



Code de l'unité de formation : (3)      4 1 14 13 U 2 1 E 1	Code du domaine de formation : (4)      401
---	---

## 11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>		<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
	(2)	(5)	(2) (6)	(2)
Technologie	CT		B	20
Hygiène et sécurité	CT		B	10
Travaux pratiques	PP		L	40
<b>2. Part d'autonomie</b>			P	10
			Total des périodes	80

✓

## 12. Réserve au Service d'inspection :

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

Réant 10.10.01


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 : .....1.8.OCT. 2001.....

Signature :

A. COLLINET  
ADM. PEDAG.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

(5) Soit CG, CS, 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)

**FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**  
**Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie – niveau 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.

**Finalités particulières**

Cette UF permettra à l'étudiant d' :

- acquérir des connaissances de base en cuisine qui lui permettront d'analyser la composition organoleptique des mets ;
- assurer un service de base en salle;
- argumenter le choix des vins.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION**  
**Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie – niveau 1**

**1. Les capacités**

Pour être admis dans cette unité de formation, l'étudiant doit être capable de :

- situer géographiquement les grandes régions viticoles du monde ;
- définir et commenter les profils organoleptiques des vins des grandes régions viticoles du monde ;
- appliquer les accords préférentiels « mets – vins » ;
- commenter la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique approprié lors de la rédaction de la fiche de dégustation.

**2. Titres pouvant en tenir lieu :**

Attestation de réussite de l'unité de formation « Œnologie niveau 4 » code 411404U22E2

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT  
DE L'UNITE DE FORMATION**

**Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie – niveau 1**

Recommandations particulières :

Lors des exercices pratiques, les groupes d'étudiants seront organisés de manière à garantir le niveau des études.

**PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION**  
**Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie – niveau 1**

L'étudiant sera capable de :

**1. Technologie**

- préciser les fonctions des membres d'une brigade dans un restaurant ;
- régler son comportement en cuisine et en salle en fonction du rôle attribué à chacun par le responsable ;
- identifier la batterie de cuisine et le petit matériel de cuisine et de salle suivant son utilisation ;
- utiliser correctement les termes du métier ;
- énoncer les différents critères de fraîcheur et de qualité des produits et reconnaître les différents états de fraîcheur des produits.
- analyser, lors d'une dégustation, les différentes saveurs de base d'un produit donné selon le niveau qualitatif du produit, la texture, le type de cuisson utilisé, la sauce, l'accompagnement choisi et d'en analyser l'accord « mets – vins ».

**2. Hygiène et sécurité**

- énoncer les règles d'hygiène de vie, corporelle, vestimentaire et ergonomique indispensables à son travail de sommelier.

**3. Travaux pratiques**

L'étudiant sera capable dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie de :

- dresser une table de restaurant ;
- d'assurer les différents services : à l'assiette, française, anglaise, russe ;
- assurer le service des vins ;
- débarrasser les tables ;
- commenter, dans des termes simples, la composition des mets ;
- présenter la carte des vins et argumenter le choix des vins en fonction des mets choisis.

**CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION**  
**Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie – niveau 1**

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

- assurer un service de base en salle en utilisant les termes techniques corrects et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité propres au métier ;
- analyser, lors d'une dégustation, les saveurs des mets en vue de réaliser un accord avec les vins ;
- assurer le service des vins, dans sa fonction de sommelier ;

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

- la pertinence et la finesse de l'argumentation dans les accords « mets – vins » ;
- la qualité de la tenue et du maintien de l'étudiant.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION**  
**Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie – niveau 1**

Le chargé de cours sera un enseignant.