

**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.: <b>41 14 21 U21 E1</b>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: <b>401</b>
--	--

**La présente demande émane du réseau:**

<input checked="" type="checkbox"/> Organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="checkbox"/> Libre subventionné confessionnel
<input type="checkbox"/> Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : (1) M/LETURCQ, DGA.....

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

**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	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> transition	<input type="radio"/> 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 :**

<u>Dénomination du (des) cours</u> (1)	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Technologie de caféologie	CT	B	30	822
Pratique professionnelle de caféologie	PP	L	18	935
<b><u>Part d'autonomie</u></b>		P	12	
Total des périodes			60	

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

Repris en annexe n° 7 ( 1 page )

---

**10. Réserve 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)] :

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 juin 2016.....Signature :

### **Instructions**

(1) A compléter

(2) Réserve 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 »

**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 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 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.

**U.E. : Découverte de la caféologie**

**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

**U.E. : Découverte de la caféologie**

**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, 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.

**U.E. : Découverte de la caféologie**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Découverte de la caféologie**

**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.



**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	<b>Découverte de la caféologie</b>	Néant	Néant	Néant