

S-5465/7

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE A LA SOMMELLERIE –  
NIVEAU 2

CODE DE L'U.E. (2): 411414V21 E3	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): 401
----------------------------------	---------------------------------------

La présente demande émane du réseau:

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

Identité du responsable du réseau (1): M. Leturcy  
Date et signature (1): 10/05/2017

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 (1 page)

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 :

<u>Dénomination du (des) cours (1)</u>	<u>Classement du(des) cours (1) (5)</u>	<u>Code U (1) (5)</u>	<u>Nombre de périodes (1)</u>	<u>Code fonction (1)</u>
Technologie	CT	B	30	
Travaux pratiques	PP	L	34	
<u>Part d'autonomie</u>		P	16	
Total des périodes			80	

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 : *21/06/2017* Signature :

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 »

Monsieur Jacques SOBLET  
Inspecteur chargé de la coordination  
Service de l'Inspection de l'Enseignement de  
promotion sociale et de l'enseignement à distance  
Bd du Jardin Botanique 20/22  
1000 BRUXELLES

## **BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 2**

### **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 d'enseignement 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 et pratiques spécifiques vues dans le cadre du programme :

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

<p style="text-align: center;"><b>BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 2</b></p>
--

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

### **2.1. Capacités**

- d'assurer un service de base en salle en utilisant les termes techniques corrects et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité propres au métier ;
- d'assurer le service des vins dans sa fonction de sommelier ;
- d'appliquer les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle ;
- de proposer des vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;

### **2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

Les attestations de réussite des unités d'enseignement suivantes :

- sommellerie niveau 1 code n°
- base de restauration appliquée à la sommellerie niveau 1 code n°

**BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE  
A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 2**

**4.ACQUIS D'APPRENTISSAGE**

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

*En disposant du matériel nécessaire  
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'appliquer les caractéristiques des vins du monde (hors France) à la restauration professionnelle ;
- 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 pertinence, finesse et originalité dans les propositions des accords des mets/vins ;
- Le niveau de qualité langagière spécifique au métier.

## **BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 2**

### **5.PROGRAMME DES COURS**

#### **5.1. EN TECHNOLOGIE**

*En disposant du matériel nécessaire ;  
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 :

- analyser lors d'une dégustation, les différents 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/vins. »

#### **5.2. EN TRAVAUX PRATIQUES**

*En disposant du matériel nécessaire ;  
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 :

- commenter dans des termes précis, la composition de menus élaborés ;
- présenter la carte des vins et argumenter le choix des vins en fonction des menus choisis ;
- préparer, nettoyer et ranger son poste de travail.

**BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE  
A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 2**

**6.CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Pour le cours de « Travaux pratiques », il est recommandé de travailler avec 1 étudiant par poste de travail

**BASE DE RESTAURATION APPLIQUEE  
A LA SOMMELLERIE – NIVEAU 2**

**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.