114.005.20E2 X</i>

3026 U 1	BASES DE RESTAURATION 240 240 0 0 0 Code : 411101U11E1 BASES DE RESTAURATION (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 50569 - domaine : 401)	ESIT

3026 U 2	TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS UF T1 240 230 10 0 0 Code : 461101U11E1 TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS UF T1 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1197 - domaine : 401)	ESIT

3026 U 3	STAGE - NIVEAU 1 TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS 100 0 0 100 4 Code : 461110U11E1 STAGE - NIVEAU 1 TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1318 - domaine : 401)	ESIT

3026 U 4	TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS - UFT2 320 320 0 0 0 Code : 461107U21E1 TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS - UFT2 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 51027 - domaine : 401)	ESST

3026 U 5	STAGE NIVEAU 2 TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS 100 0 0 100 4 Code : 461108U21E1 STAGE NIVEAU 2 TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1560 - domaine : 401)	ESST

3026 U 6	OENOLOGIE - NIVEAU 1 80 70 10 0 0 Code : 411401U21E2 OENOLOGIE - NIVEAU 1 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1759 - domaine : 401)	ESST

3026 U 7	OENOLOGIE - NIVEAU 2 80 70 10 0 0 Code : 411402U21E2 OENOLOGIE - NIVEAU 2 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1759 - domaine : 401)	ESST

3026 U 8	OENOLOGIE - NIVEAU 3 80 70 10 0 0 Code : 411403U21E2 OENOLOGIE - NIVEAU 3 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1759 - domaine : 401)	ESST

3026 U 9	OENOLOGIE - NIVEAU 4 80 70 10 0 0 Code : 411404U22E2 OENOLOGIE - NIVEAU 4 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1759 - domaine : 401)	ESSQ

3026 U 10	SOMMELLERIE - NIVEAU 1 120 110 10 0 0 Code : 411405U21E1 SOMMELLERIE - NIVEAU 1 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1759 - domaine : 401)	ESST

3026 U 11	SOMMELLERIE - NIVEAU 1 STAGE NIVEAU 1 - SOMMELLERIE 48 0 0 48 20 Code : Orientation :	ESST <i>4114.060.21E2</i>

3026 U 12	SOMMELLERIE - NIVEAU 2 120 110 10 0 0 Code : 411407U22E1 SOMMELLERIE - NIVEAU 2 (doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1759 - domaine : 401)	ESSQ

Sommellerie

3026 U 13 STAGE NIVEAU 2 - ~~SOMMELIERE~~ ESSQ

Code : 96 0 0 96 20 Orientation : x 411408022 E2

Domaine de formation : . . . 401

3026 U 14 EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER ESSQ

Code : 411400U22E1 EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER
(doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1759 - domaine : 401)

Nicole Schets
Nicole Schets
Directrice

ZONE RESERVEE A L'ADMINISTRATION :

DEPOT DOSSIER A L'INSPECTION : 1.0 JUIL. 2000

RETOUR DE L'INSPECTION : . . . / . . . / . . .

ZONE RESERVEE A L'INSPECTION :

RECEPTION A L'INSPECTION 02.08.00

INSPECTEUR : M^{me} Vialonje . . .

ENVOI INSPECTEUR : 16/08/2000 RETOUR SOUHAITE : 31/08/00 EFFECTIF : 28/08/00
26.09.2000

RETOUR INSPECTEUR (RETOUR IMMEDIAT) : . . . / . . . / . . .

CONCILIATION : DOSSIER TRANSMIS LE : 04/09/2000 RETOUR LE : 26/09/2000

RETOUR DU DOSSIER A L'ADMINISTRATION LE : 05/10/2000

Transmis à Rouvier Alexandre

by 04.09.2000

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A LA SECTION (1)

"SOMMELIER"

Date d'approbation :

Date d'application obligatoire :

Date limite d'application :

Code de référence régime 1 provisoire	Code du domaine de formation	Intitulé régime 1 provisoire	Code de référence régime 1 provisoire	Code du domaine de formation	Intitulé régime 1 provisoire
411400S20E1	401	"Sommelier"	411400S20E1	401	"Sommelier"
411101U11E1	401	Bases de restauration	411101U11E1	401	Bases de restauration
461101U11E1	401	Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets - UFT1	461101U11E1	401	Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets - UFT1
461110U11E1	401	Stage – niveau 1 - Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets	461110U11E1	401	Stage – niveau 1 - Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets
461107U21E1	401	Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets - UFT2	461107U21E1	401	Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets - UFT2
461108U21E1	401	Stage – niveau 2 - Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets	461108U21E1	401	Stage – niveau 2 - Traiteur – restaurateur – organisateur de banquets
411401U21E2	401	Enologie – Niveau 1	411401U21E2	401	Enologie – Niveau 1
411402U21E2	401	Enologie – Niveau 2	411402U21E2	401	Enologie – Niveau 2
411403U21E2	401	Enologie – Niveau 3	411403U21E2	401	Enologie – Niveau 3
411404U22E2	401	Enologie – Niveau 4	411404U22E2	401	Enologie – Niveau 4
411405U21E1	401	Sommellerie – Niveau 1	411405U21E1	401	Sommellerie – Niveau 1
	401	Sommellerie : Stage - Niveau 1	411406U21E1	401	Sommellerie : Stage - Niveau 1
411407U22E1	401	Sommellerie – niveau 2	411407U22E1	401	Sommellerie – niveau 2
	401	Sommellerie : Stage - Niveau 2	411408U21E1	401	Sommellerie : Stage - Niveau 2
411400U22E1	401	Epreuve intégrée de la section sommelier	411400U22E1	401	Epreuve intégrée de la section sommelier

SECTION

UF

500369u
~~1459/1u~~
3086U1-

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau COMMUNAUTE FRANCAISE et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmès)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

2. Intitulé de l'unité de formation:

Bases de restauration.

Code: 41 11 01 U 11 E 1

Code de l'unité de formation
401

3. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.
4. Connaissances préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
5. Classement de l'U.F.:
- Enseignement secondaire inférieur**
Transition.
6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
7. Programme du cours: repris en annexe 4 de 2 pages.
8. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page.
9. Profil du (des) chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page.

10. Horaire de l'unité de formation:

Horaire minimum

1. Dénomination
des cours

^{Code}
Classement
des cours

Nombre de
périodes

Travaux pratiques et méthode travail

PPL

200

Hygiène et sécurité

CTB

20

Technologie cuisine

CTB

20

2. Part d'autonomie

V

Total des périodes : 240

11. Date de la proposition du P.O.: *06 juin 1994* Transmis par le réseau le:

Signature du Chef d'établissement:

Le Directeur,
Pierre VERSCHEURE

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

Avis favorable

Date: ... *07/07/94*

Signature, *[Signature]*

13. Décision: ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

Motivation de la décision

Date: ... *11 JUIL. 1994*

Signature, *[Signature]*

J. MEUNIER
ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE

500564u
302602

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmès)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

2. Intitulé de l'unité de formation:

Bases de restauration.

Code: 41 11 01 V 11 E 1

3. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.
4. Connaissances préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
5. Classement de l'U.F.:
- Enseignement secondaire inférieur
Transition.**
6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
7. Programme du cours: repris en annexe 4 de 2 pages.
8. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page.
9. Profil du (des) chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page.

10. Horaire de l'unité de formation:

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Nombre de périodes
Travaux pratiques et méthode travail	PP L	200
Hygiène et sécurité	CTB	20
Technologie cuisine	CTB	20
2. Part d'autonomie	V	
Total des périodes :		240

11. Date de la proposition du P.O.: *06 juin 1994* Transmis par le réseau le:

Signature du Chef d'établissement:

Le Directeur,
Pierre VERSCHEURE

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

Avis favorable

Date: ... *07/07/94*

Signature,

R. Melville

13. Décision: ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

Motivation de la décision

Date: ... *11 JUIL. 1994*

Signature,

J. Meunier
**ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE**

FINALITES

Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du Décret du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion sociale, les cours de l'unité de formation doivent :

1. contribuer à l'enrichissement de la personnalité de l'individu, au développement de son intelligence et de son sens social ;
2. initier à d'autres modes de pensée et à d'autres types de culture ;
3. permettre l'acquisition d'un outil de communication et d'un outil d'information culturelle ;
4. être un outil de formation, de reconversion, de perfectionnement ou de spécialisation professionnelle.

Finalités particulières

A la fin de l'unité l'apprenant doit être capable, sous la responsabilité d'un chef de parties ou d'un cuisinier, de mettre en oeuvre les techniques de base de la cuisine pour réaliser des plats simples.

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les savoirs et savoir-faire suivants:

- lire et comprendre une recette;
- écrire, de manière très lisible et en respectant un modèle donné, les noms des plats, le prénom d'une personne...;
- effectuer des calculs sur base des 4 opérations fondamentales, des pourcentages et de la règle de trois pour adapter les proportions d'une recette donnée au nombre de convives;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température);
- calculer les aires et volumes de formes géométriques simples.

L'apprenant est admis d'office s'il est porteur du Certificat d'études de bases, d'un titre équivalent ou supérieur délivré par un centre ou un organisme de formation reconnu.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES
GROUPES OU LE REGROUPEMENT**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME

Au cours de l'unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes:

Travaux pratiques et méthodes de travail

- assaisonner,
- peser et mesurer divers ingrédients,
- blanchir des légumes,
- nettoyer et laver les légumes en respectant les règles d'organisation,
- blanchir des couennes de porc,
- découper des couennes,
- brûler des 1/2 oignons,
- cuire des légumes à l'anglaise,
- découper des légumes,
- cuire des pommes de terre à l'anglaise et en vérifier l'appoint de cuisson,
- réaliser des potages liés simples,
- canneler des fruits et des légumes,
- ciseler : oignon, échalotes, laitues en respectant la technique enseignée,
- clarifier des oeufs,
- hacher du persil, de l'ail, des tomates et des oeufs durs au couteau,
- conserver les denrées hachées et concassées de manière adéquate,
- peler un poivron (à vif ou brûler),
- monder une tomate, un poivron,
- peler à vif les agrumes,
- couper en bâtonnets,
- couper en dés,
- couper en paysanne,
- couper en tranches (émincer),
- couper en julienne,
- utiliser le 1/2 chef et le filet de sole,
- escaloper les champignons,
- découper et blanchir les lardons,
- laver et préparer du persil en branches,
- clouter des oignons,
- préparer un bouquet garni,
- tourner selon l'usage carottes, navets, pommes de terre, courgettes,
- tailler les légumes à l'aide d'une mandoline,
- monter, démonter, utiliser, nettoyer l'appareil,
- mettre en marinade à cru, à chaud (sélectionner selon destination),
- préparer des marinades à l'huile (ex. carpaccio, gravlax, tartare),
- hacher de la viande à la machine,

- monter, démonter, utiliser entretenir la machine à viande,
- historier des fruits et des légumes,
- dépiauter et de dépouiller le petit gibier à plumes et à poils,
- gratter et laver les moules,
- ébarber les moules,
- décortiquer les crevettes,
- préparer de la mie de pain et de la chapelure,
- paner,
- utiliser les panures différentes en fonction de leur destination,
- passer au chinois et à l'étamine,
- sélectionner le matériel en fonction de la destination du produit,
- tailler croûtes, croûtons, canapés,
- râper du fromage à pâte dure,
- utiliser la râpe et la mandoline,
- monter, démonter, utiliser, entretenir le robot-coupe,
- refroidir un fonds, une fabrication,
- lire une fiche technique,
- émincer,
- cuire à la grecque,
- préparer des salades et des légumes simples,
- laver, éplucher, tailler des légumes,
- préparer des salades de légumes composées,
- monder des amandes et des pistaches,
- préparer des fonds bruns et blancs (fonds de veau, de volaille) avec fiche technique,
- réaliser de la pâtisserie sucrée et salée
- réaliser de la pâte à frire (sans utilisation),
- réaliser de d'utiliser la pâte levée liquide,
- tamiser,
- huiler,
- préparer et utiliser les sauces émulsionnées froides (type mayonnaise),
- préparer et d'utiliser des sauces à base de roux: sauce blanche et dérivées,
- préparer et d'utiliser une sauce émulsionnée instable: la vinaigrette et ses dérivées,
- cuire à l'eau,
- cuire à la poêle (viandes blanches et volailles).

