



SPECIALISATIONS BIEROLOGIE INITIATION

Enseignement Secondaire Inférieur de *Transition*

DOSSIER PEDAGOGIQUE :

UE469 – Code 411208U11E1

www.cefor.be/web/formations.php?Adm=469

Organisation	Nombre périodes	25 p
	Local	Atelier bière
	Horaire	1 fois semaine soir 18h00 à 22h15

Conditions d'entrée	CEB (fin d'études primaires) ou passer un test : français + 4 opérations mathématiques + unités de mesures) Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor
Participation financière :	Inscription +- 35 € +- 10 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant Matières premières : +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 ^{er} cours)

Programme de cours	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 ; Rédiger une fiche de dégustation simple dans le respect des consignes du professeur. Décrire sommairement l'histoire et l'évolution des bières dans le monde ; 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.
---------------------------	--

Méthodes d'enseignement : Respect des horaires et présences requises
Cours pratiques en atelier réalisés en groupes, cours théoriques

Evaluations : L'évaluation portera sur les acquis d'apprentissage (voir dossier pédagogique)

- **Evaluation formative et continue** (en cas d'absence, report sur l'évaluation finale)
- **Evaluation finale** : Date(s) à préciser par le professeur
- **2^{ème} session (si ajourné)** : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)