

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française (1) Libre confessionnel
 (1) Provincial et communal (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Date et signature (2) :.....
Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil de
Coordination

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

Bièrologie : Micro-brasserie

CODE DE L'U.F. (3) : 41 12 13 U21 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : 401
--	--

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de1.page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de (1) transition (1) qualification
: du degré : (1) inférieur (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court (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)		Date de l'accord du Conseil supérieur : Signature du Président du Conseil supérieur :
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>	
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>	
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>	
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>	
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>	
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>	

6. Caractère occupationnel : (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 12 13 U21 E1	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>
Bièrologie : micro-brasserie – technologie	CT	B	26
Bièrologie : micro-brasserie – pratique	PP	L	30
Hygiène et sécurité	CT	B	8
2. <u>Part d'autonomie</u>		P	16
		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)] :

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 : 06 juin 2014.....

Signature :

(2) A compléter

(3) Réserve 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)

BIEROLOGIE : MICRO-BRASSERIE
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION

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 les compétences techniques et pratiques spécifiques à la fabrication autonome d'une bière artisanale qui respecte les qualités organoleptiques qui en font un produit commercialisable.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : MICRO-BRASSERIE**

CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- de préciser l'importance du choix des ingrédients, du brassage et des différentes fermentations ...pour la détermination des types de bières et de leurs qualités ;
- de commenter un examen visuel et gustatif des bières proposées.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « bièrologie – initiation à l'étude des bières »

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : MICRO-BRASSERIE**

Pas de recommandation particulière

PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION BIEROLOGIE : MICRO-BRASSERIE

L'étudiant sera capable de :

Technologie :

- identifier le matériel nécessaire à la fabrication, au sous-tirage et à la conservation de la bière ;
- identifier les matières premières qui entrent dans la composition des bières, leurs critères de qualité et les règles de conservation (stockage), leurs rôles dans le processus de fabrication (levures, acides, bactéries...) ;
- décrire le processus complet de fabrication d'une bière (choisir des matières premières, moudre, brasser, traiter le moût, surveiller la fermentation, le blondissement, la maturation, filtrer, goûter, conditionner...) ;
- nommer et décrire les critères de contrôle qui garantissent le bon déroulement de la fabrication du produit (stabilité de la saveur, de la mousse, microbiologie et colloïdale de nature non biologique)
- expliciter les modes de conservation d'une bière ;
- restituer les principes de législation qui régissent la production et la commercialisation de bières artisanales (étiquetage).

Hygiène et sécurité :

- énoncer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et ergonomique indispensables à son travail de micro-brasseur ;
- décrire les règles d'hygiène et de sécurité lors de la réception, du stockage et de la mise en œuvre des ingrédients propres à la fabrication de la bière ;
- énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à appliquer dans un atelier qui fabrique de la bière ;
- se référer aux normes HACCP et AFSCA en vigueur dans l'HORECA.

Travaux pratiques :

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- réceptionner les matières premières et vérifier leur qualité, les stocker ;
- mettre en œuvre les opérations nécessaires à la réalisation d'un brassin et à la fermentation de la bière ;
- effectuer les contrôles qui garantissent la qualité de la bière tout au long du processus de fabrication ;
- évaluer les qualités organoleptiques du produit fabriqué et proposer des remédiations éventuelles (causes des défauts) ;
- procéder au conditionnement de la bière ;
- nettoyer et contrôler le matériel utilisé pour fabriquer et conditionner la bière ;
- entretenir le local de production et de stockage dans le respect des règles d'hygiène ;
- stocker le produit fini en respectant les conditions qui « prolongent » la vie de la bière

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : MICRO-BRASSERIE**

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

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- fabriquer une bière artisanale commercialisable de manière autonome ;
- conditionner la bière à la vente ;
- évaluer les qualités organoleptiques d'un produit artisanal et de proposer des améliorations techniques propres à rendre le produit supérieur.

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

- Le niveau de maîtrise dans les étapes de fabrication et le conditionnement de la bière ;
- Le niveau de rigueur dans les tests de contrôles ;
- L'originalité et la créativité du produit proposé.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : MICRO-BRASSERIE**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'enseignant comme l'expert, devront, par leurs expériences professionnelles et personnelles prouver des compétences particulières dans le domaine brassicole.