

S-5469/8

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE
SOMMELLERIE - NIVEAU 1

CODE DE L'U.E. (2): 411405021E3	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3):401
---------------------------------	--------------------------------------

La présente demande émane du réseau:

<input checked="" type="radio"/> (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="radio"/> (4) Libre subventionné confessionnel
<input type="radio"/> (4) Officiel subventionné	<input type="radio"/> (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : (1) D. LETURCQ
Date et signature (1) : 22/05/2017

1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	O (4) du niveau inférieur	XO (4) du niveau supérieur
de	XO (4) transition	O (4) qualification

4. Acquis d'apprentissages: repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme:

5.1. Etudiant

Repris en annexe n°4 (.2 pages)

5.2. Chargé de cours

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 5 (1 page)

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

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

Dénomination du (des) cours (1)	Classement du(des) cours (1) (5)	Code U (1) (5)	Nombre de périodes (1)	Code fonction (1)
Sommellerie – niveau 1 – théorie	CT	B	48	
Sommellerie – niveau 1 – laboratoire	CT	L	48	
Part d'autonomie		P	24	
Total des périodes			120	

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 (...page(s) (1)

10. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] (1):

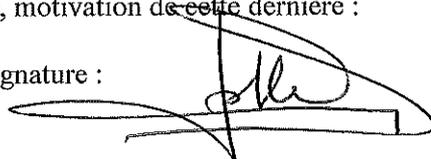
Neant

b) Avis de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE (4) - PAS D'ACCORD (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 21/06/2017Signature :



Monsieur Jacques SORRE
Inspecteur chargé de la coordination
Service de l'inspection de l'Enseignement de promotion sociale et de l'enseignement
Bd du Jardin Botanique
1000 BRUXELLES

Instructions

(1) A compléter

(2) Réserve à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

SOMMELLERIE – NIVEAU 1

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 d'enseignement 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.

SOMMELLERIE – NIVEAU 1

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. 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 viticoles françaises.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Les attestations de réussite des unités d'enseignement suivantes :

- œnologie : France – climat méditerranéen et continental code n°
- œnologie : France – climat océanique et continental code n°
- œnologie : Vins d'Europe (hors France) code n°
- œnologie : Vins du Monde (hors Europe) code n°

ou

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

SOMMELLERIE – NIVEAU 1

4.ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, poste de travail adapté...);
dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement ;
en utilisant le vocabulaire de la profession et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

- 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 maîtrise, il sera tenu compte des critères suivant :

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques des régions viticoles 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.

SOMMELLERIE – NIVEAU 1

5. PROGRAMME DES COURS

5.1. SOMMELLERIE-NIVEAU 1 : TECHNOLOGIE

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, ...);
dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement ;
en utilisant le vocabulaire de la profession et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

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.

5.2. SOMMELLERIE-NIVEAU 1 : LABORATOIRE

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, poste de travail adapté...);
dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement ;
en utilisant le vocabulaire de la profession et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

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 ;
- de préparer, nettoyer et ranger son poste de travail.

SOMMELLERIE – NIVEAU 1

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pour le cours de « Sommellerie-Niveau 1 : laboratoire », il est recommandé de travailler avec 1 étudiant par poste de travail

SOMMELLERIE – NIVEAU 1

7. CHARGE DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

