Techniques de bar et initiation à l'œnologie

UE 21

Enseignant(s) responsable de l'UE : Laurent DEVOS

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	GHU21TBIO
Nombre de crédits ECTS	2 (facteur de pondération)
Volume horaire	26 h (Q1 26 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
GH21CAV Gestion de la cave	13	1	NON
GH21MIX Mixologie	13	1	NON

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE03** HE. 3. assure au sein d'un environnement généralement pluriculturel et multilingue, une communication appropriée, claire et structurée, fondée sur une écoute active et empathique des attentes et des plaintes de la clientèle et une anticipation de ses besoins.
- **HE05** HE. 5. agit conformément aux pratiques et usages professionnels, ainsi qu'aux impératifs éthiques et déontologiques du métier.
- **HE06** HE. 6. identifie les besoins de l'entreprise HORECA et de son environnement en tenant compte de la législation et des normes afférentes à son activité HORECA et du développement durable.
- **HE08** HE. 8. développe l'approche analytique critique et réflexive d'un problème concret et identifie les solutions à mettre en place.
- **RE01** ARES. 1 S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution
- **RE01.3** ARES. 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- **RE02.1** ARES. 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- **RE02.2** ARES. 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- **RE02.7** ARES. 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- **RE03** ARES. 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière

Autres connaissances ou compétences prérequises

Gestion de la cave

néant

Mixologie

néant

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Gestion de la cave

Objectifs

S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution,- Communiquer: écouter,,informer et conseiller les acteurs tant en interne qu'externe . S'organiser , structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission - S'intéresser aux produits proposés - ,Se forger une démarche empathique- Raisonner sur les accords vins et mets - Savoir se positionner en tant que personne de valeur au sein d'un repas Savoir maîtriser les éléments de base de la gastronomie et de l''oenologie -maîtriser les principes de base de la gestion de cave

Contenu

Présentation d'une carte des vins - conseils- et commentaires sur les vins et accords des mets avec les vins - Suites de connaissances œnologiques vue au Bloc 1- -Base œnologique - présentation d'une carte des vins et réalisation d'une carte de vins et compréhension de la cave organisation et gestion

Mixologie

Objectifs

S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution,- Communiquer: écouter,,informer et conseiller les acteurs tant en interne qu'externe . S'organiser , structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission - S'intéresser aux produits proposés - ,Se forger une démarche empathique- Raisonner sur les accords vins et mets - Savoir se positionner en tant que personne de valeur au sein d'un repas Savoir maîtriser les éléments de base de la mixologie et de la gestion un bar

Contenu

Connaissances des autres boissons du Bar - Savoir vivre et bienséance, protocole, étiquette - approche des bases de la mixologie et réalisation

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Gestion de la cave

Cours ex-cathédra , accompagné de support audio visuels , travail personnel

Mixologie

Cours ex-cathédra , accompagné de support audio visuels , travail personnel,- Cours en CTA (centre de technologie Avancées de la cocof)

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Gestion de la cave

Mettre en œuvre une une démarche d'enrichissement de l'approche viti-vinicole par l'analyse de la géographie viticole et l'utilisation appropriée des termes œnologiques - S'exprimer clairement et s'adapter à son interlocuteur- agir de manière professionnel propre au sommelier- établir une saine relation conseiller/ clients. Maitriser les accords mets/vins - réalisation stratégique et compréhension d'évènement et réalisation d'une carte de vin en fonction de la cave

Mixologie

Maîtrises des cocktails de base,et de la base des cocktails, approvisionnement et organisation d'un bar mais également reconnaitre les autres boissons utilisées dans un Bar et leurs recommandations

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : La Sommellerie de référence , Paul Brunet Éditions BPI (achat 1gh) (39 €)	Ce support de cours est disponible en bibliothèque	—
Toute l'UE : Le bar de" Référence éd BPI isbn 978-2386220685 (39 €)	Ce support de cours est disponible en bibliothèque	—
Toute l'UE : Vidéos- Notes de cours, Autres livres sur l'œnologie	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Toute l'UE : Vidéos- Notes de cours, Autres livres sur l'œnologie	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Toute l'UE : Syllabus de Bar et cocktail "LEMAIRE"	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier

Ensemble de l'UE

Examen écrit	80 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Évaluation continue	20 %	Type de questions : —	Examen à livre : —

travail de rédaction de carte de vins et de bar +examen écrit

Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 de temps supplémentaire .

Août			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	80 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Évaluation continue	20 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
travail de rédaction de carte de vins et de bar +examen écrit Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 de temps supplémentaire .			