

Ministère de la Fédération
Wallonie-Bruxelles

1080 Bruxelles , le 02 Jul 2020
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

Administration générale de
l'enseignement

Direction générale de l'Enseignement
supérieur, de l'Enseignement
tout au long de la vie et de la
Recherche scientifique

Service général de l'Enseignement
tout au long de la vie

Direction de l'Enseignement de
promotion sociale

Monsieur Stéphane HEUGENS
Secrétaire général
Fédération ens. prom. sociale catholique
Secrétariat Général Ens. Catholique
avenue E.Mounier 100
1200 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 5869

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité d'enseignement SOMMELLERIE DU THE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 411415U21C1
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

Monsieur le Secrétaire général,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité d'enseignement mentionnée sous rubrique.

Ce dossier a été emprunté au réseau Provinces & Communes.

Veillez agréer, Monsieur le Secrétaire général, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général



Etienne Gilliard

Annexe 32 – Doc 8 bis simplifié – Demande d’emprunt de DP d’U.E. - secondaire

Emprunt par un réseau d’un dossier pédagogique provisoire d’une unité d’enseignement d’un autre réseau

1. La présente demande émane du réseau:

<input type="radio"/> (1) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input checked="" type="radio"/> (1) Libre subventionné confessionnel
<input type="radio"/> (1) Officiel subventionné	<input type="radio"/> (1) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: (2)**Stéphane HEUGENS**.....

Date et signature (2) : ..**19.06..2020**.....



2. Intitulé de l’unité d’enseignement : (2) ... **Sommellerie du thé**

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

Enseignement secondaire	<input type="radio"/> (4) du niveau inférieur	<input checked="" type="radio"/> (4) du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> (4) transition	<input type="radio"/> (4) qualification

Code du dossier de référence emprunté : (2)

41 14 15 U21 C1

4. Tableau de concordance non approuvé par la Conseil général repris en annexe.

Réservé à l’administration

5. Prend acte

Date

14 JUL. 2020

Signature :

Le Directeur général



E. GILLIARD

Déposé à l’administration par le réseau

en date du : ..**22/06/20**..

N° dossier**5869**.....

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter par le réseau

TABLEAU DE CONCORDANCE D'EMPRUNT RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :
Date d'approbation :

«Sommellerie du thé»

EMPRUNT
Du SeGEC
Au CPEONS

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code EPS domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 provisoire	Code domaine et /ou Code EPS domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire
411415U21C1		Sommellerie du thé			Néant



ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE
PROMOTION SOCIALE

Bruxelles, le 19 juin 2020

Monsieur Roberto GALLUCCIO
Administrateur délégué CPEONS
rue des Minimes 87
1000 BRUXELLES

Nos réf.: 20162/SH/as/5660

Monsieur l'Administrateur délégué,

Objet: emprunt de dossier pédagogique

J'ai l'honneur de vous informer de l'emprunt pour notre réseau de l'unité d'enseignement mentionnée ci-dessous, dont nous avons déjà reçu une copie pour consultation via le Secrétariat permanent de la Commission de concertation de l'Enseignement de promotion sociale. Il s'agit de:

Intitulé	Code de référence
Sommellerie du thé	41 14 15 U21 C1

Veuillez recevoir, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Stéphane HEUGENS,
Secrétaire général

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**DOCUMENT 8 bis****DOSSIER PEDAGOGIQUE****UNITE DE FORMATION****1. La présente demande émane du réseau :**

- (1) Communauté française
 (1) Provincial et communal

- (1) Libre confessionnel
 (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau(2) : Roberto PALLUCCIO

Date et signature (2) : Le 13/11/2012

Roberto Palluccio
 Administrateur délégué

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)**Sommellerie du thé**

Code de l'unité de formation (3) : 41 14 15 021 C1	Domaine de formation (4) : 401
---	--------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1... page**4. Capacités préalables requises :** Reprises en annexe n° 2 de ..1... page**5. Classement de l'unité de formation :**

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

 (1) Enseignement supérieur de type court (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	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : (1) oui (1) non**7. Constitution des groupes ou regroupement :** Repris en annexe n° 3 de ...1... page**8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de ...1... page**9. Capacités terminales :** Reprises en annexe n° 5 de ...1... page**10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n° 6 de ...1... page

