CEFOR 2022/2023

SOMMELIER
Règlement Epreuve Intégrée (EI)

Sommaire

1 Définition 2
2 Inscription et participation 2
3 Déroulement de l'EI 3
3.1.1 Consignes du travail écrit 3
Présentation du travail écrit 3
3.1.2 Planning d'avancement du travail écrit et présentation 4
3.1.3 Délibération liée à la défense 4
3.2 Épreuve des connaissances des régions vinicoles de France 5
3.3 Épreuve des connaissances œnologiques 5
3.4 Épreuve pratique de service du vin 6
4 Absence à l'EI 6
4.1 Lors de la 1ère session 6
4.2 Lors de la 2ème session 6
5 Sanction de l'EI 6
5.1 Réussite 6
5.2 Autres cas 7
6 Contestations et recours (pour toute UF déterminante) 7
7 Annexes 7

1 Définition

L'épreuve intégrée (EI) correspond à l'épreuve finale clôturant une section en vue de l'obtention d'un certificat de qualification. L'étudiant doit démontrer lors de cette épreuve qu'il maîtrise, à un niveau satisfaisant, les compétences correspondant aux finalités de la section reprises ci-dessous (extrait du programme pédagogique de la section Sommelier):

CAPACITES TERMINALES – ACQUIS d'APPRENTISSAGE

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

- dans un style et une orthographe correcte ;
- de proposer un projet personnel écrit **répondant aux consignes données** ;

Lors de la défense orale du projet :

le jury vérifiera que le candidat à intégré les savoirs, savoir-faire et savoir-être, des différentes unités de formation déterminantes.

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

- utiliser les connaissances appropriées en œnologie, sommellerie et restauration,
- posséder le sens de l'esprit critique et de la synthèse,
- posséder le sens de l'organisation et de la rigueur dans la production du message.

L'EI est une épreuve globale qui comprend la vérification des savoirs, savoirs faire et savoir-être, des différentes unités de formation déterminantes et d'une production d'un travail écrit présentée devant un jury.

2 Inscription et participation

L'**inscription** pour les sessions organisées en rapport avec l'année scolaire doit se faire pour au **plus tard pour le 1er février** de l'année scolaire en cours. L'étudiant doit également s'acquitter des droits afférents.

La participation à l'épreuve intégrée nécessite :

- d'avoir réuni l'ensemble des attestations de réussite de toutes les unités de formation de la section concernée préalables à l'EI[1] :
    1. Attestations délivrées par un établissement de promotion sociale;
    2. Attestations de promotion sociale reconnaissant les capacités acquises.

1 Art 10 & 11 Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 20/07/1993 portant règlement général des études d'enseignement de promotion sociale de régime 1

3 Déroulement de l'EI

Le Conseil des Études vérifiera que le candidat à intégré les savoirs, savoir-faire et savoir-être, des différentes unités de formation déterminantes et demande la remise d'un travail écrit dans les délais précisés par celui-ci.

Tout manquement, même partiel, à l'EI conduit au minimum à l'ajournement. Le Conseil des Études peut, selon la gravité du ou des manquement(s), motiver un refus.

Les critères d'évaluation de l'EI sont annoncés par le Conseil des Études. Si une partie de l'épreuve a été jugée insuffisante, l'étudiant est alors délibéré soit par un ajournement soit par un refus – lorsque le travail écrit a été remis, la participation aux autres épreuves est admise.

Des séances collectives et/ou individuelles d'accompagnement sont programmées par le Conseil des Études. Il est fortement recommandé à l'étudiant d'être présent à ces séances ou de justifier son absence conformément au ROI du Cefor.
A défaut, l'étudiant ne pourra valablement contester les décisions du Conseil des Études.

3.1.1 Consignes du travail écrit

Présentation du travail écrit

Dactylographié en police Times new roman taille 12, déposé dans les délais en 4 exemplaires avec minimum 20 pages attachées.
Bibliographie et table des matières (faisant référence aux n° de pages) et pages numérotées
Utilisation de la page de garde standard (en annexe au présent règlement)
Attention à votre orthographe et l'emploi des termes techniques.
Venir avec un exemplaire personnel lors de votre passage en E.I

Un sujet à choisir dans les propositions suivantes :

- Je deviens caviste, du profil du métier au lancement de l'activité professionnelle
- Je deviens sommelier, du profil du métier à l'activité professionnelle
- J'ouvre un bar à vin, profil du métier au lancement de l'activité professionnelle
- les accords mets et vins, de la théorie à la pratique, subjectivité ou réalité ?
- le vignoble et le réchauffement climatique, quel avenir pour le vin ?
- le vin et la grande distribution, un secteur à part pour un sommelier?
- l'âme des vins à travers le terroir, authenticité ou simple marketing ?
- les différentes méthodes d'élevage du vin, quelle impacte sur la qualité ?
- les médailles et les récompenses du vin dans les concours, comment ça marche ?
- le bio et la biodynamie démystifiée, réflexion pour un sommelier ?

