

Code de l'unité de formation (3) : 41 12 08 U11 E1	Code du domaine de formation : (4) 401
--	--

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours	Code U	Nombre de périodes
Bièrologie : « Initiation à l'étude des bières : technologie »	CT	B	12
Bièrologie : « Initiation à l'étude des bières : laboratoire »	CT	S	8
2. Part d'autonomie		P	5
		Total des périodes	25

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 : .06 juin 2014.....

Signature :

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM

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

BIEROLOGIE : initiation à l'étude des bières
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION

Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques élémentaires dans l'étude des bières.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
*BIEROLOGIE : initiation à l'étude des bières***

CAPACITES PREALABLES REQUISES

En pratique de la langue française,

- Comprendre un texte écrit (+/-30 lignes) dans un langage usuel en répondant à des questions sur le fond ou en réalisant une synthèse.
- Emettre de manière cohérente et structurée un commentaire personnel à propos d'un texte.
- Repérer sur une carte ou un planisphère des pays ou des régions déterminées.

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 (poids, capacité, température).

Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

Annexe 3
Page 1

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
*BIEROLOGIE : initiation à l'étude des bières***

Pas de recommandation particulière.

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
*BIEROLOGIE : initiation à l'étude des bières***

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- décrire sommairement l'historique et l'évolution des bières dans le monde ;
- d'identifier, définir et caractériser les matières premières pour la fabrication des bières ;
- décrire les différentes méthodes de production des bières ;
- énoncer les principes de base qui influencent le caractère des bières ;
- décrire succinctement les critères de conservation de la bière ;
- commenter les mentions figurant sur les étiquettes des bières ;
- Déterminer les risques liés à l'abus d'alcool.

Laboratoire :

L'étudiant sera capable de :

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- identifier et caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) ;
- décrire et identifier les cinq saveurs de base de la dégustation d'une bière ;
- décrire et d'appliquer la terminologie propre à la dégustation ;
- de rédiger une fiche de dégustation simple dans le respect des consignes du professeur.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
*BIEROLOGIE : initiation à l'étude des bières***

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable de :

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- préciser l'importance des pratiques brassicoles sur la qualité des bières ;
- décrire les phases de production pour la détermination des différents types de bière ;
- identifier les caractéristiques des matières premières pour la fabrication des bières;
- appliquer les techniques d'analyse d'une bière à travers la dégustation.

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

- le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'une bière ;
- le niveau de précision pour décrire les caractéristiques spécifiques lors de l'élaboration des différents types bières ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'une bière.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
*BIEROLOGIE : initiation à l'étude des bières***

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'enseignant comme l'expert, devront, par leurs expériences professionnelles et personnelles prouver des compétences particulières dans le domaine de la bière.