

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

# Les cocktails : réalisation et dégustation

|                                     |                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| CODE DE L'U.E.: <i>41218 U11 E1</i> | CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401 |
|-------------------------------------|-----------------------------------|

**La présente demande émane du réseau:**

|   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles | <input type="checkbox"/> Libre subventionné confessionnel     |
| <input type="checkbox"/> Officiel subventionné                                    | <input type="checkbox"/> Libre subventionné non confessionnel |

Identité du responsable du réseau : (1) M/LETURCQ, DGA.....

Date et signature (1) : *le 13/03/2018*



1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
| Enseignement secondaire | <input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur | <input type="radio"/> du niveau supérieur |
| de                      | <input checked="" type="radio"/> transition          | <input type="radio"/> qualification       |

4. Acquis d'apprentissage : repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme du ou des cours:

Repris en annexe n°4 (2 pages)

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 5 (1 page)

7. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 (1 page)

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

| <u>Dénomination du (des) cours (1)</u> | <u>Classement du (des) cours</u> | <u>Code U</u> | <u>Nombre de périodes</u> | <u>Code fonction</u> |
|--|----------------------------------|---------------|---------------------------|----------------------|
| Hygiène et sécurité                    | CT                               | B             | 2                         | 10582                |
| Technologie des cocktails              | CT                               | B             | 8                         | 10582                |
| Pratique professionnelle               | PP                               | L             | 22                        | 10666                |
| <u>Part d'autonomie</u>                |                                  | P             | 8                         |                      |
| Total des périodes                     |                                  |               | 40                        |                      |

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 (1 page )

10. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

b) Avis de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE (4) - ~~PAS D'ACCORD (4)~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ..... 26/04/2018 ..... Signature :

Instructions

(1) A compléter

(2) Réserve à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

Philippe DELFOSSE  
Inspecteur général

## **U.E. : Cocktails : réalisation et dégustation**

### **1. Finalités de l'Unité d'enseignement**

#### **1.1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

#### **1.2. Finalités particulières**

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour réaliser des cocktails ;
- de développer l'imagination et le sens artistique en s'appuyant sur les saisons, les fêtes, les nouveautés du marché... dans la création de cocktails et/ou dans la décoration des verres ;
- d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à ce type de produits ;
- de développer des compétences de communication d'observation et de réflexion technique.

**U.E. : Cocktails : réalisation et dégustation**

## **2. Capacités préalables requises**

### **2.1. Capacités**

#### **En français,**

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
  - lire couramment, avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
  - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
  - consulter des ouvrages de références familiers, tels que dictionnaires, annuaires, tables de matières ;
- s'exprimer oralement et par écrit :
  - produire des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs), au message simple mais clair ;

A l'oral, le débit sera fluide et la prononciation correcte.

L'écrit respectera les règles fondamentales d'orthographe, la ponctuation, les majuscules et l'écriture sera lisible.

#### **En mathématiques,**

- savoir calculer :
  - maîtriser le système de numération de base 10 ;
  - opérer sur les nombres naturels et les décimaux positifs limités (addition, soustraction, multiplication, division) ;
  - connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10 ;
  - prendre une fraction d'un nombre ;
  - calculer un pourcentage d'un nombre ;
- savoir structurer l'espace et ses composants :
  - reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
- savoir mesurer :
  - pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée, de monnaie et d'angle (cas simples).

### **2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

CEB

**U.E. : Cocktails : réalisation et dégustation**

**4. Acquis d'apprentissage**

**Pour atteindre le seuil de réussite**, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de l'HORECA,  
en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,  
en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation,  
en tenant compte des méfaits de l'alcool,*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation de cocktails ;
- de gérer le stock propre à un bar ;
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;
- d'identifier et de caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) ;
- d'expliquer les quatre saveurs élémentaires de la dégustation (salé, sucré, acidité et amertume) ;
- compléter une fiche de dégustation simple en faisant usage des termes propres à la dégustation des cocktails et ce dans le respect des consignes du professeur ;

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

- la précision des gestes professionnels dans la réalisation des tâches;
- la finesse et l'originalité des réalisations ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un cocktail ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

## U.E. : Cocktails : réalisation et dégustation

### 5. Programme

L'étudiant sera capable :

*en tenant compte des méfaits de l'alcool,*

**pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :**

- d'adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité, de la législation en vigueur dans l'HORECA;
- d'appliquer les règles de bonnes pratiques en usage dans l'HORECA ;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle;

#### en technologie de l'hygiène et la sécurité

- de contrôler la qualité des produits servant à l'élaboration des cocktails ;
- d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits finis;
- d'identifier le matériel servant à la réalisation des cocktails, traiter les différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

#### en technologie des cocktails

- Identifier les allergènes dans les créations (fruits secs, colorants, composants entrant dans les alcools, les sodas, les décorations...);
- Identifier les matières premières de base, décrypter et commenter les étiquettes (mentions légales, composition des produits), identifier les critères de fraîcheur, de qualité, de conservation des matières premières et en spécifier les différentes utilisations possibles;
- Identifier les différents types de verres et les boissons qui s'y affèrent ;
- Restituer la législation propre à la vente des boissons ;
- Identifier et caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) ;
- Expliquer les quatre saveurs élémentaires de la dégustation (salé, sucré, acidité et amertume) ;
- Décrire les termes propres à la dégustation ;
- Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

#### en pratique professionnelle

- Identifier les différents types de boissons présentes dans un bar (softs, vins, liqueurs, eaux-de-vie, nectars...) et les produits servant à la décoration ;
- Connaître la composition et la fabrication des alcools utilisés dans les cocktails classiques et les identifier à la dégustation ;
- Identifier les différents types de cocktails (sour, flip, julep, cobbler, long drink, short drink) ainsi que les verres qui sont classiquement utilisés pour ceux-ci;
- Maîtriser les techniques de réalisation au shaker, au verre à mélange, direct au verre ;
- Réaliser les cocktails classiques en respectant une fiche technique ;
- Compléter une fiche de dégustation en respectant les consignes du professeur en utilisant les termes propres à la dégustation ;
- Conseiller un client en faisant preuve de créativité (cocktail rafraîchissant, originaire d'un pays spécifique, coloré, fruité...);
- Entretenir le poste de travail en ce compris le frigo du bar et le matériel nécessaire à la confection des cocktails, à leur service et à leur décoration

**U.E. : Cocktails : réalisation et dégustation**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Cocktails : réalisation et dégustation**

**7. Chargé(s) de cours**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

Annexe 7  
le 25/02/2018

U.E. : Cocktails : réalisation et dégustation

**TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT**

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

**Cocktails : réalisation et dégustation**

Date limite de certification :

| Code régime 1 provisoire | Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures | Intitulé régime 1 provisoire           | Code régime 1 définitif /provisoire | Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures | Intitulé régime 1 définitif / provisoire |
|--------------------------|---|--|-------------------------------------|--|--|
| 4112 /30/14E1            |   | Cocktails : réalisation et dégustation | Néant                               | Néant  | Néant                                    |