Il est possible de proposer un sujet personnel, le conseil des études doit valider la proposition

Le contenu du travail devra contenir les critères suivants :

- Une présentation du sujet à explorer
- Une hypothèse de départ vis à vis du sujet
- Un historique reprenant les grandes étapes de l'évolution du sujet à nos jours
- Les techniques, les outils, les moyens développés, les textes en vigueur qui légifèrent les pratiques actuelles ...
- L'impact dans le secteur professionnel de la sommellerie, cavistes ...
- Une conclusion personnelle de l'étudiant

3.1.2 Planning d'avancement du travail écrit et présentation

Avancement et suivi des travaux		
	Préparation à l'EI	**Voir avec votre professeur** - **Vendredi 19/05/23** - **Vendredi 02/06/23** - **Vendredi 09/06/23**
	REMISE DU TRAVAIL ECRIT au secrétariat	**Mercredi 17/05/2023** **18h00 AU PLUS TARD**
	Défense orale L'horaire de passage – en journée	**Mardi 20/06/23** **Jeudi 22/06/23**

2ème session peut également être organisée en journée…

3.1.3 Délibération liée à la défense

L'étudiant n'ayant pas remis son travail écrit n'est pas admis aux autres épreuves de la session. L'absence de remise du travail écrit ou un dépôt hors délai clôture l'épreuve intégrée de l'étudiant par un ajournement (1ère session) ou un refus (2ème session).

Epreuve	Critères : en tenant compte des degrés de réussite
Défense	L'élève sera capable de : ♦ de prendre des **initiatives** ; ♦ de démontrer son souci de proposer des accords judicieux à la clientèle ; ♦ de communiquer **aisément sur ses pratiques** (**utilisation des termes techniques appropriés**) ; ♦ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à : ♦ mener une réflexion technique et professionnelle ; ♦ mobiliser **son sens organisationnel** ; ♦ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ; ♦ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ; ♦ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

Le jury vérifiera que le candidat a intégré les savoirs, savoir-faire et savoir-être, des différentes unités de formation déterminantes.

3.2 Épreuve des connaissances des régions vinicoles de France

Epreuve	Critères : en tenant compte des degrés de réussite
	L'élève sera capable d'expliquer : A travers les régions suivantes ; Alsace – Bourgogne – Rhône – Languedoc/Roussillon – Provence/Corse Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura/Savoie - La géographie des régions vinicoles - Les cépages - La législation des appellations - La classification des appellations - La typicité des terroirs - La caractéristique des vins de la région - Des domaines et propriétaires connus - Des accords mets-vins **La non observation des consignes ci-dessus constitue une cause d'échec à l'EI.**

3.3 Épreuve des connaissances œnologiques

- Vinification en blanc : blanc de blancs et blanc de noirs.
- Vinification en rouge : classique.et macération carbonique.
- Vinification en rosé : blanc et saignée.
- Vinification des vins mousseux : méthode traditionnelle, rurale, charmat, gazéifié.
- Vinification des VDN et VDL.
- Vinification des moelleux et des liquoreux : passerrilage et botrytis cinérea.
- Vinification des vins jaunes et des vins de paille.

Epreuve	Critères : en tenant compte des degrés de réussite
	L'élève sera capable d'expliquer : - Les cépages utilisés - Les vendanges - Le moût - Le foulage - La macération - La fermentation alcoolique - Le pressurage - La clarification - La fermentation malolactique - L'élevage - Les additifs - Des accords mets-vins **La non observation des consignes ci-dessus constitue une cause d'échec à l'EI.**

3.4 Épreuve pratique de service du vin

Epreuve	Critères : en tenant compte des degrés de réussite
	L'étudiant doit être capable de : - conseiller un vin - prendre une commande - présenter le vin - déboucher le vin - assurer le service à table (aisance, rapidité, propreté...) - respecter les règles de service **Toute impolitesse constatée constitue une cause d'échec à l'EI**

Un erratum portant sur le fond n'est acceptable qu'avant le début des épreuves orales (principe d'égalité des candidats).

Pour la détermination du degré de maitrise, il sera tenu compte des critères suivant :

- la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite,
- le niveau de réflexion technique,
- la qualité des fonctions langagières,
- le niveau de pertinence des propositions.

4 Absence à l'EI

4.1 Lors de la 1ère session

Le Conseil des Études pourra :

1) Ajourner un élève qui ne s'est pas présenté à l'examen de première session dans les cas suivants :
   - Certificat médical, envoyé par recommandé, daté au plus tard du jour de l'épreuve justifiant de l'impossibilité pour l'étudiant de passer son épreuve ;
   - Cas de force majeure : cette situation est laissée à l'appréciation du Conseil des Études qui motivera sa décision.
2) Refuser un étudiant qui ne se présente pas à l'EI et qui ne justifie pas son absence par un document probant.

4.2 Lors de la 2ème session

Le Conseil des Études sera contraint à une décision de refus ou d'abandon (ne pas prévenir). L'élève pourra se réinscrire à une autre organisation d'EI dans un délai de 3 ans. A défaut, les unités déterminantes devront être à nouveau réalisées.

5 Sanction de l'EI

Les délibérations du Jury sont secrètes. Les points sont annoncés aux étudiants ou publiés dans les 24 heures au tableau d'affichage de l'établissement. Aucun point n'est donné par téléphone ou mail à l'initiative de l'étudiant.

