6- 4830

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis | DOSSIER PEDAGOGIQUE | UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

● (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
O (1) Libre non confessionnel

6/= 7/12en

Identité du responsable pour le réseau : (2) Didier LETURCQ

Date et signature (2) :

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

Découverte des bières

CODE DE L'U.F. (3) : 41 12 06 UM E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : 401

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

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° **2** de ....1.page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

● (1) Enseignement secondaire de : ● (1) transition O (1) qualification
du degré : ● (1) inférieur O (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court

O (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)	
Technique	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
+Agricole	O	Agricole	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : O (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 ...1.. 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) :	Code du domaine de formation : (4)
41 12 06 U11 E1	401

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
Découverte des bières -Technologie	CT	B	32
Découverte des Bières - Laboratoire	CT	S	30
Législation et hygiène	CT	B	2
2. Part d'autonomie		P	16
		Total des périodes	80

---

12. Réservé 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 : 3.10.11

Signature

J. LEONARD
Inspecteur chargé de la coordination du service d'Inspection.

---

(2) A compléter
(3) Réservé 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)

DECOUVERTE DES BIERES

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 leur service et de propositions d'accompagnements avec les bières.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible :

- se présenter et donner ses coordonnées ;
- expliquer sa motivation pour la formation ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

En mathématiques,

- utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT DE L'UNITE DE FORMATION

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION

PROGRAMME DU COURS

Législation et hygiène :

L'étudiant sera capable :

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

Technologie :

L'étudiant sera capable :

- de décrire sommairement l'historique de la bière ;
- d'identifier les différents pays producteurs et leurs principales régions de productions ;
- de déterminer les matières premières pour l'élaboration des bières : l'eau, les amidons, le houblon, les levures, les fruits, les épices...;
- de caractériser les maltages, le brassage et les fabrications des bières ;
- de définir le conditionnement des bières ;
- de commenter les différentes fermentations : basse, haute, spontanée...;
- de caractériser les différents types de bières ;
- de déterminer les types de bières selon leur teneur en alcool et leur densité ;
- de citer les différentes bières trappistes protégées en Belgique ;
- de commenter les critères de qualité pour le bon service de la bière (température, verre...) ainsi que les règles de service des bières en bouteilles ;
- de préciser les valeurs nutritionnelles des bières.

Laboratoire :

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

- d'exploiter les règles du bon service des bières ;
- d'appliquer les phases de la dégustation, selon des critères professionnels ;
- de relever les sensations organoleptiques des différentes bières ;
- de distinguer les critères gustatifs de qualité des bières ;
- de rédiger et de commenter une fiche de dégustation ;
- d'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 et de leurs qualités ;
- de commenter un examen visuel et gustatif des bières proposées ;
- de sélectionner des accompagnements judicieux pour les bières proposées.

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

- le niveau de précision dans l'exposition des critères différenciant les types de bières et leurs qualités ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'une bière ;
- 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 et/ou un expert.

L'expert justifiera d'une expérience professionnelle acquise dans le milieu brassicole.