ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 ter **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **SECTION**

1. La présente demande émane du réseau :

● (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
O (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) D.LETURCQ.... D.G.A. Date et signature (2) : .....

2. Intitulé de la section : (2)

SOMMELIER.....
.....
.....

CODE (3) 41 14 00 S 20 E4

3. Finalités de la section : Reprises en annexe n° **1** de ...**1**.... page(s) (2)

4. Classement de la section :

O (1) Enseignement secondaire du degré : **O** (1) inférieur ● (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court **O** (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	**O**	Technique	**O**
Economique	**O**	Economique	**O**
Paramédical	**O**	Paramédical	**O**
Social	**O**	Social	**O**
Pédagogique	**O**	Pédagogique	**O**
Agricole	**O**	Agricole	**O**
Maritime	**O**	Maritime	**O**

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

5. Titre délivré à l'issue de la section :
Certificat de qualification de sommelier spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.
.....
.....

6. Modalités de capitalisation :

6.1. Organigramme de la section
6.2. S'il échet, délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée

Repris en annexe n° **2** de ...**1**.... page(s) (2)

----------(1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration

Code de la section : (3)
41 14 00 S 20 E4

7. Unités constitutives de la section :

Intitulés (2)	**Classement des U.F.** (2) (5)	**Code des U.F.** (6)	**Code du domaine de formation** (4)	**Unités déter-minantes** (2)	**Nombre de périodes** (2)
Initiation à l'étude des vins	ESST	411409U21E1	401		25
Œnologie : France – climat méditerrannéen et continental 1	ESST	411416U21E1	401		80
Œnologie : France – climat océanique et continental 2	ESST	411417U21E1	401		80
Œnologie : vins d'Europe (hors France)	ESST	411418U21E1	401		80
Œnologie : vins du Monde (hors Europe)	ESST	411419U21E1	401		80
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1	ESST	411413U21E2	401		80
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2	ESST	411414U21E2	401	X	80
Sommellerie – niveau 1	ESST	411405U21E2	401		120
Stage sommellerie - niveau 1	ESST	411406U21E3	401		48/20
Sommellerie – niveau 2	ESST	411407U21E1	401	X	120
Stage sommellerie – niveau 2	ESST	411408U21E3	401	X	96/20
Epreuve intégrée de la section sommelier	ESSQ	411400U22E2	401		30/30

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (2)	919
B) nombre de périodes professeur (2)	815

8. Profil professionnel (approuvé par le Conseil supérieur dans les cas visés au point 2.3.8.3. de la circulaire) :

Repris en annexe n° **3** de ...**1**.... page(s) (2)

9. Tableau de concordance (à approuver par la Commission de concertation) :

Repris en annexe n° **4** de ...**2**.... page(s) (2)

---

10. Réservé au Service d'inspection :

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

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 : 27 mars 2013 ..... Signature :

---

(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
(5) Soit ESIT, ESIQ, ESST, ESSQ, SCTE, SCEC, SCAG, SCPA, SCSO, SCPE, SCMA
(6) A compléter si les U.F. ont déjà été approuvées, sinon réservé à l'administration

SOMMELIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

FINALITES DE LA SECTION :

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette section doit :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

