

Code de l'unité de formation (3) :	Code du domaine de formation : (4)
------------------------------------	------------------------------------

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
Biérologie : connaissance des bières belges - Technologie	CT		30
Biérologie : connaissance des bières belges - Laboratoire	CT		30
Législation et hygiène	CT		4
2. Part d'autonomie			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 :

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 : CONNAISSANCE DES BIERES BELGES
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

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 de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques spécifiques de base dans la détermination des différents types de bières, de propositions d'accompagnements avec les bières.

BIEROLOGIE : CONNAISSANCE DES BIERES BELGES

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- de préciser l'importance des pratiques brassicoles sur la qualité des bières ;
- de décrire les phases de production pour la détermination des différents types de bières ;
- d'identifier et de caractériser les matières premières pour la fabrication des bières;
- d'appliquer les techniques d'analyse d'une bière à travers la dégustation.

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 : CONNAISSANCE DES BIERES BELGES**

Pas de recommandation particulière.

<p style="text-align: center;">PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION BIEROLOGIE : CONNAISSANCE DES BIERES BELGES</p>

PROGRAMME DU COURS***Législation et hygiène :***

L'étudiant sera capable de :

- définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des bières ;
- commenter la législation en matière d'étiquetage et de consommation.

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- décrire sommairement l'histoire de la bière belge ;
- identifier les différentes régions et provinces productrices ;
- commenter les différentes fermentations en Belgique : basse, haute, spontanée...;
- caractériser les différents types de bières belges ;
- déterminer les types de bières belges selon leur teneur en alcool et leur densité ;
- citer les différentes bières trappistes protégées en Belgique ;

Laboratoire :

En se conformant aux règles d'hygiène en vigueur, l'élève sera capable de :

- appliquer les phases de la dégustation, selon des critères professionnels ;
- relever les sensations organoleptiques des différentes bières ;
- distinguer les critères gustatifs de qualité des bières belges ;
- rédiger et commenter une fiche de dégustation ;
- accorder les différentes bières avec différents mets.

CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION

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

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

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

- le niveau de précision des critères différenciant les types de bières belges et leurs qualités ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'une bière belge ;
- le degré de pertinence dans des propositions d'accompagnements.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION**

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 brassicole.