



SPECIALISATION Sommellerie du thé

Enseignement Secondaire Supérieur de Transition
DOSSIER PEDAGOGIQUE :
UE477 - Code 411415U21C1
<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=477>

Organisation	Nombre périodes	80P
	Local	Classe
	Horaire	Le mercredi matin (9H30 à 13H45) ou le mercredi soir (17h45 à 22h)

Conditions d'entrée	Certificat d'enseignement secondaire inférieur ou équivalent ou supérieur Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor
Participation financière :	Inscription +- 60€ +- 15 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant, cours en ligne Matières premières : +- 10 €/cours (prévoir avance 20 € au 1 ^{er} cours) Matériel professionnel : +- 16€ Le Cefor ouvre un magasin de la 2 ^{ème} semaine de cours jusqu'au début octobre

Programme de cours	Décrire l'évolution historique de l'usage du thé Expliciter les principales qualités du thé Expliquer le sens des labels Décrire les étapes de la production Décrire les qualités organoleptiques Décrire les techniques du service d'un thé Utiliser une roue des saveurs Préparer des infusions qui révèlent le potentiel aromatique du thé Assurer le service d'un thé selon les situations proposées et rencontrées Compléter une fiche de dégustation Choisir le ou les thés adéquats pour mettre en valeur le mets proposé et argumenter ce choix
---------------------------	--

Méthodes d'enseignement : Respect des horaires et présences requises
Cours pratiques de dégustation et 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** : en fin de module, date(s) à préciser par le professeur
- **2^{ème} session (si ajourné)** : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)