

# CEFOR 2024/2025



## SOMMELIER Règlement Épreuve 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 viticoles de France 5
  - 3.3 Épreuve des connaissances œnologiques **Erreur ! Signet non défini.**
  - 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 2<sup>ème</sup> 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 a 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 1<sup>er</sup> 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<sup>1</sup> :
  1. Attestations délivrées par un établissement de promotion sociale;
  2. Attestations de promotion sociale reconnaissant les capacités acquises.

<sup>1</sup> 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 a 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 :

- Les outils du vin, gadgets ou véritables alliés au service du sommelier ?
- Le saké japonais, quelle place dans la restauration ?
- Les kombuchas et kéfirs, un intérêt croissant pour le sommelier ?
- Les eaux minérales, spécifiques, aromatisées, ont-elles une place en restauration ?
- Le vin « nature ou peu sulfité », quelle place dans la restauration ?
- La croissance du vignoble belge, quelle place dans la restauration ?
- les différentes méthodes d'élevage du vin, quelle impacte sur les mets ?

*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.
- 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  | <b>Voir avec votre professeur</b><br>- <b>Vendredi 23/05/25</b><br>- <b>Vendredi 06/06/25</b><br>- <b>Vendredi 13/06/25</b> |
|                                 | <b>REMISE DU TRAVAIL ECRIT</b> au secrétariat             | <b>LUNDI 02/06/2025</b><br><b>18h00 AU PLUS TARD</b>  |
|                                 | <b>Défense orale</b><br>L'horaire de passage – en journée | <b>Lundi 23/06/25</b>   |

2<sup>ème</sup> 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 se solde par un ajournement (1<sup>ère</sup> session) ou un refus (2<sup>ème</sup> session).

| Epreuve | Critères : en tenant compte des degrés de réussite   |
|---------|--|
| Défense | L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ de prendre des <b>initiatives</b> ;</li> <li>◆ de démontrer son souci de proposer des accords judicieux à la clientèle ;</li> <li>◆ de communiquer <b>aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés)</b> ;</li> <li>◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;</li> <li>◆ mobiliser <b>son sens organisationnel</b> ;</li> <li>◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;</li> <li>◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;</li> <li>◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.</li> </ul> </li> </ul> |

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 viticoles de France

| Epreuve | Critères : en tenant compte des degrés de réussite  |
|---------|---|
|         | <p>L'élève sera capable d'expliquer : A travers les régions suivantes ;</p> <p>Alsace – Bourgogne – Rhône – Languedoc/Roussillon<br/>Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La géographie des régions viticoles</li><li>- Les cépages</li><li>- La législation des appellations</li><li>- La classification des appellations</li><li>- La typicité des terroirs</li><li>- La caractéristique des vins de la région</li><li>- Des domaines et propriétaires connus</li><li>- Des accords mets-vins</li></ul> <p><b>La non observation des consignes ci-dessus constitue une cause d'échec à l'EI.</b></p> |

### 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   |
|---------|--|
|         | <p>L'élève sera capable d'expliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les cépages utilisés</li><li>- Les vendanges</li><li>- Le moût</li><li>- Le foulage</li><li>- La macération</li><li>- La fermentation alcoolique</li><li>- Le pressurage</li><li>- La clarification</li><li>- La fermentation malolactique</li><li>- L'élevage</li><li>- Les additifs</li><li>- Des accords mets-vins</li></ul> <p><b>La non observation des consignes ci-dessus constitue une cause d'échec à l'EI.</b></p> |

### 3.4 Épreuve pratique de service du vin

| Epreuve | Critères : en tenant compte des degrés de réussite   |
|---------|--|
|         | L'étudiant doit être capable de : <ul style="list-style-type: none"><li>- conseiller un vin</li><li>- prendre une commande</li><li>- présenter le vin</li><li>- déboucher le vin</li><li>- assurer le service à table (aisance, rapidité, propreté...)</li><li>- respecter les règles de service</li></ul> <b>Toute impolitesse constatée constitue une cause d'échec à l'EI</b> |

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 maîtrise, 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 bénéfice d'une seconde session.

## 6 Contestations et recours (pour toute UF déterminante)

Un recours<sup>2</sup> 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 4<sup>ème</sup> 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

---

<sup>2</sup> Procédure prévue pour examiner si la décision n'a pas été faussée par une irrégularité au niveau de la forme.  
CEFOR - Sommelier – Règlement EI – en vigueur à partir des EI 2024-25– Version 17/12/2024



***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        | Remarques   |
|--|--|----------|----------|----------|-------------|
|  | Expression orale                         |          |          |          |             |
|  | Réflexion technique                      |          |          |          |             |
| <b>Total Compétences</b>   |  |          |          |          |             |
| <b>Connaissances des régions viticoles de France (*)</b>   |  | <b>0</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b>    |
| <u>A travers les régions suivantes :</u><br>Alsace – Bourgogne<br>Rhône – Languedoc-Roussillon<br>Sud-ouest – Bordeaux<br>Val de Loire – Champagne   | La géographie des régions viticoles      |          |          |          |             |
|  | 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  |  |          |          |          |             |
| <b>Total Régions viticoles</b>   |  |          |          |          | /25         |
| <b>Connaissances œnologiques : Les vinifications (*)</b>   |  |          |          |          |             |
| <u>En blanc :</u><br>Blanc de blancs/blanc de noirs.<br><u>En rouge :</u><br>classique/ carbonique.<br><u>En rosé :</u><br>Blanc/saignée.<br><u>Les vins mousseux :</u><br>traditionnelle/Rurale.<br>Charmat/Gazéifié.<br><u>Les moelleux et les liquoreux :</u><br>Passerillage/botrytis cinérea.<br><u>Les vins jaunes et vins de paille</u><br><u>vinification des VDN et VDL</u> | 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                    |          |          |          |             |
|  | <b>Total Connaissances œnologiques</b>   |          |          |          |             |
| <b>Le vin (*)</b>  |  |          |          |          |             |
| <u>Service</u>   | Prise de commande et conseil(s)          |          |          |          |             |
|  | Le débouchage                            |          |          |          |             |
|  | Faire goûter le vin                      |          |          |          |             |
|  | Règles de préséance de service           |          |          |          |             |
|  | Respect des quantités de service         |          |          |          |             |
|  | Travail du litem                         |          |          |          |             |
|  | Dextérité manuelle                       |          |          |          |             |
| <b>Total "Vin"</b>   |  |          |          |          | /25         |
| <b>Travail de fin d'études selon ROI (*)</b>   |  |          |          |          |             |
| <u>Projet personnel écrit</u>  | 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)  |          |          |          |             |
| <b>Total TFE</b>   |  |          |          |          | /25         |
| <b>Total général</b>   |  |          |          |          | <b>/100</b> |

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%