



Code de l'unité de formation (3) : <b>41 12 12 U11 E1</b>	Code du domaine de formation : (4) <b>401</b>
--	--

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

<b>1. <u>Dénomination du (des) cours</u></b> (2)	<b><u>Classement du(des) cours</u></b>	<b><u>Code U</u></b>	<b><u>Nombre de périodes</u></b>
Technologie	CT	B	10
Travaux pratiques	PP	L	18
Hygiène et sécurité	CT	B	4
<b>2. <u>Part d'autonomie</u></b>		P	8
		Total des périodes	<b>40</b>

**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)

**FINALITES  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Biérologie : Accords mets et bière**

**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 et pratiques spécifiques vues dans le cadre du programme :

- Acquérir les connaissances qui lui permettront d'analyser la composition organoleptique de mets élaborés ;
- Argumenter le choix des bières sur l'ensemble des mets.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Biérologie : Accords mets et bières**

**CAPACITES PREALABLES REQUISES**

**Capacités**

- 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 ;
- de commenter un examen visuel et gustatif des bières belges proposées ;
- de sélectionner des accompagnements judicieux pour les bières belges proposées.

**Titres pouvant en tenir lieu**

Attestation de réussite de l'unité de formation :

Biérologie - connaissance des bières belges

ou

Biérologie – connaissances des bières hors Belgique.

Annexe 3  
Page 1

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Biérologie : Accords mets et bières**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Bièrologie : Accords mets et bière**

PROGRAMME DU COURS

**Technologie :**

L'étudiant sera capable de :

*En tenant compte des méfaits de l'alcool,*

- analyser lors d'une dégustation, les différentes saveurs complexes d'un produit donné selon le niveau qualitatif du produit, l'origine, la texture, le type de cuisson utilisé, la sauce, l'accompagnement choisi et d'en faire un accord judicieux « mets/bières ».

**Hygiène et sécurité :**

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

**Travaux pratiques :**

L'étudiant sera capable de :

- commenter, dans des termes précis, la composition de mets élaborés ;
- présenter la carte des bières et argumenter le choix des bières en fonction des mets choisis.

**CAPACITES TERMINALES  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Bièrologie : Accords mets et bière**

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

*En tenant compte des méfaits de l'alcool,*

- d'appliquer les caractéristiques des bières à la restauration professionnelle ;
- de proposer des bières appropriées 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 :**

- Le niveau de pertinence, finesse et originalité dans les propositions des accords des mets/bières ;
- Le niveau de qualité langagière spécifique au métier.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS  
DE L'UNITE DE FORMATION  
Bièrologie : Accords mets et bière**

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 de la bière.