



## SPECIALISATIONS BIEROLOGIE SERVICE DE LA BIÈRE

Enseignement Secondaire Inférieur de *Transition*

**DOSSIER PÉDAGOGIQUE :**

**UE470** – Code 411209U11E1

[www.cefor.be/web/formations.php?Adm=358](http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=358)

|                     |                 |                                   |
|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Organisation</b> | Nombre périodes | 40 p                              |
|                     | Local           | Atelier bière                     |
|                     | Horaire         | 1 fois semaine soir 17h00 à 22h15 |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Conditions d'entrée</b>        | Attestation de réussite de l'unité de formation « bièrologie – initiation à l'étude des bières»<br><a href="#">Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor</a>  |
| <b>Participation financière :</b> | Inscription <b>+ - 48 €</b><br><b>+ - 10 €</b> Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans<br>Support de cours : Notes à charge de l'étudiant<br>Matières premières : +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 <sup>er</sup> cours) |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Programme de cours</b> | Mettre en perce un fût de bière ;<br>Maîtriser le service à la pompe ;<br>Gérer le travail au comptoir ;<br>Assurer le service de la bière dans le respect des règles.<br>Énoncer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et ergonomique indispensables à son travail de serveur ;<br>Décrire les règles d'hygiène lors de la gestion et du service de la bière ; informer des dangers liés à la consommation excessive de l'alcool.<br>Définir la législation relative au service de la bière dans l'HORECA ;<br>Calculer le réglage du débit et de la pression d'une pompe à bière ;<br>Énoncer les températures de service des différents types de bières ;<br>Expliquer les règles du service de la bière ;<br>Décrire au client les bières à la carte ;<br>Identifier la verrerie appropriée selon les bières proposées |
|---------------------------|---|

**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)

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