



SPECIALISATIONS BIEROLOGIE ACCORDS METS BIERES

Enseignement Secondaire Inférieur de *Transition*

DOSSIER PEDAGOGIQUE :

UE473 – Code 411212U11E1

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=358>

Organisation	Nombre périodes	40 p
	Local	Atelier bière
	Horaire	1 fois semaine soir 17h00 à 22h15

Conditions d'entrée	Attestation de réussite connaissances des bières belges ou des bières hors Belgique Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor
Participation financière :	<u>Inscription</u> +- 50 € (25 si module service est fait) +- 10 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans <u>Support de cours</u> : Notes à charge de l'étudiant <u>Matières premières</u> : +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 ^{er} cours)

Programme de cours	Analyser lors d'une dégustation, les différents saveurs complexes d'un produit donné selon le niveau qualitatif du produit, l'origine, la texture, le type de cuisson utilisé, la sauce, l'accompagnement choisi et d'en faire un accord judicieux « mets/bières ». <input type="checkbox"/> noncer les règles d'hygiène, corporelle, vestimentaire et ergonomique indispensables à son travail. Commenter, dans des termes précis, la composition de mets élaborés ; Présenter la carte des bières et argumenter le choix des bières en fonction des mets choisis.
---------------------------	--

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)