

U-5169

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

le 12/05/2014

Identité du responsable pour le réseau : (2)
Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil de
Coordination

Date et signature (2) :

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

Bièrologie : Service de la bière

CODE DE L'U.F. (3): 41 12 09 UME1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4): 401
-----------------------------------	---------------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation :

Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises :

Reprises en annexe n° 2 de ...1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :
 - (1) transition
 - (1) qualification
 - (1) supérieur
- 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 ..2... page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ..1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de ..1... page(s) (2)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : 41 12 09 DM EA	Code du domaine de formation : (4) 401
--	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Biérologie : service de la bière – technologie	CT	B	10
Biérologie : service de la bière – pratique	PP	L	20
Hygiène et sécurité	CT	B	2
2. Part d'autonomie		P	8
		Total des périodes	40

12. Réservé au Service d'inspection :

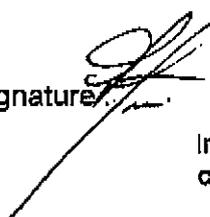
a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

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

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ..27/03/2013... 6.06.14.....

Signature 

J. LEONARD
Inspecteur chargé de la
coordination du service
d'inspection.

(2) A compléter

(3) Réservé à l'administration

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

(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

BIEROLOGIE : SERVICE DE LA BIÈRE
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION

Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques spécifiques vues dans le cadre du programme :

- Acquérir des connaissances de base pour la gestion d'un comptoir à bière;
- Assurer un service de base en salle.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : SERVICE DE LA BIERE**

CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- de préciser l'importance du choix des ingrédients, du brassage et des différentes fermentations ...pour la détermination des types de bières et de leurs qualités ;
- de commenter un examen visuel et gustatif des bières proposées ;
- de sélectionner des accompagnements judicieux pour les bières proposées.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « bièrologie – initiation à l'étude des bières »

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : SERVICE DE LA BIERE**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : SERVICE DE LA BIÈRE**

PROGRAMME DU COURS

L'étudiant sera capable de :

Technologie :

- définir la législation relative au service de la bière dans l'HORECA ;
- calculer le réglage du débit et de la pression d'une pompe à bière ;
- énoncer les températures de service des différents types de bières ;
- expliquer les règles du service de la bière ;
- décrire au client les bières à la carte ;
- identifier la verrerie appropriée selon les bières proposées ;

Hygiène et sécurité :

- énoncer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et ergonomique indispensables à son travail de serveur ;
- décrire les règles d'hygiène lors de la gestion et du service de la bière ;
- informer des dangers liés à la consommation excessive de l'alcool.

Travaux pratiques :

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- mettre en perce un fût de bière ;
- maîtriser le service à la pompe ;
- gérer le travail au comptoir ;
- assurer le service de la bière dans le respect des règles.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : SERVICE DE LA BIERE**

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

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- appliquer le(s) réglage(s) du débit et de la pression d'une pompe à bière ;
- assurer la mise en perce d'un fût de bière ;
- assurer un service de bière (pompe et bouteille) selon les règles en vigueur dans l'HORECA en respectant la législation sur l'hygiène et la sécurité propres au métier ;
- organiser la gestion d'un comptoir à bière.

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

- Le niveau de précision dans le calcul du débit et de la pression d'une pompe à bière ;
- Le niveau de maîtrise dans le service des bières ;
- Le niveau de rigueur dans la gestion de son comptoir.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : SERVICE DE LA BIÈRE**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'enseignant comme l'expert, devront, par leurs expériences professionnelles et personnelles prouver des compétences particulières dans le domaine de la bière.