Hygiène et sécurité

- respecter les règles élémentaires d'hygiène corporelle et d'ergonomie,
- travailler dans le respect des règles d'hygiène et de propreté indispensables en service cuisine.

Technologie cuisine

- régler son comportement en cuisine en fonction du rôle attribué à chacun par le responsable,,
- reconnaître le mobilier, la batterie de cuisine et le petit matériel,
- identifier chaque élément suivant son utilité propre et son mode de fonctionnement,
- entretenir le matériel de cuisine,
- utiliser correctement les termes du métier,
- distinguer et respecter les grades et fonctions du personnel de cuisine,
- gérer un stock de marchandises courantes,
- commenter un menu.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

A l'issue de l'unité l'étudiant sera capable de réaliser, selon les directives du responsable de cuisine, des plats simples qui présenteront au moins les qualités suivantes: respect de la présentation, du degré de cuisson et de l'assaisonnement demandés.

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Enseignant.

NB: En vue d'assurer la cohérence entre la technologie et les travaux pratiques, on devra confier les cours techniques et les cours de pratique professionnelle au même enseignant

~~1759/2-u~~
~~101-u~~
308c-u₂

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME I
DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE
FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune demande

1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la Communauté française et se rapporte à l'établissement suivant :

CEFOR - I.E.P.S
9/10 boulevard Cauchy
5000 NAMUR
n° de matricule : 9 236 040
n° de téléphone : 081 / 222196

Date et signature *16/06/94*
du chef d'établissement de la CF



2. Transmis en date du *10 juillet* 1994 par le réseau COMMUNAUTE FRANCAISE

3. Intitulé de l'unité de formation :

TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE
BANQUETS - U.F. T1

Code: 46 n o r v a n e n

Code de l'unité de formation: 401

4. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n° 1 de 1 page
5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page
6. Classement de l'unité de formation :
Enseignement secondaire du degré inférieur de transition
7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement : repris en annexe n° 3 de 1 page
8. Programme des cours : repris en annexe n° 4 de 4 pages
9. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page
10. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Hygiène et sécurité	CT ⁷	B v	15
Technologie	CT	B v	20
Législation	CT	B v	5
Travaux pratiques et méthodes de travail - en cuisine	PP1	L v	170
- en salle	PP1 ⁴	L v	20
2. Part d'autonomie			10
Total des périodes			240

12. Réservé au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique (annexe(s) éventuelle(s))

voir annexe

N. Uelwé
17/08/94.

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date : 14 SEP. 1994

Signature :

J. Meunier
J. Meunier
Administrateur Pédagogique

~~1310~~
302602

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1 DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune demande

1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la Communauté française et se rapporte à l'établissement suivant :

CEFOR - I.E.P.S

9/10 boulevard Cauchy

5000 NAMUR

n° de matricule : **9 236 040**

n° de téléphone : **081 / 222196**

Date et signature *10/06/94*
du chef d'établissement de la CF



2. Transmis en date du *10 juillet* 1994 par le réseau COMMUNAUTE FRANCAISE
3. Intitulé de l'unité de formation :

**TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE
BANQUETS - U.F. T1**

Code : *46 22 02 511 51*

4. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n° 1 de 1 page
5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page
6. Classement de l'unité de formation :
Enseignement secondaire du degré inférieur de transition
7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement : repris en annexe n° 3 de 1 page
8. Programme des cours : repris en annexe n° 4 de 4 pages
9. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page
10. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Hygiène et sécurité	CT ⁷	B <input checked="" type="checkbox"/>	15
Technologie	CT	B <input checked="" type="checkbox"/>	20
Législation	CT	B <input checked="" type="checkbox"/>	5
Travaux pratiques et méthodes de travail - en cuisine	PP	L <input checked="" type="checkbox"/>	170
- en salle	PP ₁ ⁴	L <input checked="" type="checkbox"/>	20
2. Part d'autonomie			10
Total des périodes			240

12. Réservé au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique (annexe(s) éventuelle(s))

voir annexe

N. Valérie
47/08/94.

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date : 14 SEP. 1994

Signature :

J. Meunier
J. Meunier
Administrateur Pédagogique

FINALITES DE L'U.F.T1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

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 doit amener l'étudiant à :

- Réaliser un menu simple sur base d'une fiche technique;
- Organiser un rayon traiteur de plats froids et plats à réchauffer;
- Préparer et dresser un buffet sous la responsabilité d'un traiteur;
- Dresser une table de restaurant;
- Monter et dresser une table de banquet sous la responsabilité d'un traiteur;
- Aider au service d'un banquet.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'U.F. T1

1. Les capacités requises :

(voir capacités terminales de l'U.F. "Bases de restauration - niveau 1")

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

- Attestation de réussite de l'U.F. "Bases de restauration - niveau 1".

**RECOMMANDATIONS POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES
OU LE REGROUPEMENT**

Néant

**PROGRAMME DES COURS DE L'U.F.T1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

A la fin de cette unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes :

1. **Technologie** (20 périodes)

- restituer les moyens et durées de conservation et stockage des matières premières étudiées, en connaître les prix de revient approximatifs et le rendement;
- gérer des fiches de stock de matières premières périssables et établir une rotation simple du stock;
- définir les termes techniques usuels propres à la restauration;
- adapter les proportions d'une recette donnée en fonction de la quantité de produit à réaliser et choisir le mode de travail approprié;
- restituer les schémas de fabrication des braisés, des potages crème et veloutés, des consommés, des mousselines, des flans, des soufflés;
- reconnaître les différents abats, en évaluer la fraîcheur, restituer les étapes de leurs traitements préliminaires;
- restituer les besoins alimentaires de notre organisme en précisant les rôles joués par les éléments nutritifs principaux;
- classer les aliments suivant leur groupe

2. **Hygiène et sécurité** (15 périodes)

- appliquer les notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie;
- appliquer des notions d'organisation du plan de travail;
- appliquer les notions de sécurité.

3. **Législation** (5 périodes)

- énoncer les points principaux de la législation professionnelle en vigueur concernant la responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;
- utiliser les documents issus des principales conventions collectives du travail et des commissions paritaires propres à la profession.

4. **Travaux pratiques et méthodes de travail en cuisine** (170 périodes)

A - Les potages

- préparer, cuire et présenter les potages
 - taillés,
 - crèmes et veloutés,
 - spéciaux;
- préparer, cuire, clarifier et présenter les consommés;
- confectionner les différentes garnitures des consommés.

B - Les oeufs et les préparations à base d'oeufs

- préparer, cuire, garnir et présenter les omelettes;
- préparer, cuire les oeufs brouillés et les intégrer à différentes préparations d'entrées;
- préparer, frire et présenter les oeufs;
- pocher les oeufs et les intégrer à différentes garnitures;
- préparer, cuire et présenter les flans salés;
- préparer, cuire et présenter les soufflés salés.

C - Les légumes

- vider, farcir, cuire, accompagner et présenter les légumes farcis;
- cuire, vider et farcir les pommes de terre;
- tailler et cuire les pommes de terre en friteuse;
- cuire, passer et préparer les pommes de terre en purée;

- tailler, préparer et cuire les gratins de pommes de terre;
- glacer les légumes "à blond" et "à brun";
- cuire, passer et préparer les purées de légumes;
- à base des purées de légumes
 - préparer et cuire des soufflés;
 - préparer, cuire des flans;

D - Les abats

- appliquer les traitements préliminaires aux abats, les cuire, les présenter et les intégrer dans des préparations;

E - Les viandes et les volailles

- préparer et conduire correctement les cuissons successives des braisés;
- découper les volailles à cru;
- préparer et cuire les volailles sautées;
- désosser les volailles, les farcir, les cuire;
- réaliser des entrées de viande et de volaille prêtes à réchauffer;
- préparer les viandes et les volailles en sauce prêtes à réchauffer;
- préparer et cuire les viandes et volailles au four;
- monter des mousselines de viande et de volaille, les cuire, les accompagner de sauces et de garnitures ou les intégrer dans des préparations;
- préparer, cuire et présenter les plats uniques.

F - Les produits de la mer

- préparer des entrées de poissons, crustacés et mollusques prêtes à réchauffer;
- monter des mousselines de poisson, les cuire, les accompagner de sauces et de garnitures ou les intégrer dans des préparations.

G - Les buffets

- dresser des plats froids de buffets;
- monter un buffet sous la responsabilité d'un traiteur.

H - Les desserts

- préparer la crème pâtissière;
- monter la crème chantilly;
- utiliser la gélatine;
- préparer la crème anglaise;
- préparer un sirop simple;
- pocher les fruits au sirop;
- préparer des desserts simples, les présenter.

5. **Travaux pratiques et méthodes de travail en salle** (20 périodes)

- napper une table de restaurant, y disposer l'argenterie, la vaisselle, la verrerie;
- procéder au pliage des serviettes, les disposer;
- aider au montage et au dressage d'une table de banquet;
- effectuer un service à l'assiette;
- servir les vins;
- débarrasser les assiettes.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UF T1

A l'issue de la formation, l'élève sera capable de :

- restituer les schémas de fabrication des braisés, des potages crème et veloutés, des consommés, des mousselines, des flans, des soufflés;
- définir et utiliser à bon escient les termes techniques;
- présenter un économat en tenant compte de divers renseignements : recettes à appliquer, nombre de convives, prix des matières premières...;
- respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres au secteur de la restauration;
- s'assurer correctement en responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;
- utiliser les documents émanant des conventions paritaires propres à la restauration;
- réaliser un menu complet sur base de fiches techniques;
- monter et dresser un buffet sous la responsabilité d'un traiteur;
- organiser un rayon traiteur de plats froids et de plats prêts à réchauffer;
- dresser une table de restaurant;
- monter et dresser une table de banquet sous la responsabilité d'un traiteur;
- aider au service d'un banquet.

PROFIL DU(DES) CHARGE(S) DE COURS

Enseignants

1197 U

Traiteur. Restaurateur. Organisateur de
Banquets UFT 1

introduit par I.E.P.S.C.F (CEFOR) Hamus

Remarques

La partie "Technologie" de ce dossier est à revoir car il n'a pas été tenu compte de l'accord qui a été pris concernant l'ajout des 2 points suivants

- Les besoins alimentaires de notre organisme (éléments nutritifs et leurs rôles)
- Le classement des aliments en groupes.

N. Velioglu
17/08/94.

~~1759/3~~
1318 - 0 - 3026

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8bis STAGE - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur la base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation.

