

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

(Document 8 ter)<sup>1</sup>

SECTION

**Intitulé de la section:**

**SOMMELIER**

CODE DE LA SECTION: (2) <b>41 14 00 S20 E5</b>
--

**La présente demande émane du réseau:**

<input checked="" type="radio"/> (3) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="radio"/> (3) Libre subventionné confessionnel
<input type="radio"/> (3) Officiel subventionné:	<input type="radio"/> (3) Libre subventionné non confessionnel:

Identité du responsable pour le réseau:(1) .....

Date et signature (1) : .....

<sup>1</sup>Article 11 de l'A.G.C.F du 15 mai 2014 relatif aux dossiers pédagogiques des sections et unités d'enseignement de l'enseignement de promotion sociale.

1. **Finalités de la section:** reprises en annexe n° 1 (.1 page) (1)

2. **Classement de la section :**

Enseignement secondaire du:	<input type="radio"/> (3) premier degré	<input type="radio"/> (3) deuxième degré	<input checked="" type="radio"/> (3)troisième degré	<input type="radio"/> (3)quatrième degré
--------------------------------	--	--	---	--

3. **Titre délivré à l'issue de la section:** (1)

Certificat de qualification de sommelier spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.....

4. **Modalités de capitalisation:** repris en annexe n° 2 (.1 page) (1)

4.1. Organigramme de la section

4.2. S'il échet, délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée:

5. **Unités constitutives de la section :**

<u>Intitulés</u> (1)	<u>Classe ment des U.E.</u> (1)(5)	<u>Code des U.E.</u> (6)	<u>Domaine de formation</u> (4)	<u>Unités déter- minantes</u> (1)	<u>Nombre de périodes</u> (1)	<u>U.A.A</u> <sup>2</sup> : s'il y échet (1)
Initiation à l'étude des vins	ESST	411409U21E2	401		25	
Œnologie : France – climat méditerranéen et continental	ESST	411416U21E2	401		80	
Œnologie : France – climat océanique et continental	ESST	411417U21E2	401		80	
Œnologie : vins d'Europe (hors France)	ESST	411418U21E2	401		80	
Œnologie : vins du Monde (hors Europe)	ESST	411419U21E2	401		80	
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 1	ESST	411413U21E3	401		80	
Base de restauration appliquée à la sommellerie – niveau 2	ESST	411414U21E3	401	X	80	
Sommellerie – niveau 1	ESST	411405U21E3	401		120	
Stage sommellerie - niveau 1	ESST	411406U21E4	401		48/20	
Sommellerie – niveau 2	ESST	411407U21E2	401	X	120	
Stage sommellerie – niveau 2	ESST	411408U21E4	401	X	96/20	
Epreuve intégrée de la section sommelier	ESSQ	411400U22E3	401		30/30	

<b>TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION</b>	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (1)	919
B) nombre de périodes professeur (1)	815

6. **Profil professionnel<sup>3</sup>**

Repris en annexe n° 3 (...page(s) (1)

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

Repris en annexe n° 4 (...page(s) (1)

<sup>2</sup> L'unité d'acquis d'apprentissage dont relève l'U.E.

<sup>3</sup> Article 8, 9°, de l'A.G.C.F. du 15 mai 2014.

**8. 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)]: (1)

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

**ACCORD PROVISOIRE (3) - PAS D'ACCORD (3)**

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 21 juin 2017.....Signature :

**Instructions**

- (1) A compléter
- (2) Réservé à l'administration
- (3) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile
- (4) 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
- (5) Soit ESIT, ESIQ, ESST ou ESSQ.
- (6) A compléter si les U.E. ont déjà été approuvées, sinon réservé à l'administration

<p style="text-align: center;"><b>SOMMELIER</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR</b></p>
---

