b-5374

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Découverte de la Caféologie

CODE DE L'U.E.: 41 1421 U11 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401

La présente demande émane du réseau:

X organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	O Libre subventionné confessionnel
O Officiel subventionné	O Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, DGA.....
Date et signature (1) : Le 3/06/2016



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	● du niveau inférieur	O du niveau supérieur
de	● transition	O qualification

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

5. Programme du ou des cours:

Repris en annexe n°**4** (1 page)

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**	**Code U**	**Nombre de périodes**	**Code fonction**
Technologie de caféologie	CT	B	30	822
Pratique professionnelle de caféologie	PP	L	18	935
Part d'autonomie		P	12	
Total des périodes			60	

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

Repris en annexe n° 7 (1 page)

10. Réservé 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)] :

Néant

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 : 27/06/2016.....Signature :

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

Instructions

(1) A compléter
(2) Réservé 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 »

Annexe 1
le 15/05/2016

U.E. : Découverte de la caféologie

1. Finalités de l'Unité d'enseignement

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991organisant 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques en caféologie :
- de justifier de l'influence du terroir, de la botanique, des traitements effectués sur les qualités organoleptiques du café ;
- d'établir à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif les caractéristiques d'un café (grilles d'analyses) ;
- de préparer et servir les cafés demandés en se conformant aux consignes et méthodes de travail (hygiène et de sécurité, respect des fiches techniques, réglementation);
- de proposer des accords mets et cafés ;
- de développer des compétences de communication de d'observation et de réflexion technique.

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

En français,

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
  - lire couramment, avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
  - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
  - consulter des ouvrages de références familiers, tels que dictionnaires, annuaires, tables de matières ;
- s'exprimer oralement et par écrit :
  - produire des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs), au message simple mais clair ;

A l'oral, le débit sera fluide et la prononciation correcte.
L'écrit respectera les règles fondamentales d'orthographe, la ponctuation, les majuscules et l'écriture sera lisible.

En mathématiques,

- savoir calculer :
  - maîtriser le système de numération de base 10 ;
  - opérer sur les nombres naturels et les décimaux positifs limités (addition, soustraction, multiplication, division) ;
  - connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10 ;
  - prendre une fraction d'un nombre ;
  - calculer un pourcentage d'un nombre ;
- savoir structurer l'espace et ses composants :
  - reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
- savoir mesurer :
  - pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée, de monnaie et d'angle (cas simples).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

CEB

4. Acquis d'apprentissage

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de l'HORECA, en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,

- D'argumenter les principales caractéristiques du café ;
- D'utiliser une roue des saveurs ;
- D'établir un examen visuel, olfactif et gustatif d'une préparation de café ;
- De compléter une fiche de dégustation prédéfinie ;
- De préparer et servir les différentes formes de produits vus pendant les cours ;
- De proposer des accords mets et café selon une situation proposée ;

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

- la précision des gestes professionnels dans la préparation et le service ;
- la finesse et de la précision de l'analyse organoleptique du produit ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

U.E. : Découverte de la caféologie

5. Programme

L'étudiant sera capable :

pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :

- d'adopter un comportement professionnel en accord avec les règles usuelles du métier lors du service du café;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en technologie de la caféologie

- Décrire l'évolution historique de la culture du café du point de vue économique ;
- Repérer sur un planisphère les zones de production et les caractériser en termes géographiques (climats, sols…) et décrire les influences du terroir sur le produit ;
- Restituer les grandes caractéristiques botaniques des caféiers (arbres, fleurs, fruits) et de leurs conditions de culture ainsi que les principaux constituants et leurs effets sur la santé ;
- Expliquer les différentes étapes du traitement du café de la récolte à la torréfaction, du transport au conditionnement final ;
- Expliciter les principales qualités du produit ;
- Décrire les étapes de préparation d'un café;
- Expliquer les particularités des différents cafés et l'incidence de leur préparation sur les qualités organoleptiques ;
- Restituer les étapes d'une dégustation en utilisant le vocabulaire technique (aspect, arômes, flaveurs, saveurs, odeurs, corps, richesse, finesse…)
- Citer les principaux descripteurs utilisés pour définir les qualités organoleptiques du café (acide, amer, corsé, fruité, astringent, rond, rémanent, arômes) et les utilisés dans une grille de dégustation ;
- Décrire les techniques de service du café ;

en pratique professionnelle de la caféologie

- Utiliser une roue des saveurs ;
- Etablir un examen visuel, olfactif et gustatif d'une préparation de café et de compléter une grille de dégustation préétablie ;
- Respecter les conditions de mise en œuvre du produit : moulin, tassage, température de l'eau, volume de la préparation, temps d'extraction ;
- Réaliser et servir les différentes préparations (expresso, capuccino, Latte Macchiato, cocktails avec et sans alcool)
- Appliquer les techniques du « latte art » ;
- Proposer des accords mets et cafés.

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

7. Chargé(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.

Annexe 7
le 15/05/2016

U.E. : Découverte de la caféologie

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

« **Découverte de la caféologie** »

Date limite de certification :

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
	401	**Découverte de la caféologie**	Néant	Néant	Néant