1. La présente demande émane du

- Pouvoir organisateur **Communauté française**
- Directeur de l'Institut pour la Communauté française **Pierre RADELET**

et se rapporte à l'établissement suivant

Dénomination : **CEFOR - I.E.P.S**
Adresse complète : **9/10 boulevard Cauchy**
5000 NAMUR
n° de matricule : **9 236 040**
n° de téléphone : **081 / 222196**

Signature du Chef d'établissement
de la C.F.

Date : le 11 janvier 1995

2. Transmis en date du 25.01.95 par le réseau C.F.
- Communauté française Libre-confessionnel
 - Provincial et communal Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation Code 4611 10 011 51

STAGE NIVEAU 1

TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

- 4. Finalités de l'unité de formation. : repris en annexe n° 1 de 1 page
- 5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page
- 6. Classement de l'unité de formation
Enseignement secondaire de transition
Degré inférieur
- 7. Programme du stage:
 - 7.1 pour les étudiants : repris en annexe 3 de 1 page
 - 7.2 pour le personnel chargé de l'encadrement : repris en annexe 4 de 1 page
- 8. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page
- 9. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

10. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation :

46.11.10.V.11.E1

Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
10.1 Etudiant Stage Traiteur-Restaurateur	PP	V	100
10.2 Encadrement Stage Traiteur-Restaurateur	PP	O	4 périodes/élève

11. Réserve au Service d'Inspection.

a. Observation(s) du (des) inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique (annexe(s) éventuelle(s)) :

Avis favorable

M. Valéry

13/02/95

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE

~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 16 FEV. 1995

Signature :

J. MEUNIER
ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE

1318 - U
3026
U

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8bis STAGE - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur la base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation.

1. La présente demande émane du

- Pouvoir organisateur **Communauté française**
- Directeur de l'Institut pour la Communauté française **Pierre RADELET**

et se rapporte à l'établissement suivant

Dénomination : **CEFOR - I.E.P.S**
Adresse complète : **9/10 boulevard Cauchy**
5000 NAMUR
n° de matricule : **9 236 040**
n° de téléphone : **081 / 222196**

Signature du Chef d'établissement
de la C.F.

Date : le 11 janvier 1995

2. Transmis en date du 25.01.95 par le réseau C.F.
- Communauté française Libre-confessionnel
 - Provincial et communal Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation

Code 46 11 10 011 51

STAGE NIVEAU 1

TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

- 4. Finalités de l'unité de formation. : repris en annexe n° 1 de 1 page
- 5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page
- 6. Classement de l'unité de formation
Enseignement secondaire de transition
Degré inférieur
- 7. Programme du stage:
 - 7.1 pour les étudiants : repris en annexe 3 de 1 page
 - 7.2 pour le personnel chargé de l'encadrement : repris en annexe 4 de 1 page
- 8. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page
- 9. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

10. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation :

46 11 10 V 11 E 1

Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
10.1 Etudiant Stage Traitteur-Restaurateur	PP	V	100
10.2 Encadrement Stage Traitteur-Restaurateur	PP	O	4 périodes/élève

11. Réservé au Service d'inspection.

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique (annexe(s) éventuelle(s)) :

Avis favorable

M. Valéry

13/02/95

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE

~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 16 FEV. 1995

Signature :

J. REUNIER
ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE

**FINALITES DU L'U.F.
STAGE NIVEAU 1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

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 a pour finalité spécifique de confronter à la réalité de la profession les savoirs, savoir-faire et savoir-être acquis par l'étudiant dans l'unité de "Bases de restauration".

Cette unité a également pour but de lui faire découvrir les contraintes et conditions de travail du milieu professionnel :

- ponctualité, horaire coupé, horaire décalé, travail du week-end;
- rapidité d'exécution des tâches, assumer les "coups de feu";
- s'adapter aux différentes méthodes de travail : au menu, à la carte, en banquets.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'U.F.
STAGE NIVEAU 1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

1. Capacités requises :

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les savoirs et savoir-faire suivants :

- lire et comprendre une recette;
- écrire, de manière très lisible et en respectant un modèle donné, les noms des plats, le prénom d'une personne...;
- effectuer des calculs sur base des 4 opérations fondamentales, des pourcentages et de la règle de trois pour adapter les proportions d'une recette donnée au nombre de convives;
- peser et mesurer divers ingrédients;
- nettoyer et laver les légumes en respectant les règles d'organisation;
- découper des légumes;
- hacher du persil, de l'ail, des tomates et des oeufs durs au couteau;
- monder une tomate, un poivron;
- préparer un bouquet garni;
- clarifier des oeufs;
- refroidir un fond, une fabrication;
- tamiser;
- huiler;
- réaliser les cuissons à l'eau;
- monter, démonter, utiliser et nettoyer une mandoline, un hache-viande;
- respecter les règles élémentaires d'hygiène corporelle et d'ergonomie.

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Attestation de réussite de l'UF 1 "Bases de restauration"

N.B. : Le Conseil des Etudes jugera, par élève, du moment opportun pour débiter le stage.

**PROGRAMME POUR LES ETUDIANTS
STAGE NIVEAU 1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

Le stage consiste :

- d'une part en la mise en pratique de la totalité ou d'une partie importante des compétences acquises au cours de l'unité de formation "Bases de restauration" (cf. nota bene de l'annexe 2);
- d'autre part en la découverte du milieu professionnel et en l'adaptation à ses exigences.

Le stage se fera obligatoirement chez un traiteur ou au sein d'un restaurant choisi en accord avec le Conseil des Etudes.

Les tâches confiées à l'étudiant couvriront au moins les compétences de bases en cuisine avec éventuellement un complément en salle.

**PROGRAMME POUR LE PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT
STAGE NIVEAU 1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

- faire signer la convention de stage par les trois parties;
- assurer le suivi du stage avec les parties concernées;
- établir l'évaluation continue du stage en collaboration avec le maître de stage et l'étudiant.

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'U.F.
STAGE NIVEAU 1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

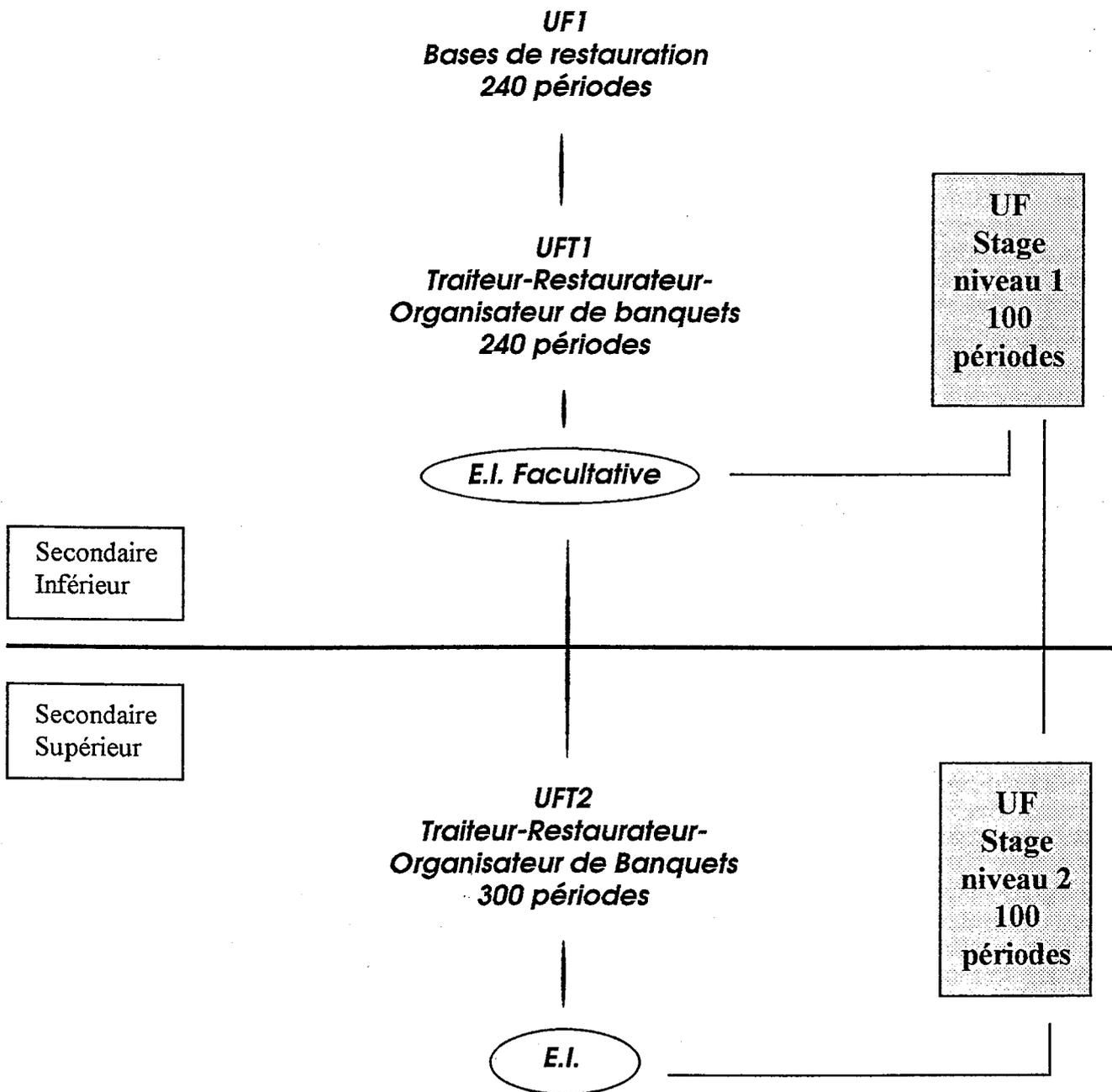
A l'issue de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de :

- 1. réaliser un produit simple en respectant les consignes d'un responsable de cuisine;**
- 2. aider au service d'un banquet;**
- 3. respecter les règles d'hygiène et de sécurité mises en place dans les ateliers du traiteur ou du restaurateur;**
- 4. s'adapter aux méthodes de fabrications des plats : respect de proportions, des consignes de travail, du rendement demandé;**
- 5. s'intégrer au milieu professionnel sur base des horaires, des obligations d'un commis de cuisine.**

**PROFIL DU CHARDE DE COURS DE L'U.F.
STAGE NIVEAU 1
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

Enseignant

**STRUCTURE DE LA SECTION
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**



N.B. : L'accès à l'E.I. du degré supérieur est conditionné par la réussite de toutes les unités, les unités de stages pouvant être réparties au cours de la formation de la manière la plus opportune pour chaque étudiant et en accord avec le Conseil des Etudes.

159/4
3086-04
stat 0

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de la formation sur la base d'un dossier pédagogique / réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation

1. La présente demande émane du :
- 0 (1) Pouvoir organisateur : (2)
 - (1) Directeur(-trice) de l'Institut pour la Communauté française : **Pierre RADELET**..... (2)
- et se rapporte à l'établissement suivant :

dénomination : **CEFOR-I.E.P.S.** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F.
 adresse complète : **bd Cauchy 9/10- (2)** ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)
5000 NAMUR
 n° de matricule : **9236040**
 n° de téléphone : **081/255180**

Le 22 décembre 1995

2. Transmis en date du : **6 février 1996** (3) par le réseau :

(1) Communauté française
 0 ~~(1) Provincial et communal~~

~~0 (1) Libre confessionnel~~
~~0 (1) non confessionnel~~

Code de l'unité de formation : 407

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code: (4) **46 1107 U21E1**

TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS - UFT2

..... (2)
.....

4. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n°1 de 1 page(s) (2)
5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page(s) (2)
6. Classement de l'unité de formation :
- 0 (1) enseignement secondaire: transition (1) qualification (1)
 - degré: inférieur (1) supérieur (1)
 - 0 (1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)
 - 0 (1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)
7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
 repris en annexe n°3 de 1 page(s)
8. Programmes de (des) cours repris en annexe n° 4 de 6 page(s)
9. Fixation des capacité terminales repris en annexe n° 5 de 2 page(s)
10. Chargé(s) de cours repris en annexe n° 6 de 1 page(s)

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (3) A compléter par le Secrétaire permanent
 (4) Réserve à l'administration

1. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4)

461107021EA

Horaire minimum

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets			
Technologie : - diététique	CT	B	20
- oenologie	CT	B	15
- cuisine	CT	B	25
- salle	CT	B	25
Législation	CT	B	5
Hygiène et sécurité	CT	B	10
Travaux pratiques et méthodes de travail			
- cuisine	PP	L	180
- salle	PP	L	40
2. Part d'autonomie			
Total des périodes			320

12. Réserve au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [anne(s) éventuelle(s)]

Avis favorable

M. Viehoff
12/02/96

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

hs
A. COLLINET
INSP. COORD.

15 FEV. 1996

Date :

Signature :

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher

(2) A compléter

(4) Réserve à l'administration

(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4)

461107021E1

Horaire minimum

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets			
Technologie : - diététique	CT	B	20
- oenologie	CT	B	15
- cuisine	CT	B	25
- salle	CT	B	25
Législation	CT	B	5
Hygiène et sécurité	CT	B	10
Travaux pratiques et méthodes de travail			
- cuisine	PP	L	180
- salle	PP	L	40
2. Part d'autonomie			
Total des périodes			320

12. Réserve au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [anne(s) éventuelle(s)]

Avis favorable
M. Vieirofe
12/02/96

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :


A. COLLINET
INSP. COORD.

15 FEV. 1996

Date :

Signature : _____

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher

(2) A compléter

(4) Réserve à l'administration

(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V

**FINALITES DE L'U.F.T2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

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 doit amener l'étudiant à être capable de :

- Composer une carte de restaurant en tenant compte des critères diététiques, d'harmonie et de prix de revient, de productivité et de rentabilité;
- Réaliser l'ensemble des plats proposés à la carte;
- Accorder les vins aux mets d'une façon classique;
- Monter les différentes tables de banquet et les dresser;
- Servir, organiser le service d'un banquet ou d'un restaurant;
- Gérer un stock de matériel et de marchandises périssables;
- Maîtriser l'ensemble des techniques courantes de cuisine professionnelle.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'U.F.T2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

1. Les capacités requises :

- restituer les schémas de fabrication des braisés, des potages crème et veloutés, des consommés, des mousselines, des flans, des soufflés;
- définir et utiliser à bon escient les termes techniques;
- présenter un économat en tenant compte de divers renseignements : recettes à appliquer, nombre de convives, prix des matières premières...;
- respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres au secteur de la restauration;
- s'assurer correctement en responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;
- utiliser les documents émanant des conventions paritaires propres à la restauration;
- réaliser un menu complet sur base de fiches techniques;
- monter et dresser un buffet sous la responsabilité d'un traiteur;
- organiser un rayon traiteur de plats froids et de plats prêts à réchauffer;
- dresser une table de restaurant;
- monter et dresser une table de banquet sous la responsabilité d'un traiteur;
- aider au service d'un banquet.

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

- Attestations de réussite des unités de formation :
 - Bases de restauration
 - et
 - Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets UFT1

**RECOMMANDATIONS POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES
OU LE REGROUPEMENT DE L'U.F.T2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

Néant

**PROGRAMME DES COURS DE L'U.F.T2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

A la fin de cette unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes :

1. **Hygiène et sécurité** (10 périodes)

- appliquer les notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie;
- respecter des précautions contre les diverses maladies professionnelles (alcoolisme, hépatite virale, tuberculose pulmonaire...);
- restituer les précautions à respecter lors de l'emploi des moyens de destruction des parasites, des insectes et des rongeurs;
- observer les dispositions spéciales de sécurité prévues dans le cadre de la prévention des accidents du travail et les mesures relatives à l'utilisation des machines;
- appliquer les règles d'hygiène relatives à la restauration différée (liaisons chaude, froide positive, froide négative);
- appliquer les notions d'hygiène relative à l'entretien du matériel, à la conservation et au traitement des marchandises;- citer et classer les microbes courants (salmonelle, coliformes fécaux, staphylocoque doré, clostridium perfringens, lystéria...), en énumérer les sources de contamination, les moyens de prévention...;
- observer les règles de prévention à observer pour éviter des intoxications alimentaires (par rapport aux aliments, aux êtres humains, aux animaux, au matériel, aux déchets).

2. **Technologie**

DIETETIQUE (20 périodes)

- restituer les principaux groupes alimentaires et les nutriments apportés;
- citer les critères de fraîcheur, les moyens de conservation et les altérations :
 - des viandes, des volailles et des gibiers
 - des poissons et produits de la pêche
 - des fruits et des légumes;
 - des oeufs
 - de lait et de ses dérivés

- énoncer les rôles :
 - des protéines - des lipides - des glucides - de l'eau - des vitamines
 - des sels minéraux ainsi que des oligo-éléments;
- Restituer les besoins corporels de l'adulte en ces matières et les façons de les couvrir;
- différencier les corps gras selon leur origine (végétale, animale, hydrogénée) et choisir le corps gras le mieux adapté à une utilisation donnée;

OENOLOGIE (15 périodes)

- restituer la terminologie légale des vins de France;
- restituer les schémas des vinifications en rouge, en blanc, en rosé et en effervescents;
- situer sur une carte muette les différentes régions viticoles de France;
- restituer les caractéristiques principales des vins issus de ces régions;
- avoir un aperçu des grandes régions viticoles du monde;
- proposer une gamme de vins équilibrée au point de vue de la variété des origines et de la diversité des prix;
- proposer les accords classiques entre des vins et des mets.

CUISINE (25 périodes)

- définir les termes techniques usuels propres à la restauration;
- adapter les proportions d'une recette donnée en fonction de la quantité de produit à réaliser et choisir le mode de travail approprié;
- restituer les schémas de fabrication des sauces - par réduction de crème,
 - montées au beurre,
 - émulsionnées chaudes,
 - par liaison à l'oeuf;
- restituer les schémas de fabrication des préparations glacées, des entremets liés à la gélatine, des pâtes sucrées et des crèmes sucrées;

- reconnaître les différents poissons, mollusques et crustacés, en évaluer la fraîcheur, restituer les étapes de leurs traitements préliminaires;
- reconnaître les différents gibiers, en évaluer la fraîcheur, restituer les étapes de leurs traitements préliminaires;
- établir un économat et prévoir le coût de fabrication;
- établir un planning de travail, répartir les différentes tâches, les organiser et les contrôler;
- accorder les sauces et les accompagnements avec les différents poissons et viandes.

SALLE (25 périodes)

- énoncer et expliquer les avantages et les inconvénients des services suivants
 - à l'anglaise,
 - à la française,
 - à la russe,
 - à l'assiette;
- identifier les types de mobilier, d'argenterie, de vaisselle, de verrerie et de linge de restaurant;
- commenter les avantages et les inconvénients de l'achat ou de la location de matériel en service traiteur;
- décrire et citer les avantages et inconvénients des différentes implantations des tables de banquet;
- rédiger les bons de commande et les additions;
- gérer les stocks du bar et de la cave;
- écrire un menu en utilisant correctement les règles d'orthographe et de disposition;
- composer un menu selon les circonstances, la saison, la région, la composition des mets et le budget;
- composer un plateau de fromages comprenant une variété représentative des différents types;

- composer une carte d'apéritifs et de boissons diverses;
- adopter une tenue vestimentaire et corporelle en rapport avec la fonction exercée;
- respecter les règles de déontologie : accueil, préséance, discrétion.

3. **Législation** (5 périodes)

- restituer la législation en vigueur sur les conditions d'installation et d'aménagement des cuisines et des locaux accessibles à la clientèle;
- commenter les avantages et inconvénients d'un contrat de brasserie;
- remplir un contrat de commande en service traiteur;
- respecter les obligations légales en matière de souche TVA.

4. **Travaux pratiques et méthodes de travail en cuisine** (180 périodes)

- appliquer les traitements préliminaires aux poissons : écailler, ébarber, vider, tronçonner, lever les filets;
- cuire les poissons :
 - au grill,
 - à la poêle,
 - au four,
 - à la friteuse,
 - par pochage,
 - par braisage;
- appliquer les traitements préliminaires aux mollusques et crustacés;
- cuire les mollusques et crustacés :
 - au grill,
 - à la poêle,
 - au four,
 - par pochage;
- appliquer les traitements préliminaires aux gibiers : vider, peler, lever les filets, arracher les pattes, lever les cuisses;
- préparer les marinades crues et cuites;
- cuire les gibiers en respectant les "à point de cuisson" de chaque espèce;

- réaliser des sauces :
 - par réduction de crème,
 - montées au beurre,
 - liées à l'oeuf,
 - émulsionnées chaudes;
- sauter les viandes à cuisson rapide en respectant les "à point de cuisson" de chaque type de viande ou selon la demande des convives;
- accompagner les viandes et poissons de garnitures de pomme de terre, légumes, pâtes et autres féculents;
- dresser les assiettes : avec soin, régularité et dans le respect des harmonies (goût, couleurs, compatibilité); - monter les différentes meringues italienne, suisse et française;
- réaliser les préparations glacées :
 - crèmes,
 - sorbets,
 - granités,
 - mousses,
 - parfaits,
 - soufflés;
- composer des desserts à base de ces préparations;
- préparer les desserts chauds à base de meringue : soufflés, omelette sibérienne;
- réaliser les pâtes :
 - à tulipe,
 - à succès,
 - génoise;
- confectionner les crèmes :
 - anglaise,
 - pâtisnière,
 - chantilly,
 - au beurre;
- monter les entremets à base de gélatine;
- dresser des assiettes de desserts avec décor de fruits, coulis et sauces d'accompagnement;
- envoyer un service de banquet, de restaurant au menu, de restaurant à la carte.

5. **Travaux pratiques et méthodes de travail en salle** (40 périodes)

- monter et napper les tables de banquet selon les différents types d'implantations;
- servir :
 - à l'assiette,
 - à la française,
 - à l'anglaise,
 - à la russe;
- réaliser les flambages, les découpes, le sabayon, préparer le steak tartare, la salade de fruits;
- déboucher et servir les vins;
- servir les boissons diverses;
- brosser et débarrasser les tables;
- préparer et servir les différents types de cafés;
- calligraphier les cartes et les menus;
- rédiger les additions;
- entretenir le bar;
- réaliser les cocktails classiques;
- commenter la composition des plats servis et en évaluer la durée de préparation (garnitures, entrées et hors-d'oeuvre, potages, oeufs, légumes, poissons, mollusques, crustacés, viandes, volailles, gibier, fromages, desserts et fruits);
- commenter les différents vins de la carte.