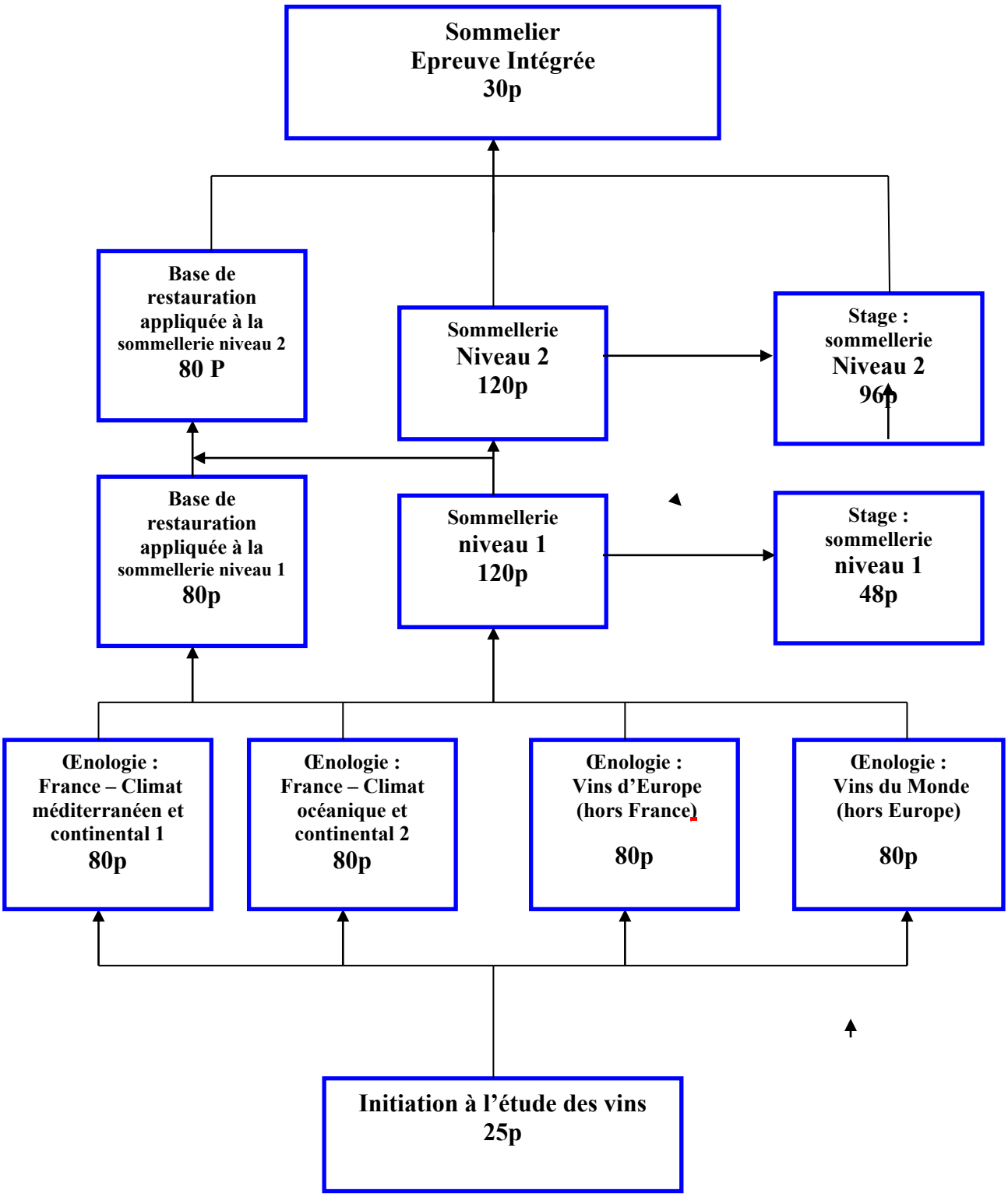
1.2. Finalités particulières

La section vise à permettre à l'étudiant *en sommellerie :*

- d'organiser, d'assurer le service du vin ;
- de proposer les accords mets vins ;
- d'établir une carte des vins professionnelle adaptée aux différents types et catégories d'établissements ;
- de gérer la sélection des vins et autres boissons, ainsi que l'achat, les commandes et la rotation de ces produits, de même que gérer la cave à vin ;
- de respecter l'environnement, les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- de s'adapter aux évolutions de la profession du monde vinicole ;

Il est une personne de communication capable d'échanger des informations à caractère technique , en tenant compte des goûts du client et du budget et des impératifs commerciaux.

MODALITÉS DE CAPITALISATION



SOMMELIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

Profil professionnel

I - CHAMP D'ACTIVITE

Le sommelier est une personne capable de vendre et de servir la clientèle, de façon autonome et responsable, des vins et autres boissons alcoolisées ou non. Il sera également capable de procéder à l'achat des vins et autres boissons alcoolisées ou non.

Il devra avoir un esprit ouvert en s'adaptant principalement à une clientèle variée (restaurants, cavistes, grandes surfaces…).

Il devra en outre entretenir et actualiser ses connaissances viticoles en participant à des séminaires, des conférences, et des dégustations organisées par des producteurs de vins

II - TÂCHES

Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte des réglementations en vigueur, notamment en matière de prévention des accidents, de sécurité au travail, d'hygiène, de respect de l'environnement et de l'évolution du secteur, il exécute, les tâches suivantes :

- organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des vins et des boissons diverses ;
- gérer la cave à vins et boissons diverses : gestion des stocks, comptabilité des ventes ;
- mettre en place la cave de jour ;
- participer à l'élaboration de la carte des vins et autres boissons ;
- assurer le service des vins dans le cadre d'un restaurant ;
- conseiller le client sur le choix des boissons en fonction des mets.

III - DEBOUCHES

- Restaurants, bars à vins
- Cavistes, négociants,
- Responsable du secteur vin dans la grande distribution…

** le masculin est utilisé à titre épicène*

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A LA SECTION

« SOMMELIER »

Date d'approbation : Date d'application obligatoire : Date limite d'application :

	Code de référence régime 1 provisoire	Code du domaine de formation	Intitulé régime 1 provisoire	Code de référence régime 1 provisoire	Code du domaine de formation	Intitulé régime 1 provisoire
SECTION	41 14 00 S 20 E4	401	Sommelier	41 14 00 S 20 E3	401	SOMMELIER
UF	41 14 09 U 21 E1	401	Initiation à l'étude des vins			
	41 14 16 U 21 E1	401	Œnologie : France- climat méditéranéen et continental 1	41 14 01 U 21 E2	401	œnologie- niveau 1
	41 14 17 U 21 E1	401	Œnologie : France- climat océanique et continental 2	41 14 02 U 21 E2	401	œnologie- niveau 2
	41 14 18 U 21 E1	401	Œnologie : Vins d'Europe (hors France)	41 14 03 U 21 E2	401	œnologie- niveau 3
	41 14 19 U 21 E1	401	Œnologie : Vins du Monde (hors Europe)	41 14 04 U 21 E2	401	œnologie- niveau 4

41 14 13 U 21 E2	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 1	41 14 13 U 21 E1	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 1
41 14 14 U 21 E2	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 2	41 14 14 U 21 E1	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 2
41 14 05 U 21 E2	401	Sommellerie – niveau 1	41 14 05 U 21 E1	401	Sommellerie – niveau 1
41 14 06 U 21 E3	401	Stage : sommellerie – niveau 1	41 14 06 U 21 E2	401	Stage : sommellerie – niveau 1
41 14 07 U 21 E1	401	Sommellerie – niveau 2	41 14 07 U 22 E1	401	Sommellerie – niveau 2
41 14 08 U 21 E3	401	Stage : sommellerie – niveau 2	41 14 08 U 22 E2	401	Stage : sommellerie – niveau 2
41 14 00 U 22 E2	401	Epreuve intégrée de la section : Sommelier	41 14 00 U 22 E1	401	Epreuve intégrée de la section : Sommelier

(1) l’un ou l’autre selon le cas.