(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'UF (3) : 41 14 15 U21 CA	Domaine de formation (4) : 401
---------------------------------------	--------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du cours(2)	Classement (2) (5)	Code U (2) (6)	Nombre de périodes (2)
Techniques de production du thé	CT	B	36
Pratique de la sommellerie du thé	CT	S	28
2. Part d'autonomie		P	16
Total des périodes			80

12. Réservé au Service d'inspection :

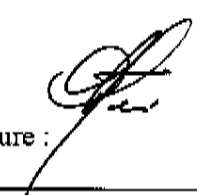
a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

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 : ... 3.12.12

Signature : 

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

Sommellerie du thé

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant, dans le respect des règles d'hygiène:

- ◆ d'acquérir les compétences théoriques de la sommellerie du thé;
- ◆ de justifier l'influence du terroir sur les caractéristiques organoleptiques d'un thé;
- ◆ de mettre en œuvre le service du thé, en tenant compte des réglementations et des codifications en vigueur;
- ◆ de proposer des accords « mets-thés ».

Sommellerie du thé

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, d'hygiène 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 (masse, poids, volumes, température).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Le Certificat d'Enseignement Secondaire Inférieur ou un titre équivalent ou supérieur.

Sommellerie du thé

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

Sommellerie du thé

4. PROGRAMME

L'étudiant(e) sera capable, dans le respect des règles d'hygiène, en tenant compte de la réglementation en vigueur, à partir de cas pratiques :

en techniques de production du thé

- de décrire l'évolution historique de l'usage du thé, du point de vue économique (influence sur des productions comme la porcelaine et la poterie, les routes commerciales internationales);
- d'expliciter les principales qualités de ce produit gastronomique;
- d'expliquer le sens des labels utilisés par les filières de distribution de thé;
- de décrire les étapes de la production du thé en fonction du terrain de la plantation à la cueillette des feuilles;
- de décrire les caractéristiques organoleptiques conférées par les spécificités des terroirs;
- de décrire les étapes du traitement des feuilles récoltées en fonction de la filière manufacturière à laquelle on les destine;
- de décrire les caractéristiques des six couleurs de thé;
- d'expliquer les particularités de l'infusion de chacune des six couleurs;
- de citer des exemples de pays qui ont créé une façon de consommer le thé qui participe à leur identité;
- de citer les principales catégories de composants d'une feuille de thé, et d'expliquer l'incidence de la manière de faire infuser les feuilles sur la composition de l'infusion;
- de décrire les techniques du service d'un thé,

en pratique de la sommellerie du thé

- d'utiliser une roue des saveurs;
- de respecter les conditions de mise en œuvre des produits notamment: l'eau, le temps d'infusion, le volume d'infusion, la température de l'eau adéquates pour faire infuser les feuilles données;
- de préparer des infusions qui révèlent le potentiel aromatique du thé;
- d'établir à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif de l'infusion, les caractéristiques du thé;
- d'assurer le service d'un thé selon les situations proposées et rencontrées;
- d'appliquer des techniques d'analyse sensorielle lors d'une dégustation de thé;
- de compléter une fiche de dégustation prédéfinie;
- de déterminer les caractéristiques organoleptiques de mets spécifiques, dominantes ou secondaires, qui serviront de base à la construction de l'accord mets-thés;
- de choisir le ou les thés les plus adéquats pour mettre en valeur le met proposé et d'argumenter ce choix.

Sommellerie du thé

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable, dans le respect des règles d'hygiène, en tenant compte de la réglementation en vigueur, **à partir de cas pratiques:**

- d'argumenter les caractéristiques principales d'un thé;
- d'utiliser une roue des saveurs;
- d'expliquer les six couleurs du thé;
- d'établir à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif de l'infusion, les caractéristiques du thé;
- de compléter une fiche de dégustation prédéfinie;
- de proposer et de justifier des accords mets-thés;
- d'assurer le service d'un thé selon la situation proposée.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- le niveau de rigueur dans l'application des paramètres d'infusion,
- les qualités organoleptiques de l'infusion de thé,
- le niveau de pertinence, d'adéquation et d'originalité des accords mets-thés.

Sommellerie du thé

6. CHARGE(S) 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.