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UF T2DE
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

A l'issue de la formation, l'élève sera capable de :

- définir et utiliser à bon escient les termes techniques;
 - commenter une carte de vins;
 - proposer des accords classiques entre des vins et des mets;
 - choisir le type de service en relation avec la réception et le mettre en oeuvre
- ;- aménager et dresser la salle de restaurant en fonction du nombre de convives et du menu;
- adapter l'implantation de la table de banquet au nombre de convives et à la salle ;
 - remplir les documents : bons de commande, souche TVA, addition;
 - composer et calligraphier un menu;
 - gérer la cave et le bar;
 - restituer les schémas de fabrication des sauces- par réduction de crème,
 - montées au beurre,
 - émulsionnées chaudes,
 - liées à l'oeuf;
 - présenter un économat en tenant compte de divers renseignements : recettes à appliquer, nombre de convives, prix des matières premières...;
 - organiser et contrôler le planning de travail;
 - citer les critères de fraîcheur et les évaluer des poissons, mollusques et crustacés;
 - évaluer la fraîcheur des gibiers;

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UF T2 (suite)

- accorder les sauces et les accompagnements avec les différents poissons et viandes;
- composer un assortiment de desserts;
- restituer les principaux points de la législation propre à la profession;
- gérer un stock de matériel et de marchandises;
- respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres au secteur de la restauration;
- réaliser un menu complet en tenant compte :
 - du nombre de convives,
 - d'un prix de revient fixé,
 - de la saison,
 - d'un thème donné;
- assurer les différents services à la clientèle.

**PROFIL DU(DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'U.F.T2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

Enseignants

1759/5 u
 1560 u 5
 3086-U₅

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

**UNITE DE FORMATION
 STAGE**

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 : M. Jean STEENSELS (2) Date et signature (2) : 24 mai 1996
 Président du Conseil de Coordination

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

STAGE NIVEAU 2 -

TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

CODE (3)	46 11 08 V 21 E 1
----------	-------------------

Inde du domaine de formation : 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) qualification
- du degré : (1) inférieur (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 : Sans objet (pas d'annexe n° 3)

8. Programme :

- 8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de ...1... page(s) (2)
- 8.2. Chargé de cours

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

Code de l'unité de formation : (3)

46 11 08 U 21 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

11.1. Etudiant : (2)100..... périodes

Z

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du cours</u> (2)	<u>Code U</u> (2)	<u>Nombre de périodes</u>	
		- par étudiant (1)	- par groupe d'étudiants (2)
PP	0		4

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)] :

Avis favorable 31/05/96 H. V. Velige

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISoire - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

A. COLLINET
INSP. COORD.

Date : - 4 JUIN 1996

Signature :

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

46 11 08 U 21 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

11.1. Etudiant : (2)100..... périodes

Z

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du cours</u> (2)	<u>Code U</u> (2)	<u>Nombre de périodes</u>	
		- par étudiant (1)	- par groupe d'étudiants (2)
PP	O		4

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)] :

Avis favorable 31/05/96 H. Valoz

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

A. COLLINET
INSP. COORD.

Date : - 4 JUIN 1996

Signature :

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

**FINALITES DU L'U.F.
TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS
STAGE 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 a pour finalité spécifique de confronter à la réalité de la profession les savoirs, savoir-faire et savoir-être acquis par l'étudiant dans les unités de formation de "Bases de restauration", "Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets - UFT1" et "Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets-Stage niveau 1".

Cette unité a également pour but de lui permettre de :

- a) - perfectionner ses capacités à :
 - exécuter des tâches avec rapidité, assumer les "coups de feu";
 - s'adapter aux différentes méthodes de travail : au menu, à la carte, en banquets;
- b) - occuper à part entière le poste de cuisinier ou de serveur chez un restaurateur ou un traiteur-organisateur de banquets.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'U.F.
TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS
STAGE NIVEAU 2**

1. Capacités requises :

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les savoirs et savoir-faire suivants :

- utiliser à bon escient les termes techniques;
- réaliser un menu complet sur base de fiches techniques;
- monter et dresser un buffet sous la responsabilité d'un traiteur;
- dresser une table de restaurant;
- monter et dresser une table de banquet;
- aider au service d'un restaurant ou d'un banquet;
- respecter les règles élémentaires d'hygiène corporelle et d'ergonomie.

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Attestations de réussite des unités de formation "Bases de restauration", "Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets - UFT1" et "Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets-Stage niveau 1".

N.B. : Le Conseil des Etudes jugera, par élève, du moment opportun pour débiter le stage.

**PROGRAMME POUR LES ETUDIANTS
TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS
STAGE NIVEAU 2**

Le stage consiste en la mise en pratique de la totalité ou d'une partie importante des compétences acquises au cours des unités de formation "Bases de restauration", "Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets - UFT1" et "Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets-Stage niveau 1" et des compétences que l'étudiant acquiert au cours de l'unité de formation "Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets - UFT2".

Le stage se fera obligatoirement chez un traiteur ou au sein d'un restaurant choisi en accord avec le Conseil des Etudes.

Les tâches confiées à l'étudiant se répartiront entre le travail de cuisine et celui de la salle.

**PROGRAMME POUR LE PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT
TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS
STAGE NIVEAU 2**

- faire signer la convention de stage par les trois parties;
- assurer le suivi du stage avec les parties concernées;
- établir l'évaluation continue du stage en collaboration avec le maître de stage et l'étudiant.

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'U.F.
TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS
STAGE NIVEAU 2**

A l'issue de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de :

- 1. réaliser un menu complet;**
- 2. participer au service d'un banquet ou d'un restaurant;**
- 3. respecter les règles d'hygiène et de sécurité mises en place dans les ateliers du traiteur ou du restaurateur;**
- 4. s'adapter aux méthodes de fabrications des plats : respect de proportions, des consignes de travail, du rendement demandé;**
- 6. établir un bilan des activités qu'il a réalisées au cours de son stage.**

**CHARGE DE COURS DE L'U.F.
TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS
STAGE NIVEAU 2**

Enseignant

**FICHE D'INTRODUCTION DU DOSSIER PEDAGOGIQUE
DE REGIME 1 PROVISoire DE 1ERE PHASE
TRAITEUR-RESTAURATEUR-ORGANISATEUR DE BANQUETS
STAGE NIVEAU 2**

1. Introduit par l'établissement : CEFOR-I.E.P.S.
boulevard Cauchy 9-10
5000 NAMUR
Tél. : 081/222196
Matricule 9236040
2. La procédure reprise au DOC I SP CF a été suivie.
3. Le dossier a été traité par :
- Madame l'Inspectrice Nicole VIELVOYE
Monsieur Pierre RADELET, directeur
Monsieur Jean-Pierre TRIGAUX, chef d'atelier
Madame Marie-Christine DEFOING, secrétaire
4. Date d'ouverture prévue : mars 1996
5. L'organigramme des U.F. consécutives est fourni en annexe.

~~1450160~~
3086-U

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 : Jean Steensels

Date et signature: 16.09.96

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

Oenologie - niveau 1.

CODE (3) 41 140 1 U 21 E 2

Code du domaine de formation: 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 2 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition (1) qualification
- du degré : (1) inférieur (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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

e de l'unité de formation : (3)

41 140 1U 21 E 2

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>		<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
	(2)	(4)	(2) (5)	(2)
Oenologie - niveau 1 - théorie.	CT		B	30
Oenologie - niveau 1 - laboratoire.	CT		S	40
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXX		P	10
			Total des périodes	80

12. Réservé au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

voir annexe
20/10/96

J. Vuelvo

OR

10/12/96

J. Vuelvo

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

18 DEC. 1996

Date :

Signature :

A. COLLINET
INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 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)

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

A) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle;

B) **REPENDRE** aux besoins et demandes émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1B. Finalités particulières :

Cette formation a pour finalités particulières de :

- > **DECRIRE** les grands processus de vinification,
- > **JUSTIFIER** l'influence du terroir viticole sur les caractéristiques organoleptiques d'un vin,
- > **APPLIQUER** les connaissances techniques élémentaires relatives à l'analyse visuelle, olfactive, gustative des vins blancs, rosés et rouges,
- > **PROPOSER** des accords « mets - vins » élémentaires.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I**2. Capacités préalables requises :**

L'étudiant sera capable de :

- **DISTINGUER** Les nuances sémantiques de mots de vocabulaire proches;
- **REDIGER** la synthèse d'un document;
- **RESOUDRE** une équation algébrique du 1er degré;
- **COMMENTER** les différentes formes de graphiques cartésiens tels que histogramme, disque, ...
- **CALCULER** les aires et les volumes de formes géométriques simples tels que carré, rectangle, triangle, cercle, cube, cylindre;
- **UTILISER** les différentes unités de masse;
- **EXPLOITER** la mesure d'une pression atmosphérique et en **DEDUIRE** la tendance barométrique (pluie, orage, ...) **ETABLIR** des différences entre les climats tempérés chauds, secs et **ETABLIR**, les différences entre les types de sols courants;
- **RECONNAITRE** les fonctions chimiques (acides - bases, oxydes et sels).

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

Titre(s) pouvant en tenir lieu : C.E.S.I.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

3. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement :

Aucune recommandation n'est à prévoir.

Cependant, lors des exercices pratiques de dégustation appliquée, les groupes d'étudiant seront organisés de manière à garantir le niveau des études.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

4. Programme de Cours de l'Unité de Formation :

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- **PRECISER** la définition légale du vin;
- **ENUMERER** les constituants du vin et en **DEDUIRE** leur influence sur le goût;
- **EXPRIMER** les équilibres des saveurs;
- **DECRIRE** les facteurs influençant la dégustation d'un vin (dégustateur, verre et environnement);
- **ENUMERER** et **COMMENTER** brièvement les différentes phases des vinifications classiques en vin rouge, vin blanc et vin rosé;
- **COMMENTER** les facteurs influençant la qualité d'un vin : climat , sol, cépage, influence du facteur humain;

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

- **DEFINIR** la notion d'appellation viticole et en **DEDUIRE** la classification statutaire en France et dans l'union Européenne;

- **DISTINGUER** les principales caractéristiques organoleptiques d'un met et en **DEDUIRE** un accord;

- **APPLIQUER** les notions élémentaires d'un accord « mets - vins ».

4.2. Laboratoire :

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par :
 - > la description des organes sensoriels;
 - > la description des différentes phases de dégustation;
 - > l'expression des sensations;
 - > la rédaction d'une fiche de dégustation.

Remarque : Chaque séance de cours sera illustrée par une dégustation appliquée à la théorie enseignée.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

5. Fixation des capacités terminales :

A l'issue de la formation, l'étudiant sera capable de :

- **APPLIQUER** les techniques de dégustation d'un vin au travers d'une observation sommaire;
- **RESTITUER** les influences du terroir viticole sur la qualité des vins;
- **APPLIQUER** sommairement les notions élémentaires des accords entre les mets et les vins.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant de :

- **COMPLETER** la fiche de dégustation du produit en utilisant la terminologie appropriée;

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

6. Profil du (des) chargé(s) de cours :

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 l'oenologie et de la sommellerie.

1450/7 u
3086. U7

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 : Jean Steensels

Date et signature : 16.09.96

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

Oenologie - niveau 2.

