ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

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) Date et signature (2) :.....
D.LETURCQ D.G.A.

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Sommellerie – niveau 1

CODE DE L'U.F. (3) : **41 14 05 U 21 E2**	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : **401**

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° **1** de ....1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° **2** de ....1.page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

O (1) Enseignement secondaire de : ● (1) transition **O** (1) qualification

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 l'unité de formation 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**

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : O (1) oui ● (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° **3** de ..1... page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° **4** de ..2... page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° **5** de ..1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° **6** de ..1... page(s) (2)

---

(1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : **41 14 05 U 21 E2**	Code du domaine de formation : (4) **401**

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	**Classement du(des) cours**	**Code U**	**Nombre de périodes**
Sommellerie – niveau 1 – théorie	CT	B	48
Sommellerie – niveau 1 – laboratoire	CT	L	48
2. Part d'autonomie		P	24
		Total des périodes	**120**

---

12. 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) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit CG ? CCS, 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
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 unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques spécifiques vues dans le cadre du programme :

- préciser le rôle et les qualités de la fonction de sommelier,
- établir la carte des vins professionnelles et gérer la cave y afférente,
- appliquer les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle,
- Exploiter les techniques de dégustation des vins.
- Proposer des accords mets/vins en appliquant les capacités commerciales et langagières spécifiques.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION Sommellerie – niveau 1

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

- commenter la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique approprié,
- développer les notions de structure et d'équilibre d'un vin en fonction de sa constitution,
- définir la notion de terroir viticole et appliquer cette notion à celle de millésime ;
- établir les différents schémas de vinification en vin rouge, blanc, rosé et spéciale ;
- appliquer les accords préférentiels « mets – vins » ;
- situer géographiquement les différentes appellations d'Origine Contrôlée Française régionales et communales ;
- commenter les profils organoleptiques des grandes régions vinicoles françaises.

Titres pouvant en tenir lieu

Les attestations de réussite des unités de formations suivantes :

œnologie : France – climat méditerranéen et continental 1 code n° 411416U21E1
œnologie : France – climat océanique et continental 2 code n° 411417U21E1
œnologie : Vins d'Europe (hors France) code n° 411418U21E1
œnologie : Vins du Monde (hors Europe) code n° 411419U21E1

ou

du certificat de qualification option hôtellerie délivré par l'enseignement de plein exercice.

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT DE L'UNITE DE FORMATION
Sommellerie – niveau 1

Pas de recommandation particulière

PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION Sommellerie – niveau 1

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- préciser le rôle du sommelier et les qualités organoleptiques, commerciales et langagières nécessaires exigées dans la fonction de sommelier ;
- définir les caractéristiques de chaque régions vinicole de France et en déduire les accords privilégiés ;
- appliquer les règles et les techniques de service du vin;
- gérer une cave à vin;
- utiliser un logiciel appliqué à la sommellerie ;
- énumérer et décrire schématiquement les grandes étapes d'élaboration des différents alcools et liqueurs.

Laboratoire :

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.

CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Sommellerie – niveau 1

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

- 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 maitrise, il sera tenu compte des critères suivant :

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

PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION Sommellerie – niveau 1

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'enseignant comme l'expert, devra, par son expérience professionnelle et personnelle prouver des compétences particulières dans le domaine de la sommellerie.