

S-5469/6

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE A LA SOMMELLERIE -
NIVEAU 1

CODE DE L'U.E. (2): 4114/3U21 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 professionnel
<input type="checkbox"/> (4) Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> (4) Libre subventionné non professionnel

Identité du responsable du réseau : (1) D. LETURCA
Date et signature (1) : 14/10/15

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

2. Capacités préalables requise : 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 :

<u>Dénomination du (des) cours</u> (1)	<u>Classement du(des) cours</u> (1) (5)	<u>Code U</u> (1) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (1)	<u>Code fonction</u> (1)
Technologie	CT	B	24	
Hygiène et sécurité	CT	B	10	
Travaux pratiques	PP	L	30	
Part d'autonomie		P	16	
Total des périodes			80	

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 : 21/06/2017Signature :

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

BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 1

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 et pratiques spécifiques vues dans le cadre du programme :

- 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.

**BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE
A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 1**

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

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

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Les attestations de réussite des unités d'enseignement suivantes :

- œnologie : France – climat méditerranéen et continental code n°
- œnologie : France – climat océanique et continental code n°
- œnologie : Vins d'Europe (hors France) code n°
- œnologie : Vins du Monde (hors Europe) code n°

**BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE
A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 1**

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'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 ;
- d'assurer le service des vins dans sa fonction de sommelier ;
- 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 des vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- de justifier ses propositions.

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

- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau de pertinence dans les propositions des accords des mets/vins ;
- Le niveau de qualité langagière spécifique au métier.

BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 1

5. PROGRAMME DES COURS

5.1. EN TECHNOLOGIE

*En disposant du matériel nécessaire
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 :

- 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 le petit matériel de salle suivant son utilisation ;
- utiliser correctement les termes du métier ;
- énoncer et reconnaître les différents critères de fraîcheur et de qualité des produits ;
- analyser lors d'une dégustation, les différents 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.

5.2. EN HYGIENE ET SECURITE

*En disposant du matériel nécessaire
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 :

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

5.3. EN TRAVAUX PRATIQUES

*En disposant du matériel nécessaire
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 :

- dresser une table de restaurant ;
- assurer les différents services : américaine, 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.

**BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE
A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 1**

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pour le cours de « Travaux pratiques », il est recommandé de travailler avec 1 étudiant par poste de travail

**BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE
A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 1**

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.