CODE (3) 41 14 02 U 21 E 2

Cette unité de formation : 4.0.1

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 2 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition (1) qualification
 du degré : (1) inférieur (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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

de l'unité de formation : (3)

411402U21E2

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours		Code U	Nombre de périodes
	(2)	(4)	(2) (5)	(2)
Oenologie - niveau 2 - théorie.	CT		B	30
Oenologie - niveau 2 - laboratoire.	CT		S	40
2. Part d'autonomie	XXXXXXXX		P	10
			Total des périodes	80

12. Réservé au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

voir annexe
20/10/96

O.R 10/12/96

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 : 18 DEC. 1996

Signature :


A. COLLINET
INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 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)

D 8-BIS/UF : au 01.03.96

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

A) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle;

B) **REPONDRE** aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1B. Finalités particulières :

Cette formation a pour finalités particulières :

- > **DECRIRE** les processus de vinification,
- > **PRECISER** les modes de multiplication et de sélection des cépages,
- > **DECRIRE** les phénomènes de maturation du raisin,
- > Pour les principales régions viticoles françaises, **ENUMERER** les différentes AOC, leurs caractéristiques et les accords « mets - vins » privilégiés,
- > **COMMENTER** la dégustation d'un vin par la description de ses différentes phases, l'expression des saveurs et la rédaction d'une fiche de dégustation.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II

2. Capacités préalables requises :

L'étudiant sera capable de :

- **APPLIQUER** les techniques de dégustation d'un vin au travers d'une observation sommaire;

- **RESTITUER** les influences du terroir viticole sur la qualité des vins;

- **APPLIQUER** les notions élémentaires des accords entre les mets et les vins.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Est admis d'office, l'étudiant porteur :

- > de l'attestation de réussite de l'unité de formation « OENOLOGIE - Niveau I » dispensée dans l'enseignement secondaire supérieur de transition et de Promotion Sociale.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II

3. Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement :

Aucune recommandation n'est à prévoir.

Cependant, lors des exercices pratiques de dégustation appliquée, les groupes d'étudiants seront organisés de manière à garantir le niveau des études.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II

4. Programme de cours de l'unité de formation

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- **DECRIRE** schématiquement les grandes phases de la transformation du raisin en vin;
- **JUSTIFIER** l'utilisation de l'anhydride sulfureux en oenologie;
- **EXPOSER** les différents moyens de contrôle de température en oenologie;
- **PRECISER** la notion de cépage et porte-greffes;
- **DEVELOPPER** les techniques de sélection et de multiplication des cépages;
- **CITER** les principaux prédateurs et maladies de la vigne;
- **DECRIRE** les phénomènes de la maturation du raisin;
- **ENUMERER** les différents moyens de déterminer la date des vendanges.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II

Pour chaque région viticole française, principalement Bordelais, Bourgogne, vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon et la région Provence, Côte d'Azur -Corse :

- **ENUMERER** les principales AOC et les caractéristiques organoleptiques des vins qui y sont produits;
- **PROPOSER** pour chaque type de vin produit un accord « mets - vin »;
- **SOULIGNER** les différentes particularités législatives, économiques et oenologiques de chaque appellation;
- **SITUER** géographiquement ces principales régions viticoles françaises.

4.2. Laboratoire :

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par :
 - > la description des différentes phases de la dégustation;
 - > l'expression des sensations;
 - > la rédaction d'une fiche de dégustation.

Remarque : Chaque séance de cours sera illustrée par une dégustation appliquée à la théorie enseignée.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II**5. Fixation des capacités terminales :**

A l'issue de la formation, l'étudiant sera capable de :

- **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises;
- **DECRIRE** les principales caractéristiques des régions viticoles françaises;
- **REALISER** et **JUSTIFIER** un accord « mets - vins » pour chaque région viticole française;
- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par la description de ses différentes phases, l'expression des sensations organoleptiques et la rédaction d'une fiche de dégustation.

Ces capacités seront intégralement maîtrisées.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant de :

- **COMPLETER** la fiche de dégustation d'un produit en utilisant la terminologie appropriée;
- **JUSTIFIER** l'importance des rapports de qualité de la gastronomie au regard des grandes régions viticoles françaises.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU II

6/ Profil du(des) chargé(s) de cours

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 l'oenologie et de la sommellerie.

4759/8 u
3086-08

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 : Jean Steensels

Date et signature : 16.09.96

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

Oenologie - niveau 3.

CODE (3) 411403 U 21 E 2

Unité de formation de
formation : 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 2 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition
- du degré : (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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

Code de l'unité de formation : (3)

411403 U21E2

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u>	(2)	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de</u>
		<u>du(des) cours</u>	(2) (5)	<u>périodes</u>
		(2) (4)		(2)
Oenologie - niveau 3 - théorie.		CT	B	30
Oenologie - niveau 3 - laboratoire.		CT	S	40
2. <u>Part d'autonomie</u>		XXXXXXXXXX	P	10
			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)] :

voir annexe
20/10/96 N. Veluoff O.R.
10/12/96 N. Veluoff

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 : 18 DEC. 1996

Signature :


A. COLLINET
INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 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)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

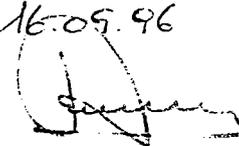
UNITE DE FORMATION

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 : Jean Steensels

Date et signature : 16.05.96



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

Oenologie - niveau 3.

CODE (3) 411403 U 21 E 2

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 2 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition (1) qualification
 du degré : (1) inférieur (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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

Code de l'unité de formation : (3)

411403 U21E2

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>		<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
	(2)	(4)	(2) (5)	(2)
Oenologie - niveau 3 - théorie.	CT		B	30
Oenologie - niveau 3 - laboratoire.	CT		S	40
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXX		P	10
			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)] :

voir annexe
20/10/96 N. Velvoje O.R.
10/12/96 N. Velvoje

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 : 18 DEC 1996

Signature :


A. COLLINET
INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 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)

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

A) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle;

B) **REPENDRE** aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1B. Finalités particulières :

Cette formation a pour finalités particulières de:

- > **EXPOSER** schématiquement les principes de vinification, des vins effervescents, des vins issus de raisins surmaturés, des vins issus de la macération carbonique, des vins issus de vinification oxydative, des vins de liqueur, des vins doux naturels et des eaux-de-vie;
- > **DIFFERENCIER** les principaux défauts organoleptiques du vin;
- > **ENONCER** et **COMMENTER** les phénomènes d'évolution du vin durant sa conservation;
- > **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises et pour chacune d'elles, **PRECISER** les principales AOC et les caractéristiques des vins produits;
- > **COMMENTER** la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique lors de la rédaction de la fiche de dégustation et **REALISER** des accords préférentiels.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

2. Capacités préalables requises :

L'étudiant sera capable de :

- **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises;
- **DECRIRE** les principales caractéristiques des grandes régions viticoles françaises;
- **REALISER** et **JUSTIFIER** un accord « met - vin » pour chaque région viticole française;
- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par la description de ses différentes phases, l'expression des saveurs et la rédaction d'une fiche de dégustation.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Est admis d'office, l'étudiant porteur :

- > de l'attestation de réussite de l'unité de formation
« OENOLOGIE - NIVEAU II » dispensé dans l'enseignement
secondaire supérieur de transition et de Promotion
Sociale.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

3. Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement :

Aucune recommandation n'est à prévoir.

Cependant, lors des exercices pratiques de dégustation appliquée, les groupes d'étudiants seront organisés de manière à garantir le niveau des études.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

4. Programme de cours de l'Unité de Formation :

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- **DECRIRE** la physiologie d'une levure et la réaction de fermentation alcoolique;
- **DECRIRE** la physiologie d'une bactérie lactique et la réaction de transformation malolactique;
- **ENUMERER** et **COMMENTER** les corrections de vendanges possibles;
- **DECRIRE** les différentes phases de vinifications en vins effervescents, en vins issus de raisins surmaturés, en vins issus de la macération carbonique, en vinifications oxydatives, en vins de liqueur, en vins doux naturels et en eaux-de-vie de vins;
- **CARACTERISER** les phénomènes de vieillissement durant la conservation du vin;
- **JUSTIFIER** les caractéristiques de construction nécessaires à la réalisation d'une cave à vin;
- **ENUMERER** et **IDENTIFIER** les principaux défauts organoleptiques du vin;
- **EXPOSER** les grands principes de plantation et de conduite d'un vignoble;

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

Pour chaque région viticole française principalement l'Alsace, vallée de la Loire et du Centre, le Jura, la Champagne, le Sud Ouest et la Savoie :

- **ENUMERER** les principales caractéristiques climatiques, pédologique et d'encépagement;
- **ENUMERER** les principales AOC et les caractéristiques organoleptiques des vins qui y sont produits;
- **PROPOSER** pour chaque type de vin produit un accord « mets - vins » préférentiels;
- **SOULIGNER** les différentes particularités législatives économiques et organoleptiques de chaque appellation;
- **SITUER** géographiquement ces principales régions françaises.

4.2. Laboratoire :

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par :
 - > l'utilisation du vocabulaire oenologique;
 - > la réalisation des accords « mets - vins »;
 - > la rédaction d'une fiche de dégustation.

Remarque : Chaque séance de cours sera illustrée par une dégustation appliquée à la théorie enseignée.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

5. Fixation des capacités terminales :

A l'issue de la formation, l'étudiant sera capable de :

- **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises et pour chacune d'elles **PRECISER** les principales AOC et les caractéristiques des vins produits;
- **EXPOSER** schématiquement les principes de vinification des vins effervescents, des vins issus de raisins surmaturés, des vins issus de la macération carbonique, des vins produits en vinification oxydative, des vins de liqueur, des vins doux naturels et des eaux-de-vie de vin;
- **COMMENTER** la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique lors de la rédaction de la fiche de dégustation et **REALISER** des accords préférentiels.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant de :

- **COMPLETER** la fiche de dégustation d'un produit en utilisant la terminologie appropriée;
- **ETABLIR** les relations existantes entre la gastronomie locale et les caractéristiques organoleptiques des vins utilisés.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

6. Profil du (des) chargé(s) de cours :

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 l'oenologie et de la sommellerie.

Code de l'unité de formation : (3)
411404U2E2

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>		<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
	(2)	(4)	(2) (5)	(2)
Oenologie - niveau 4 - théorie.	CT		B	30
Oenologie - niveau 4 - laboratoire.	CT		S	40
2. Part d'autonomie	XXXXXXXXXX		P	10
			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)] :

*voir annexe
20/10/96 J. Valérie* *O.R.
10/12/96 J. Valérie*

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 : 18 DEC. 1996

Signature :

J. Valérie
 A. COLLINET
 INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 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)

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

A) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle;

B) **REPENDRE** aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1B. Finalités particulières :

Cette formation a pour finalités particulières de :

- > **DECRIRE** les différences techniques de stabilisation, de clarification et de conditionnement d'un vin;
- > **JUSTIFIER** les propriétés hygiéniques des vins sur le métabolisme humain;
- > **DEVELOPPER** les différents schémas de commercialisation d'un vin;
- > **CARACTERISER** les grands pays viticoles du monde sous les aspects climat, encépagement, production, ... et **PROPOSER** les accords « mets - vins » préférentiels;
- > **COMMENTER** la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique adéquat lors de la rédaction de la fiche de dégustation.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV

2. Capacités préalables requises :

L'étudiant sera capable de :

- **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises et pour chacune d'elles, **PRECISER** les principales AOC et les caractéristiques des vins produits;

- **EXPOSER** schématiquement les principes de vinification des vins effervescents, des vins issus de raisons surmaturés, des vins issus de la macération carbonique, des vins produits en vinification oxydative, des vins de liqueur, des vins doux naturels et des eaux de vie de vins;

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique approprié lors de la rédaction de la fiche de dégustation et **REALISER** des accords préférentiels.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Est admis d'office, l'étudiant porteur :

- > de l'attestation de réussite de l'unité de formation
« OENOLOGIE - Niveau III » dispensée dans
l'enseignement secondaire supérieur de transition et
de Promotion Sociale.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV

3. Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement :

Aucune recommandation n'est à prévoir.

