

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

(Document 8 ter) ¹

SECTION

Intitulé de la section:

SOMMELIER

CODE DE LA SECTION: (2) 4/1/400 S20 ES

La présente demande émane du réseau:

<input checked="" type="radio"/> (3) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="radio"/> (3) Libre subventionné confessionnel
<input type="radio"/> (3) Officiel subventionné:	<input type="radio"/> (3) Libre subventionné non confessionnel:

Identité du responsable pour le réseau:(1) D. LETURCO

Date et signature (1) : ..le... 4.2.2015 / 2015

¹Article 11 de l'A.G.C.F du 15 mai 2014 relatif aux dossiers pédagogiques des sections et unités d'enseignement de l'enseignement de promotion sociale.

1. Finalités de la section: reprises en annexe n° 1 (.1 page) (1)

2. Classement de la section :

Enseignement secondaire du:	O (3) premier degré	O (3) deuxième degré	O (3)troisième degré	O (3)quatrième degré
--------------------------------	------------------------	----------------------	----------------------	----------------------

3. Titre délivré à l'issue de la section: (1)

Certificat de qualification de sommelier spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.....

4. Modalités de capitalisation: repris en annexe n° 2 (.1 page) (1)

4.1. Organigramme de la section

4.2. S'il échet, délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée:

5. Unités constitutives de la section :

Intitulés (1)	Classement des U.E. (1)(5)	Code des U.E. (6)	Domaine de formation (4)	Unités détermi- nantes (1)	Nombre de périodes (1)	U.A.A 2, s'il y échet (1)
Initiation à l'étude des vins	ESST	41140504E2	401		25	
(Enologie : France – climat méditerranéen et continental	ESST	41141604E2	401		80	
(Enologie : France – climat océanique et continental	ESST	41141704E2	401		80	
(Enologie : vins d'Europe (hors France)	ESST	41141804E2	401		80	
(Enologie : vins du Monde (hors Europe)	ESST	41141904E2	401		80	
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1	ESST	41142304E3	401		80	
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2	ESST	41142404E3	401	X	80	
Sommellerie – niveau 1	ESST	41140504E3	401		120	
Stage sommellerie - niveau 1	ESST	41140604E3	401		48/20	
Sommellerie – niveau 2	ESST	41140704E3	401	X	120	
Stage sommellerie – niveau 2	ESST	41140804E3	401	X	96/20	
Epreuve intégrée de la section sommelier	ESSQ	41140004E3	401		30/30	

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (1)	919
B) nombre de périodes professeur (1)	815

6. Profil professionnel³

Repris en annexe n° 3 (...page(s) (1)

7. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 4 (...page(s) (1)

² L'unité d'acquis d'apprentissage dont relève l'U.E.

³ Article 8, 9°, de l'A.G.C.F. du 15 mai 2014.

8. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] : (1)

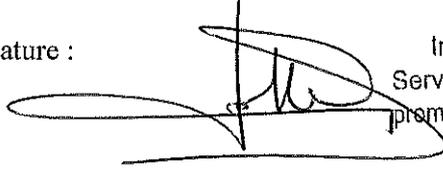
Néant

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

ACCORD PROVISOIRE (3) - ~~PAS D'ACCORD~~ (3)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : *21/06/2017*.....Signature :



Monsieur Jacques SOBLET
Inspecteur chargé de la coordination
Service de l'inspection de l'Enseignement
de promotion sociale et de l'enseignement à distance
Bd du Jardin Botanique 20/22
1000 BRUXELLES

Instructions

- (1) A compléter
- (2) Réserve à l'administration
- (3) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile
- (4) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale. Ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
- (5) Soit ESIT, ESIQ, ESST ou ESSQ.
- (6) A compléter si les U.E. ont déjà été approuvées, sinon réservé à l'administration

<p style="text-align: center;">SOMMELIER</p> <p style="text-align: center;">ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR</p>

FINALITES DE LA SECTION :

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ répondre 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.