**FINALITES DE LA SECTION :**

**1.1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ 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.

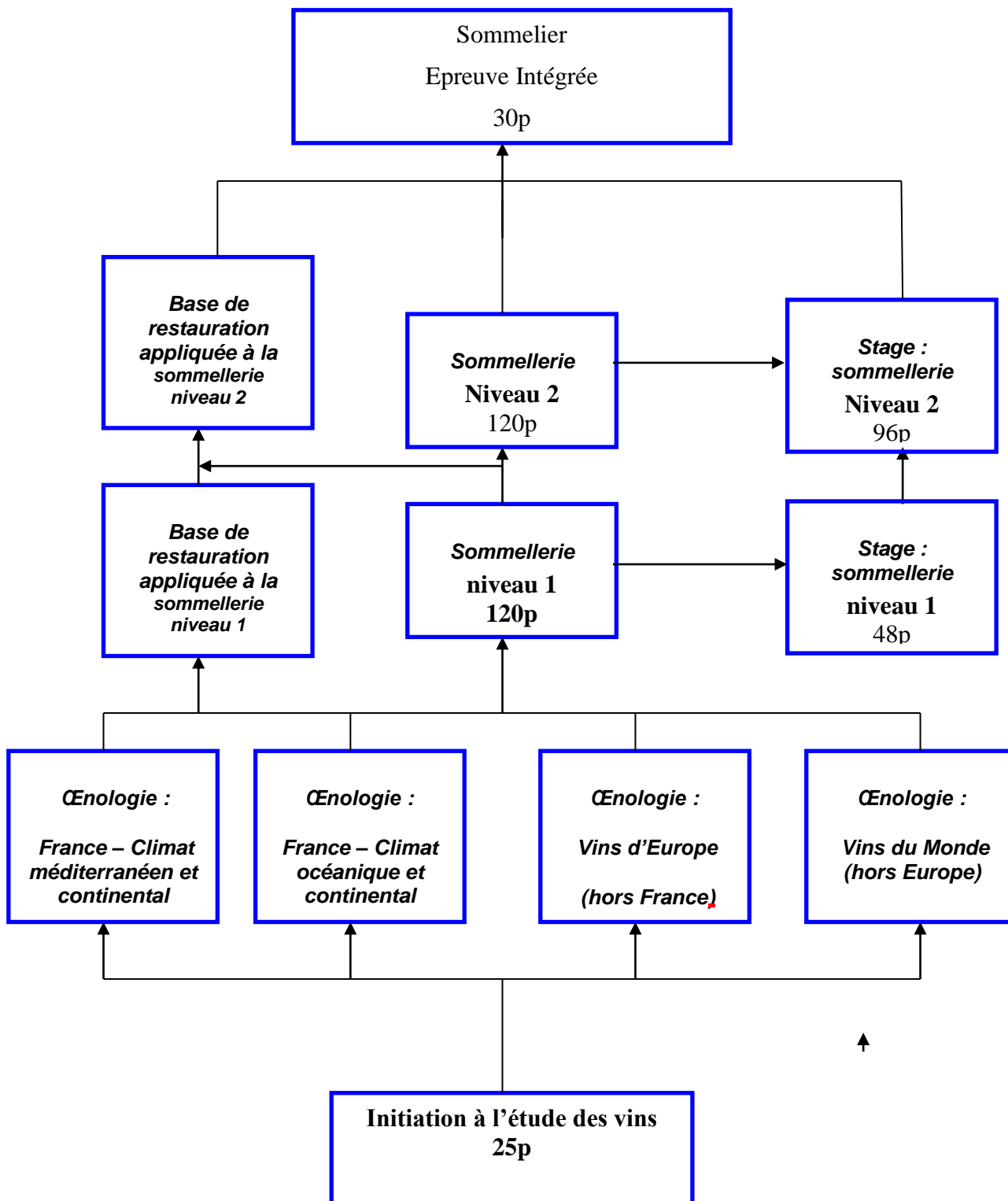
**1.2. Finalités particulières**

La section vise à permettre à l'étudiant *en sommellerie* :

- ◆ d'organiser, d'assurer le service du vin ;
- ◆ de proposer les accords mets vins ;
- ◆ d'établir une carte des vins professionnelle adaptée aux différents types et catégories d'établissements ;
- ◆ de gérer la sélection des vins et autres boissons, ainsi que l'achat, les commandes et la rotation de ces produits, de même que gérer la cave à vin ;
- ◆ de respecter l'environnement, les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- ◆ de s'adapter aux évolutions de la profession du monde vinicole ;

Il est une personne de communication capable d'échanger des informations à caractère technique , en tenant compte des goûts du client et du budget et des impératifs commerciaux.