Cependant, lors des exercices pratiques de dégustation appliquée, les groupes d'étudiants seront organisés de manière à garantir le niveau des élèves.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV

4. Programme de cours de l'unité de formation :

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- **DECRIRE** les techniques de stabilisation, de clarification et de conditionnement des vins;
- **JUSTIFIER** les propriétés hygiéniques des constituants du vin sur le métabolisme humain;
- **DIFFERENCIER** les notions de production et de consommation dans le contexte de l'Union Européenne;
- **DEVELOPPER** les schémas de commercialisation du vin;
- **ENUMERER** les différentes conceptions vitivinicoles.

Pour les principaux pays viticoles du monde :

- **SITUER** géographiquement les grandes régions de production;
- **PROPOSER** les accords « mets - vins » préférentiels;
- **SOULIGNER** les différentes particularités législatives, économiques et oenologiques des grandes régions de production.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV

4.2. Laboratoire :

- COMMENTER la dégustation d'un vin par :

- > l'utilisation du vocabulaire oenologique;
- > la réalisation des accords « mets - vins »;
- > la rédaction d'une fiche de dégustation.

Remarque : Chaque séance de cours sera illustrée par une dégustation appliquée à la théorie enseignée.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV**5. Fixation des capacités terminales :**

A l'issue de la formation, l'étudiant sera capable de :

- **SITUER** géographiquement les grandes régions viticoles du monde;
- **DEFINIR** et **COMMENTER** les profils organoleptiques des vins des grandes régions viticoles du monde;
- **APPLIQUER** les accords préférentiels « mets - vins »;
- **COMMENTER** la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique approprié lors de la rédaction de la fiche de dégustation.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant :

- **COMPLÉTER** la fiche de dégustation d'un produit en utilisant la terminologie appropriée;
- **ETABLIR** les relations existantes entre la gastronomie locale et les caractéristiques organoleptiques des vins utilisés.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU IV

6. Profil du(des) chargé(s) de cours :

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 l'oenologie et de la sommellerie.

459110 u
3026010

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 : Jean Steensels

Date et signature : 16.09.96

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

Sommellerie - niveau 1.

CODE (3) 41 14 05 421 E1

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 2 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition
- du degré : (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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

Code de l'unité de formation : (3)

41140SU21E1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u>	(2)	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de</u>
		<u>du(des) cours</u>	(2) (5)	<u>périodes</u>
		(2) (4)		(2)
Sommellerie - niveau 1 - théorie.		CT	B	50
Sommellerie - niveau 1 - laboratoire.		CT	S	60
2. Part d'autonomie		XXXXXXXXXX	P	10
			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)] :

voir annexe

20/10/96

J. Velicoffe

O.R.

10/12/96

J. Velicoffe

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Collinet
A. COLLINET
INSP. COORD.

Date :

Signature :

18 DEC. 1996

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 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)

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

a) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle;

b) **REPENDRE** aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1B. Finalités particulières :

A l'issue de la formation, l'élève sera capable de :

- > **PRECISER** le rôle et les qualités de la fonction de sommelier;
- > **ETABLIR** une carte des vins professionnelles et **GERER** la cave y afférente;
- > **APPLIQUER** les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle;
- > **ETABLIR** les différents schémas d'élaboration des différents types d'alcools;
- > **EXPLOITER** les techniques de dégustation d'un vin.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I

2. Capacités préalables requises :

L'étudiant sera capable de :

- COMMENTER la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique approprié;
- DEVELOPPER les notions de structure et d'équilibre d'un vin en fonction de sa constitution;
- DEFINIR la notion de Terroir viticole et APPLIQUER cette notion à celle de millésime;
- ETABLIR 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 Contrôlées Française régionales et communales;
- DEFINIR et COMMENTER les profils organoleptiques des grandes régions viticoles françaises.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I

Titre(s) pouvant en tenir lieu

L'étudiant doit être porteur :

-> de l'attestation de réussite de formation « Oenologie - Niveau IV » dispensée dans l'enseignement secondaire supérieur de transition et de Promotion Sociale

ou

-> du certificat de qualification d'une 6ème technique de qualification option hôtellerie ou d'un 7ème professionnelle option hôtellerie.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I

3. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement :

Aucune recommandation n'est à prévoir.

Cependant, lors des exercices pratiques de dégustation appliquée, les groupes d'étudiants seront organisés de manière à garantir le niveau des études.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I

4. Programme de Cours de l'Unité de Formation :

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- RETRACER les grandes étapes de l'histoire du vin dans le monde;
- PRECISER le rôle et les qualités nécessaires exigées dans la fonction de sommelier;
- APPLIQUER les règles et les techniques de service du vin;
- ETABLIR une carte des vins professionnelle;
- GERER une cave à vin;
- UTILISER un logiciel appliqué à la SOMMELLERIE;
- REALISER et EXPLIQUER les accords « mets - vins » privilégiés;
- ENUMERER et DECRIRE schématiquement les grandes étapes d'élaboration des différents alcools et liqueurs.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I

4.2. Laboratoire :

Cette partie sera réservée à des dégustations appliquées.

Au cours de ces dernières, l'élève sera capable de :

- DETERMINER les caractéristiques organoleptiques du produit;
- ESTIMER le niveau qualitatif et le potentiel de garde du produit;
- DEDUIRE la technique d'élaboration du produit et son origine géographique;
- EN DEDUIRE un accord « mets - vins » préférentiel.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I**5. Fixation des capacités terminales :**

L'évolution formative et continue permettra de **MESURER** l'étendue des connaissances théoriques du futur sommelier.

En outre, cette évaluation permettra également de **VERIFIER** la maîtrise des techniques de dégustation étudiées au cours de l'unité de formation.

En fin de formation l'étudiant sera capable de :

- **ETABLIR** une carte des vins professionnelle et **GERER** la cave y afférente;
- **APPLIQUER** les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle;
- **UTILISER** la technique de dégustation appropriée d'un produit.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant de :

- **COMPLETER** la fiche de dégustation du produit en utilisant la terminologie appropriée;
- **ETABLIR** des relations existantes sur les rapports de qualité entre les mets et les vins.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU I

6. Profil du (des) chargé(s) de cours :

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 l'oenologie et de la sommellerie.

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

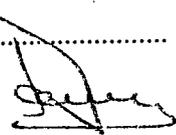
- (1) Communauté française
 (1) Provincial et communal

- (1) Libre confessionnel
 (1) Libre non confessionnel

03 - 07 - 2000

Identité du responsable pour le réseau : (2)

Monsieur Jean STENSEELS Date et signature (2) :
 Président du Conseil de Coordination



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

STAGE: SOMMELIERIE - NIVEAU 1

CODE (3)	411406021EL	CODE DU DOMAINE DE FORMATION	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) qualification
 du degré : (1) inférieur (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 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

Code de l'unité de formation : (3)

41 14 06 U 21 E 2

Code de formation :
402

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

11.1. Etudiant : (2) 48 P

Z

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	
		- par groupe d'étudiant	
(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)] :

Recu 3/10/2000

N. V. V. V. V.

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Collinet 05.10.2000

A. COLLINET
ADM. PEDAG.

Date :

Signature :

- (1) Biffer la mention inutile
(2) A compléter
(3) Réserve à l'Administration

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 1

Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

- A) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- B) **REPENDRE** aux besoins et demandes en formations émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

Finalités particulières

A l'issue de l'UF l'étudiant sera capable d'appliquer dans les conditions réelles d'exercice de la profession de sommelier :

- les savoir, savoir-faire et savoir-être acquis dans les unités de formation :

→ « SOMMELLERIE – NIVEAU I ».

Cette unité de formation permettra de :

- **FAIRE** découvrir à l'étudiant les contraintes et conditions de travail du milieu professionnel : la ponctualité, le travail en week-end, et l'adaptation aux différentes méthodes de travail.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 1**

1. Les capacités

Pour être admis dans cette unité de formation, l'étudiant doit être capable de :

- **PRECISER** le rôle et les qualités nécessaires exigées dans la fonction de sommelier ;
- **APPLIQUER** les règles et les techniques du service du vin ;

2. Titre (s) pouvant en tenir lieu :

- Attestation de réussite de l'unité de formation :

→ « SOMMELLERIE NIVEAU I ».

Remarque : Le Conseil des Etudes jugera, par élève, du moment opportun pour débiter le stage.

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE - NIVEAU 1**

3 . Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement :

) Néant.

)

**PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 1**

4. Programme de cours de l'Unité de Formation :

4.1. Pour l'étudiant :

Le stage consiste :

- en la mise en pratique des compétences acquises au cours des unités de formation :
→ « SOMMELLERIE NIVEAU I »
- en la découverte du milieu professionnel et à l'adaptation à ses exigences.

Le stage se fera obligatoirement dans un établissement, tel que, restaurant, négoce, caviste, viticulteur, choisi en accord avec le Conseil des Etudes.

4.2. Pour le chargé de cours :

- Faire **SIGNER** la convention de stage par les 3 parties ;
- **ASSURER** le suivi du stage avec les parties concernées ;
- **ETABLIR** l'évaluation continue du stage en collaboration avec le maître de stage et l'étudiant.

**CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 1**

5. FIXATION DES CAPACITES TERMINALES :

A L'issue du stage, l'étudiant doit être capable de :

) - **S'INTEGRER** au milieu professionnel et à ses exigences.

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

- Tenue vestimentaire ;
 - Correction du langage ;
 - Ponctualité ;
 - Degré d'autonomie.
-)

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE - 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 l'œnologie ou la sommellerie.

)

M59/12 u

302601

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 : Jean Steensels

Date et signature : 16.09.96

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

Sommellerie - niveau 2.

CODE (3) 41 140 7 4 22 E 1

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 2 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) qualification
- du degré: (1) inférieur (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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

Code de l'unité de formation : (3)

411407U22E1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de</u>
	<u>du(des) cours</u> (2) (4)	(2) (5)	<u>périodes</u> (2)
Sommellerie - niveau 2 - théorie.	CT	B	50
Sommellerie - niveau 2 - laboratoire.	CT	S	60
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXX	P	10
		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)] :

non annexe
20/10/96

O.R 10/18/96

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 : 18 DEC. 1996

Signature :

A. COLLINET
INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 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)

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

a) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle , sociale, scolaire et culturelle;

b) **REPONDRE** aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques, et culturels.

