

S-5969/12

MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE
ADMINISTRATION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

ÉPREUVE INTÉGRÉE DE LA SECTION : SOMMELIER

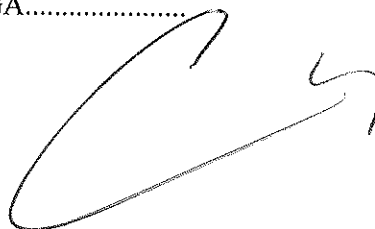
CODE DE L'U.E. (2): 4A1400U22 E3	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): 401
----------------------------------	---------------------------------------

La présente demande émane du réseau:

<input checked="" type="checkbox"/> (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="checkbox"/> (4) Libre subventionné confessionnel
<input type="checkbox"/> (4) Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : (1) ...D.LETURCQ DGA.....

Date et signature (1) : Le 10/05/2017.....



1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	O (4) du niveau inférieur	XO (4) du niveau supérieur
de	XO (4) transition	O (4) qualification

4. Acquis d'apprentissages: repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme:

5.1. Etudiant

Repris en annexe n°4 (.1 page)

5.2. Chargé de cours

6.: Constitution des groupes ou regroupement Repris en annexe n° 5 (1 page)

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

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

8.1. Etudiant :

Nombre de périodes : (1)	Code « U » :	Code fonction : (1)
30	Z	

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

8.2. Encadrement :

<u>Dénomination du cours</u> (1)	<u>Classement</u> (1) (5)	<u>Code U</u> (1) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (1) - par étudiant (4) - par groupe d'étudiants (4)	<u>Code fonction</u> (1)
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section : sommelier	CT	I	10 périodes	
Epreuve intégrée de la section : sommelier	CT	O	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.

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

Repris en annexe n° 7 (...page(s) (1)

10. 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):

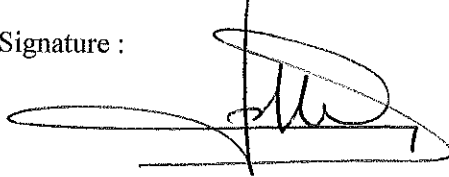
Véaut

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

ACCORD PROVISOIRE (4) - ~~PAS D'ACCORD~~ (4)

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) 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
- (4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile
- (5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

1.1 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.

1.2. Finalités particulières

A travers une épreuve, le futur sommelier démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- la recherche et l'exploitation d'informations professionnelles dans des documents de référence ;
- l'intégration des connaissances, des techniques, des démarches méthodologiques spécifiques à l'exercice de la profession ;
- la mise en œuvre de compétences de sommellerie ;
- la capacité à évaluer une situation professionnelle, à l'analyser et à communiquer son point de vue (approche critique et autonome).

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
SOMMELIER**

2. Capacités préalables requises

Sans objet

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER

4..ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, poste de travail adapté...) ;
dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement ;
en utilisant le vocabulaire de la profession et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

- de proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ; lors de la défense orale du projet personnel
- de prendre des initiatives ;
- de se référer aux bonnes pratiques de la sommellerie pour justifier ses choix techniques ;
- de communiquer aisément sur ses pratiques par l'utilisation de fonctions langagières spécifiques ;
- de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité de :
 - mener une démarche réflexive lors de l'analyse organoleptique d'un vin
 - commenter les caractéristiques d'un vin en utilisant les fonctions langagières spécifiques ;
 - préciser sa méthode d'élaboration ;
 - le situer dans un contexte géographique et climatique ;
 - proposer des accords mets/vins pertinents.

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

- la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite,
- le niveau de réflexion technique,
- la qualité des fonctions langagières,
- le niveau de pertinence des propositions.

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : SOMMELIER

5. PROGRAMME DES COURS

5.1. Programme pour les étudiants :

5.1.1 Pour la préparation de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- de participer aux séances collectives organisées ;
- de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve ;
- de rechercher et d'exploiter les informations nécessaires à la réalisation d'un travail personnalisé en rapport direct avec la sommellerie ;
- de concevoir un travail dans le respect des consignes et après validation du sujet par le personnel chargé de l'encadrement ;

5.1.2 Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

l'étudiant sera capable :

- de présenter et de défendre oralement son travail ;
- de commenter et de justifier l'analyse organoleptique d'un vin en utilisant les fonctions langagières spécifiques et d'en préciser sa méthode d'élaboration ;

5.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

5.2.1 Pour la préparation l'épreuve intégrée,

le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation.

Il organisera des séances de préparation à l'épreuve intégrée afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

Il conseillera et guidera l'étudiant dans l'élaboration de son projet et encouragera la réflexion critique.

5.2.2 Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

le chargé de cours :

- ◆ participera à l'organisation de l'épreuve ;
- ◆ favorisera la collaboration entre les membres du Conseil des études élargi pour évaluer objectivement les étudiants.

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
SOMMELIER**

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Néant

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
SOMMELIER**

7. CHARGE DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