# MODALITÉS DE CAPITALISATION



<p style="text-align: center;"><b>SOMMELIER</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR</b></p>
---

**Profil professionnel**

*I - CHAMP D'ACTIVITE*

Le sommelier est une personne capable de vendre et de servir la clientèle, de façon autonome et responsable, des vins et autres boissons alcoolisées ou non. Il sera également capable de procéder à l'achat des vins et autres boissons alcoolisées ou non.

Il devra avoir un esprit ouvert en s'adaptant principalement à une clientèle variée (restaurants, cavistes, grandes surfaces...).

Il devra en outre entretenir et actualiser ses connaissances viticoles en participant à des séminaires, des conférences, et des dégustations organisées par des producteurs de vins

*II - TÂCHES*

Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte des réglementations en vigueur, notamment en matière de prévention des accidents, de sécurité au travail, d'hygiène, de respect de l'environnement et de l'évolution du secteur, il exécute, les tâches suivantes :

- ◆ organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des vins et des boissons diverses ;
- ◆ gérer la cave à vins et boissons diverses : gestion des stocks, comptabilité des ventes ;
- ◆ mettre en place la cave de jour ;
- ◆ participer à l'élaboration de la carte des vins et autres boissons ;
- ◆ assurer le service des vins dans le cadre d'un restaurant ;
- ◆ conseiller le client sur le choix des boissons en fonction des mets.

*III - DEBOUCHES*

- ◆ Restaurants, bars à vins
- ◆ Cavistes, négociants,
- ◆ Responsable du secteur vin dans la grande distribution...

*\* le masculin est utilisé à titre épique*

## TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A LA SECTION

### « SOMMELIER »

Date d'approbation :

Date d'application obligatoire :

Date limite d'application :

SECTION

Code de référence régime 1 provisoire	Code du domaine de formation	Intitulé régime 1 provisoire	Code de référence régime 1 provisoire	Code du domaine de formation	Intitulé régime 1 provisoire
	401	Sommelier	41 14 00 S 20 E4	401	SOMMELIER
	401	Initiation à l'étude des vins	41 14 09 U 21 E1		Initiation à l'étude des vins
	401	Œnologie : France- climat méditerranéen et continental 1	41 14 16 U 21 E1	401	Œnologie : France- climat méditerranéen et continental 1
	401	Œnologie : France- climat océanique et continental 2	41 14 17 U 21 E1	401	Œnologie : France- climat océanique et continental 2
	401	Œnologie : Vins d'Europe (hors France)	41 14 18 U 21 E1	401	Œnologie : Vins d'Europe (hors France)
	401	Œnologie : Vins du Monde (hors Europe)	41 14 19 U 21 E1	401	Œnologie : Vins du Monde (hors Europe)

UF

	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 1	41 14 13 U 21 E2	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 1
	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 2	41 14 14 U 21 E2	401	Base de restauration hôtelière appliquée à la sommellerie- niveau 2
	401	Sommellerie – niveau 1	41 14 05 U 21 E2	401	Sommellerie – niveau 1
	401	Stage : sommellerie – niveau 1	41 14 06 U 21 E3	401	Stage : sommellerie – niveau 1
	401	Sommellerie – niveau 2	41 14 07 U 21 E1	401	Sommellerie – niveau 2
	401	Stage : sommellerie – niveau 2	41 14 08 U 21 E3	401	Stage : sommellerie – niveau 2
	401	Epreuve intégrée de la section : Sommelier	41 14 00 U 22 E2	401	Epreuve intégrée de la section : Sommelier

(1) l'un ou l'autre selon le cas.