1B. Finalités particulières :

Cette formation a pour finalité particulière de :

- > **APPLIQUER** les caractéristiques des vins du monde à la restauration professionnelle;
- > **ENUMERER** les différents types de vin, alcool, thés, bières, de cocktails, de cafés et de cigares et **ASSURER** leur service dans le cadre d'un restaurant professionnel;
- > **ASSURER** la gestion d'un bar et d'une cave professionnels;
- > **UTILISER** la technique de dégustation appropriée des produits rencontrés.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II

2. Capacités préalables requises :

L'étudiant sera capable de :

- ETABLIR une carte des vins professionnelle et GERER la cave y afférente;

- APPLIQUER les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle;

- UTILISER la technique de dégustation appropriée d'un produit.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II

Titre pouvant en tenir lieu :

- L'étudiant doit être porteur de :

-> l'attestation de réussite de l'unité de formation
« Sommelierie - Niveau I » dispensée dans
l'enseignement secondaire supérieur de transition et
de Promotion sociale.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II

3. Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement :

Aucune recommandation n'est à prévoir.

Cependant, lors des exercices pratiques, les groupes d'étudiants seront organisés de manière à garantir le niveau des études.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II

4. Programme de cours de l'unité de formation :

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- Pour chaque pays viticole du monde, **PRECISER** la gastronomie caractéristique du pays et en **DEDUIRE** les accords privilégiés;
- **ENUMERER** les boissons nécessaires à l'exploitation d'un bar professionnel;
- **ENUMERER** les différentes catégories de bières;
- **SYNTHETISER** schématiquement les processus de fabrication des différentes catégories de bières;
- **APPLIQUER** la connaissance de ces notions à l'élaboration des accords « mets - bières »;
- **CITER** les ingrédients de base des principaux cocktails et apéritifs;
- **CONCRETISER** le mode de préparation des principaux cocktails et apéritifs;
- **ENUMERER** les différents types de café, de thé, d'infusion, de cigares et **DEVELOPPER** les grands schémas d'élaboration de ces deux produits;
- **DECRIRE** la gestion d'un bar professionnel.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II

4.2. Laboratoire :

- > ASSURER le service des boissons nécessaires à l'exploitation d'un bar professionnel;
- > ASSURER le service des principaux types de cafés, thés, infusions, apéritifs et cigares;
- > REALISER l'entretien et l'approvisionnement d'un bar professionnel
- Au cours des différentes dégustations appliquées l'élève sera capable de :
 - * DETERMINER les caractéristiques organoleptiques du produit;
 - * ESTIMER le niveau qualitatif et le potentiel de garde du produit;
 - * DEDUIRE la technique d'élaboration du produit;
 - * SITUER géographiquement l'origine du produit;
 - * EN DEDUIRE un accord « mets - vins », « mets - bières », ...

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II**5. Fixation des capacités terminales :**

L'évaluation formative et continue permettra de **MESURER** l'étendue des connaissances théoriques du futur sommelier.

En outre cette évaluation permettra également de **VERIFIER** les techniques de dégustation étudiées au cours de l'unité de formation.

En fin de formation, l'étudiant sera capable de :

- **APPLIQUER** les caractéristiques des vins de France et du monde à la restauration professionnelle;
- **PROPOSER** une suite d'accords « mets - vins », « mets - bières »;
- **ASSURER** la gestion d'un bar et d'une cave (professionnel);
- **SYNTHETISER** les grands schémas d'élaboration des différents types de vins, cafés, thés, infusions, apéritifs, alcools, cigares et en **ASSURER** leur service;
- **UTILISER** la technique de dégustation appropriée des produits rencontrés.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement

Pour la détermination du degré de réussite, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant de :

- **COMPLETER** la fiche de dégustation d'un produit en utilisant la terminologie appropriée;
- **ETABLIR** des relations existantes entre les mets et les vins, les prix pratiqués sur le marché et la gastronomie locale.

UF : SOMMELLERIE - NIVEAU II

6. Profil du (des) chargé(s) de cours :

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 l'oenologie et de la sommellerie.

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~~

03 -07- 2000

Identité du responsable pour le réseau : (2)

Monsieur Jean STENSEELS Date et signature (2) : 
Président du Conseil de Coordination**2. Intitulé de l'unité de formation : (2)**

STAGE : SUMMELLERIE - NIVEAU 2

CODE (3)

4114 08022E2

CODE DU DOMAINE DE FORMATION 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
 du degré : (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 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

liste demandeur :
401

Code de l'unité de formation : (3) 411408032E2

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	Code U	Nombre de périodes	
		- par groupe d'étudiant	
(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 :

 05.10.2000

Date :

Signature :

A. COLLINET
ADM. PEDAG.

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 2

Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

- A) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- B) **REPONDRE** aux besoins et demandes en formations émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

Finalités particulières

A l'issue de l'UF l'étudiant sera capable d'appliquer dans les conditions réelles d'exercice de la profession de sommelier :

- les savoir, savoir-faire et savoir-être acquis dans les unités de formation :

- « SOMMELLERIE – NIVEAU I »
- « SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 1 »
- « SOMMELLERIE – NIVEAU II »

Cette unité de formation lui permettra de :

- **PERFECTIONNER** ses capacités en s'adaptant essentiellement aux exigences de la profession ;
- **OCCUPER** à part entière le poste de sommelier dans un restaurant.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 2

1. Les capacités

Pour être admis dans cette unité de formation, l'étudiant doit être capable de :

- **ETABLIR** une carte des vins professionnelle et **GERER** la cave y afférente ;
- **APPLIQUER** les caractéristiques des vins de France et du monde à la restauration professionnelle ;
- **APPLIQUER** des accords privilégiés « mets-vins » ;
- **S'INTEGRER** au milieu professionnel ;
- **CONSEILLER** et justifier le choix d'une boisson telle que : apéritif, eau, bière, café, thé, digestif.

2. Titres pouvant en tenir lieu :

- « SOMMELLERIE – NIVEAU 1 » ;
- « SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 1 »
- « SOMMELLERIE NIVEAU II ».

Remarque : Le Conseil des Etudes jugera, par élève, du moment opportun pour débiter le stage.

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 2**

3 . Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement :

) Néant.

)

<p style="text-align: center;">PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 2</p>
--

4. Programme de cours de l'Unité de Formation :

4.1. Pour l'étudiant :

Le stage consiste :

- en la mise en pratique des compétences acquises au cours des unités de formation :
→ « SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 1 »
→ « SOMMELLERIE NIVEAU II »
- en la découverte du milieu professionnel et à l'adaptation à ses exigences.

48 P minimum du stage se feront obligatoirement dans un restaurant choisi en accord avec le Conseil des Etudes.

Les autres périodes pourront se faire chez un professionnel du vin choisi en accord avec le Conseil des Etudes.

4.2. Pour le chargé de cours :

- Faire **SIGNER** la convention de stage par les 3 parties ;
- **ASSURER** le suivi du stage avec les parties concernées ;
- **ETABLIR** l'évaluation continue du stage en collaboration avec le maître de stage et l'étudiant.

<p style="text-align: center;">CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION UF : SOMMELLERIE : STAGE – NIVEAU 2</p>

5. FIXATION DES CAPACITES TERMINALES :

A L'issue du stage, l'étudiant doit être capable de :

- **PROPOSER** une suite d'accords « mets – vins »,
« mets – bières » classiques et privilégiés ;
- **APPLIQUER** les caractéristiques des vins de France et du monde à la restauration professionnelle ;
- **ASSURER** la gestion d'un bar et d'une cave professionnelle ;
- **UTILISER** la technique de dégustation appropriée des produits rencontrés ;

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

- Dextérité lors du service ;
- Pertinence, finesse et originalité de l'argumentation dans les accords « mets-boissons » ;
- Capacité à veiller à l'équilibre du stock des boissons.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION
UF : SOMMELLERIE : STAGE – 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 l'œnologie ou la sommellerie.

)

1459/14
302014

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION
EPREUVE INTEGREE

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 : Jean Steensels

Date et signature : 16.09.96

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

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : Sommelier.

CODE (3) 4114 00 U22 E1

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 : (1) transition (1) qualification
- du degré : (1) inférieur (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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 :

- 8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de 1 page(s) (2)
- 8.2. Chargé de cours

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

Code de l'unité de formation : (3)

411400 U 22 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

Z

11.1. Etudiant : (2) 40 périodes.

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement de l'épreuve intégrée :

<u>Dénomination des cours</u>	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	
			- par étudiant - (1)	- par groupe d'étudiants (2)
Préparation de l'épreuve intégrée de la section. Epreuve intégrée de la section	CT	I		40

Total des périodes : 40 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)] :

voir annexe
20/10/96 *N. Uelwige* O.R.
10/12/96 *N. Uelwige*

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 : 18 DEC. 1995

Signature :

A. Collinet
A. COLLINET
INSP. COORD.

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

UF : Epreuve Intégrée - SOMMELIER**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

a) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle;

b) **REPONDRE** aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1B. Finalités particulières :

Cette unité de formation doit permettre de vérifier si l'étudiant a intégré l'ensemble des capacités terminales déterminantes de la section **SOMMELLERIE**. L'étudiant prouvera par une démarche personnelle et approfondie ses compétences en oenologie et sommellerie, en démontrant qu'il est capable de :

- **S'INTEGRER** dans le milieu professionnel;
- **PROPOSER** des accords privilégiés entre des mets et des vins;
- **ETABLIR** une carte des vins professionnelle adaptée à un établissement donné;
- **ORGANISER, ASSURER** la sélection ainsi que les commandes et la rotation des stocks ainsi que **GERER** la cave à vin et celle du bar;
- **DECELER** rapidement les goûts du client pour lui **PROPOSER** un vin qu'il appréciera dans le domaine du classique ou de l'original.

UF : Epreuve Intégrée - SOMMELIER

2. Capacités préalables requises :

Néant

UF : Epreuve Intégrée - SOMMELIER

3. Recommandations particulière pour la constitution des groupes
ou le regroupement :

Néant

UF : Epreuve Intégrée - SOMMELIER**4. Programme de cours de l'unité de formation :****4.1. Programme de l'épreuve intégrée pour les étudiants :**

L'étudiant devra prouver son savoir, son savoir-faire et son savoir-être en présentant en projet personnel, articulé autour de dégustations, qui intégrera les finalités des différentes unités déterminantes de la section.

Il devra élaborer et rédiger avec clarté et précision son projet personnel ainsi que des fiches de dégustation démontrant ainsi ces compétences de sommelier en menant à bien une étude approfondie de « Sommelierie - Oenologie - Restauration », choisi ou approuvé par des personnes chargées de l'encadrement.

Il fera preuve d'autonomie et d'esprit critique.

4.2. Programme de l'épreuve intégrée pour les chargés de cours :

L'élaboration du projet se fera sous l'accompagnement d'un ou de plusieurs chargés de cours qui devront vérifier régulièrement le bon déroulement du travail.

UF : Epreuve Intégrée - SOMMELIER

5. Fixation des capacités terminales :

Le projet défendu par l'étudiant sera présenté :

- dans un style et une orthographe correcte;
- conformément aux critères de présentation préalablement définis.

Lors de la défense, le Jury vérifiera que le candidat a intégré les savoirs, savoir-faire et savoir-être, des différentes unités de formation déterminantes.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant à :

- UTILISER les connaissances appropriées en oenologie, sommellerie et restauration;
- POSSEDER le sens de l'esprit critique et de la synthèse;
- POSSEDER le sens de l'organisation et de la rigueur dans la production du message.

UF : Epreuve Intégrée - SOMMELIER

6. Profil du (des) chargé(s) de cours :

Les chargés de cours seront choisis parmi les chargés de cours des Unités déterminantes de la section.