1.2. Finalités particulières

La section vise à permettre à l'étudiant *en sommellerie* :

- ◆ d'organiser, d'assurer le service du vin ;
- ◆ de proposer les accords mets vins ;
- ◆ d'établir une carte des vins professionnelle adaptée aux différents types et catégories d'établissements ;
- ◆ de gérer la sélection des vins et autres boissons, ainsi que l'achat, les commandes et la rotation de ces produits, de même que gérer la cave à vin ;
- ◆ de respecter l'environnement, les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- ◆ de s'adapter aux évolutions de la profession du monde vinicole ;

Il est une personne de communication capable d'échanger des informations à caractère technique , en tenant compte des goûts du client et du budget et des impératifs commerciaux.

SOMMELIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

Profil professionnel

I - CHAMP D'ACTIVITE

Le sommelier est une personne capable de vendre et de servir la clientèle, de façon autonome et responsable, des 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 (restaurants, cavistes, grandes surfaces...).

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

II - TÂCHES

Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte des réglementations en vigueur, notamment en matière de prévention des accidents, de sécurité au travail, d'hygiène, de respect de l'environnement et de l'évolution du secteur, il exécute, les tâches suivantes :

- ◆ organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des vins et des boissons diverses ;
- ◆ gérer la cave à vins et boissons diverses : gestion des stocks, comptabilité des ventes ;
- ◆ mettre en place la cave de jour ;
- ◆ participer à l'élaboration de la carte des vins et autres boissons ;
- ◆ assurer le service des vins dans le cadre d'un restaurant ;
- ◆ conseiller le client sur le choix des boissons en fonction des mets.

III - DEBOUCHES

- ◆ Restaurants, bars à vins
- ◆ Cavistes, négociants,
- ◆ Responsable du secteur vin dans la grande distribution...

