

S-5469/10

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SOMMELLERIE – NIVEAU 2

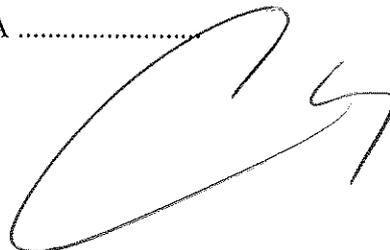
CODE DE L'U.E. (2): 411407U21E2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3):401
---------------------------------	--------------------------------------

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 (.2 pages)

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 :

Dénomination du (des) cours (1)	Classement du(des) cours (1) (5)	Code U (1) (5)	Nombre de périodes (1)	Code fonction (1)
Sommellerie – niveau 2 – théorie	CT	B	48	
Sommellerie – niveau 2 – laboratoire	CT	L	48	
<b>Part d'autonomie</b>		P	24	
Total des périodes			<b>120</b>	

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):

*Néant*

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 :

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 »

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

## SOMMELLERIE – NIVEAU 2

### 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

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

- Appliquer les caractéristiques des vins du monde à la restauration professionnelle,
- Caractériser les différents types de bières, cocktails, alcools, cafés, thés et de cigares ;
- Assurer la gestion d'une cave professionnelle ;
- Proposer des accords mets/vins en tenant compte des goûts et du budget du client et des impératifs commerciaux.

## SOMMELLERIE – NIVEAU 2

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

#### 2.1. Capacités

- d'établir des cartes des vins en fonction des types et des catégories de restaurants ;
- d'appliquer les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle ;
- d'utiliser la technique de dégustation appropriée d'un produit ;
- de proposer les vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- de justifier ses propositions.

#### 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Les attestations de réussite de l'unité d'enseignement suivante :

- L'attestation de réussite de sommellerie niveau 1 code n°

## SOMMELLERIE – NIVEAU 2

### 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,*

- d'appliquer les caractéristiques des pays viticole du monde (hors France) à la restauration professionnelle ;
- d'utiliser la technique de dégustation appropriée d'un produit ;
- de proposer des bières appropriées aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- de classer les grands schémas d'élaboration des différents types de cafés, thés, apéritifs, alcools, cigares;
- de justifier ses propositions.

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

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques des régions viticoles du monde (hors France) ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau de pertinence dans les propositions des accords mets et vins ou bières ;
- Le niveau de qualité langagière spécifique au métier.

## SOMMELLERIE – NIVEAU 2

### 5.PROGRAMME DES COURS

#### 5.1. SOMMELLERIE-NIVEAU 1 : TECHNOLOGIE

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, ... ) ;  
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,*

L'étudiant sera capable de :

- définir les caractéristiques de chaque pays vinicole du monde (hors France) et en déduire les accords privilégiés ;
- classer les principaux cocktails et apéritifs ;
- caractériser les boissons nécessaires à l'exploitation d'un bar professionnel ainsi que leurs services ;
- établir les règles d'approvisionnement d'un bar professionnel ;
- caractériser les différentes catégories de bières et leurs processus de fabrication ;
- appliquer la connaissance de ces notions à l'élaboration des accords « mets/bières » ;
- caractériser les principaux types de cafés, de thés, de cigares ainsi que les grands schémas d'élaboration de ces produits ;
- caractériser le service des principaux types de cafés, de thés et de cigares ;

## 5.2. SOMMELLERIE-NIVEAU 1 : LABORATOIRE

*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,*

L'étudiant sera capable de :

- déterminer les caractéristiques organoleptiques du produit ;
- estimer le niveau qualitatif et le potentiel de garde du produit ;
- déduire la technique d'élaboration du produit et son origine géographique ;
- proposer des accords mets et vins en appliquant les capacités commerciales et langagières spécifiques ;
- de préparer, nettoyer et ranger son poste de travail.

<p><b>SOMMELLERIE – NIVEAU 2</b></p>
--------------------------------------

**6.CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Pour le cours de « Sommelierie-Niveau 2 : laboratoire », il est recommandé de travailler avec 1 étudiant par poste de travail

## **SOMMELLERIE – NIVEAU 2**

### **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.