5.1 Réussite

L'étudiant qui a démontré la maîtrise à un niveau suffisant de l'ensemble des compétences terminales avec un **degré de réussite supérieur ou égal à 50 %.**

Minimum	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %
Mention	Fruit	Satisfaction	Distinction	Grande distinction	La plus grande distinction

5.2 Autres cas

En 1ère session, un étudiant qui a échouerait tout en ayant respecté les formes de participation peut être ajourné et avoir une seconde chance.

Un étudiant peut être refusé pour non respect du présent règlement. L'étudiant ne sera pas admis en seconde session.

L'étudiant qui ne répond pas aux conditions (ensemble des attestations de réussite, ...) ou qui ne s'est pas présenté à l'EI **sans autre motif** est considéré comme ayant abandonné et perd le bénéficie d'une seconde session.

6 Contestations et recours (pour toute UF déterminante)

Un recours[2] écrit mentionnant **les irrégularités précises** qui le motivent (sous peine d'irrecevabilité) sera envoyé par recommandé avec accusé de réception à l'attention du directeur.

Cette plainte doit être déposée au plus tard le 4ème jour calendrier qui suit la promulgation des résultats. Ce délai débute au lendemain de l'affichage.

Après réception de la plainte le Conseil des Études se réunit à nouveau pour délibérer (revoir le cas). Le Directeur doit notifier par recommandé dans les 7 jours calendrier de la promulgation (hors congés scolaires) sa décision (motivation en cas de refus du recours interne).

En cas d'échec du recours interne : l'élève peut introduire un recours externe à l'Administration par un recommandé (dans les 7 jours calendrier de la notification du refus du recours interne) ainsi qu'une copie au Directeur. Le recours doit contenir la motivation du refus interne ou en cas d'absence la preuve de l'accusé de réception du recommandé du recours interne.

Le Conseil des Études est habilité à écarter un TFE qui ne répondrait pas à un nombre important des consignes de ce Vademecum
(afin d'épargner au Jurys extérieurs une perte de temps et d'énergie)

7 Annexes

2 Procédure prévue pour examiner si la décision n'a pas été faussée par une irrégularité au niveau de la forme.

CENTRE DE FORMATION

INSTITUT D'ENSEIGNEMENT
DE PROMOTION SOCIALE
DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

CEFOR - IEPS
Boulevard Cauchy 10 – 5000 NAMUR

Enseignement de promotion sociale

Epreuve Intégrée de la section :

SOMMELIER

« TITRE »

« Nom » « Prénom »

Professeur titulaire de l'UF Epreuve Intégrée : « Nom » « Prénom »

« Mois » « Année »

Section sommellerie
Procès-verbal - Épreuve intégrée

Année scolaire: 20 ___ / 20 ___
Nom et prénom de d'étudiant _____Signature de participation :

Compétences	Items d'évaluation (*)	0	1	2	3	Remarques
	Expression orale					
	Réflexion technique					
	Total Compétences					
Connaissances des régions vinicoles de France (*)		**0**	**1**	**2**	**3**	
A travers les régions suivantes : Alsace – Bourgogne Rhône – Languedoc-Roussillon Sud-ouest – Bordeaux Val de Loire – Champagne	La géographie des régions vinicoles					
	Les cépages					
	La législation des appellations					
	La classification des appellations					
	La typicité des terroirs					
	La caractéristique des vins de la région					
	Des domaines et propriétaires connus					
	Des accords mets/vins					
	Total Régions vinicoles				/25	
Connaissances œnologiques : Les vinifications (*)						
En blanc : Blanc de blancs/blanc de noirs. *En rouge* : classique/ carbonique. *En rosé* : Blanc/saignée. *Les vins mousseux* : traditionnelle/Rurale. Charmat/Gazéifié. *Les moelleux et les liquoreux* : Passerrilage/botrytis cinérea. *Les vins jaunes et vins de paille vinification des VDN et VDL*	Les cépages utilisés					
	Les vendanges					
	Le moût					
	Le foulage					
	La macération					
	La fermentation alcoolique					
	Le Pressurage					
	La clarification					
	La fermentation malolactique					
	L'élevage					
	Les additifs					
	Des accords mets/vins					
	Total Connaissances œnologiques				/25	
Le vin (*)						
Service	Prise de commande et conseil(s)					
	Le débouchage					
	Faire gouter le vin					
	Règles de préséance de service					
	Respect des quantités de service					
	Travail du liteau					
	Dextérité manuelle					
	Total "Vin"				/25	
Travail de fin d'études selon ROI (*)						
Projet personnel écrit	Une hypothèse du sujet à explorer					
	Historique des grandes étapes du sujet					
	Développement du sujet					
	L'impact dans le secteur professionnel					
	Défense orale du projet personnel (TFE)					
	Total TFE				/25	
	Total général				/100	

Date: _____
Nom, prénom du (des) chargé(e-s) de cours
_____
_____
Signature(s)

(*) Seuil de 50% nécessaire pour une réussite – Nécessité d'obtenir un pourcentage total d'au moins 60%