

**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 e1	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 C1	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. Réserve 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 : ... 2.12.12 .....

Signature : 

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réserve 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.