** le masculin est utilisé à titre épique*

MODALITÉS DE CAPITALISATION

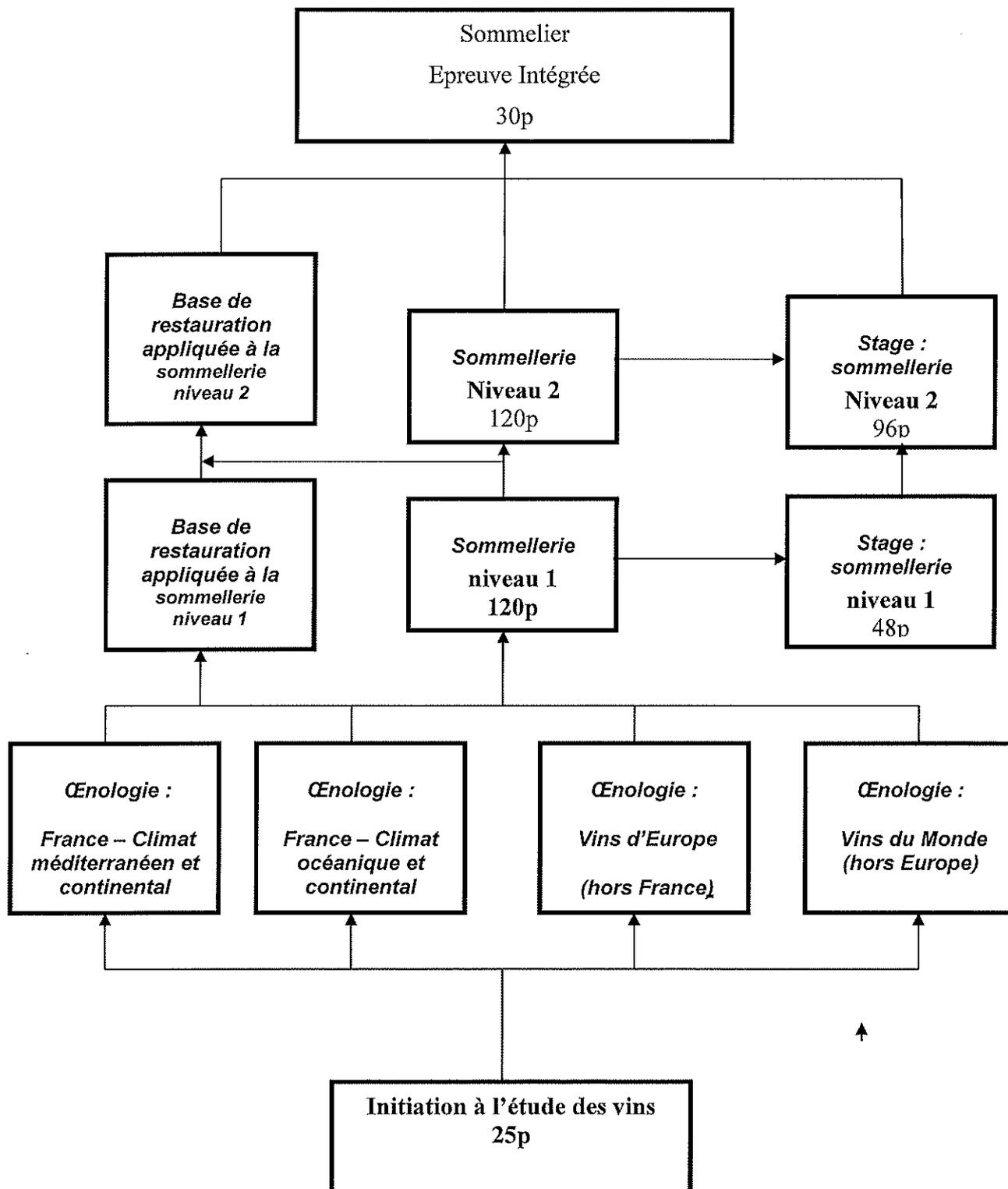


TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A LA SECTION

Date de dépôt :
Date d'approbation :

« Sommelier »

Date d'application :
Date limite de certification :

Code régime 1 définitif/provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire	Code régime 1 définitif/provisoire	Code domaine et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
411400S20E5		Sommelier	41 14 00 S20 E4		Sommelier
411405021E2	401	Initiation à l'étude des vins	41 14 09 U21 E1	401	Initiation à l'étude des vins
411416021E2	401	Œnologie : France - climat méditerranéen et continental	41 14 16 U21 E1	401	Œnologie : France - climat méditerranéen et continental 1
411417021E2	401	Œnologie : France - climat océanique et continental	41 14 17 U21 E1	401	Œnologie : France - climat océanique et continentale 2
411418021E2	401	Œnologie : vins d'Europe (hors France)	41 14 18 U21 E1	401	Œnologie : vins d'Europe (hors France)
411419021E2	401	Œnologie : Vins du monde (hors Europe)	41 14 19 U21 E1	401	Œnologie : Vins du monde (hors Europe)

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A LA SECTION

Date de dépôt :
Date d'approbation :

« Sommelier »

Date d'application :
Date limite de certification :

411413021E3	401	Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1	41 14 13 U21 E2	401	Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2
411414021E3	401	Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2	41 14 14 U21 E2	401	Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2
411405021E3	401	Sommellerie – niveau 1	41 14 05 U21 E2	401	Sommellerie – niveau 1
411406021E4	401	Stage sommellerie – niveau 1	41 14 06 U21 E3	401	Stage sommellerie – niveau 1
411407021E2	401	Sommellerie – niveau 2	41 14 07 U21 E1	401	Sommellerie – niveau 2
411408021E4	401	Stage sommellerie – niveau 2	41 14 08 U21 E3	401	Stage sommellerie – niveau 2
411400022E3	401	Epreuve intégrée de la section : sommellerie	41 14 00 U22 E2	401	Epreuve intégrée de la section : sommellerie