

S-5469/11

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

STAGE DE SOMMELLERIE – NIVEAU 2

CODE DE L'U.E. (2): 411408U21E4	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)
96 périodes	Z	

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

8.2. Encadrement du stage :

<u>Dénomination du cours</u> (1)	<u>Classement du cours</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)
Stage de sommellerie – Niveau 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.

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):

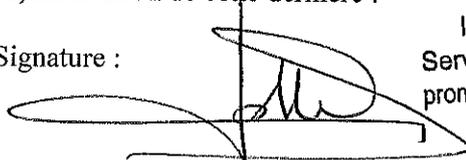
Neant

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 »

STAGE DE 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 :

- de découvrir le milieu professionnel ;
- de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques de base dans les conditions réelles d'exercice du métier ;
- d'appliquer ses acquis techniques et pratiques dans un environnement professionnel représentatif.

STAGE DE SOMMELLERIE – NIVEAU 2

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- Assurer le service des vins ;
- de proposer des vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- Appliquer la connaissance de ces notions à l'élaboration des accords « mets/bières » ;
- de justifier ses propositions.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement suivante :

- Sommelierie niveau 1 code n°
- Stage de sommelierie niveau 1 code n

CONDITION PARTICULIERE D'ACCES

Le conseil des Etudes estimera le moment opportun pour débiter le stage.

STAGE DE SOMMELLERIE – NIVEAU 2

4. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

*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,*

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

- de respecter les termes de la convention de stage ;
- de respecter les devoirs liés à l'intégration professionnelle dont la ponctualité, la présentation, l'hygiène personnelle ;
- de réaliser les tâches de sommellerie qui lui seront confiées par le Maître de Stage ;
- de tenir et de compléter le carnet de stage ou le tableau de bord en suivant les consignes du personnel chargé de l'encadrement.

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

- le niveau du soin et de l'organisation du travail,
- la qualité des rapports professionnels (personnel et clientèle),
- la rapidité et l'aisance gestuelle,
- le degré de pertinence des propositions des accords mets/vins.

STAGE DE SOMMELLERIE – NIVEAU 2

5.1. Programme pour les étudiants,

L'étudiant sera capable :

- de respecter la convention de stage ;
- de respecter les devoirs liés à l'intégration professionnelle dont la ponctualité, la présentation, l'hygiène personnelle ;
- de respecter le règlement d'ordre intérieur de l'entreprise ;
- de tenir et compléter un carnet de stage ou un tableau de bord ;
- d'appliquer les méthodes de travail en usage dans l'établissement ;
- d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- de décrire l'organisation générale de l'établissement ;
- de participer à la gestion de différents travaux de l'entreprise en suivant les consignes de la personne ressource et en respectant les règles d'hygiène et de bien-être au travail ;
- d'effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage du matériel et des postes de travail en appliquant les règles élémentaires de méthodologie, d'hygiène et de bien-être au travail.

5.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement,

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité d'enseignement ;
- de vérifier l'adéquation du stage avec le contenu de la formation, le niveau de compétences atteint par l'étudiant ainsi que ses projets professionnels et, au besoin, les préciser dans la convention;
- de donner les consignes nécessaires à la tenue du carnet de stage ou du tableau de bord ;
- de vérifier le bon déroulement du stage ;
- de guider l'étudiant dans l'analyse de ses pratiques professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- de vérifier le carnet de stage ou le tableau de bord ;
- d'amener l'étudiant à pratiquer l'autoévaluation ;
- d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec la personne ressource dans l'entreprise.

STAGE DE SOMMELLERIE – NIVEAU 2

6.CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Néant

STAGE DE 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.

