

09 10

3435-U

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

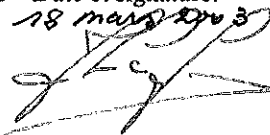
UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- Provincial et communal
- (1) Libre-confessionnel
- (1) Libre-non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur-délégué au CPEONS Date et signature:

2. Intitulé de l'unité de formation:

18 mars 2003  


## étude des vins : initiation

CODE DE P.U.F. (3):	4114101/0121C2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
------------------------	----------------	-------------------------------------	-----

3. Finalités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités préalables requises: Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de:
  - du degré:  (1) transition  (1) inférieur
- (1) qualification  (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court  (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel:  (1) oui  (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Repris en annexe n° 3 de ..1.. page(s)

8. Programme du(des) cours: Repris en annexe n° 4 de ..2.. page(s)

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)

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

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation: (3) <u>4114/01/U/21 C2</u>	Code du domaine de formation: (4) <u>401(101)</u>
--	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation:  
Horaire minimum:

1. Dénomination du(des) cours (2)	Classement du(des) cours	Code U	Nombre de périodes
	(2) (5)	(2) (6)	(2)
Oenologie	CT	B	96
2. Part d'autonomie	XXXXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

12. Réserve au Service d'inspection:

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

*rien ant 28/5/03 N. Vielvoje*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:  
 ACCORD PROVISOIRE -  PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

*[Signature]*  
**COLLINET**  
**ADM. PEDAG.**

Date: .....

Signature:

27.06.2003

- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
- (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
- (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

# 1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

## 1.1. FINALITES GENERALES

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. FINALITES PARTICULIERES

- L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir les connaissances techniques de base en œnologie et plus particulièrement de s'initier à la dégustation et à quelques accords vins-mets.

## 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

### 2.1. CAPACITES

#### EN FRANÇAIS

L'étudiant sera capable:

- de construire des réponses à des questions globales sur le contenu de messages, de types variés, d'un niveau de langue courante ;
- d'utiliser, à l'oral, un niveau de langue approprié à la situation de communication ;
- d'écrire, en démontrant une connaissance suffisante de la langue, un message d'un niveau de langue courante, de type varié (informatif, narratif ou expressif), de plus de vingt lignes, de production personnelle.

#### EN SCIENCES

L'étudiant sera capable:

- de se repérer et de situer un lieu en se référant aux points cardinaux ;
- d'identifier et de caractériser de manière générale :
  - ▷ différents climats ;
  - ▷ les principales catégories de micro-organismes et leurs actions sur les matières organiques.

### 2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Certificat d'enseignement secondaire inférieur ou Certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré.

ETUDE DES VINS : INITIATION

### **3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

## ETUDE DES VINS : INITIATION

## 4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable:

- de retracer brièvement l'histoire de la vigne, de l'Antiquité à nos jours;
- d'identifier et de caractériser les composants d'un plan de vigne;
- de définir les étapes du cycle végétatif de la vigne et les travaux correspondants;
- d'identifier et de caractériser les facteurs influençant la qualité du raisin:
  - le climat,
  - la nature du sol et du sous-sol,
  - les types de cépages,
  - les méthodes de culture,
  - les maladies et leurs traitements;
- d'identifier et de caractériser les différents facteurs et paramètres influençant la fermentation alcoolique:
  - les agents et mécanismes de la fermentation,
  - le contrôle de la fermentation;
- d'identifier, de différencier et de caractériser les différentes formes de vinification et d'élevage:
  - les opérations communes,
  - les vinifications en rouge, blanc et rosé,
  - les soins essentiels à apporter,
  - les vinifications spéciales telles que les vins naturellement doux, les vins de liqueur, les vins effervescents, les vins jaunes et de paille, ...;
- de définir les caractéristiques d'une bonne cave;
- d'identifier:
  - les principaux objectifs de la dégustation,
  - les principaux facteurs influençant la dégustation;
- d'utiliser le vocabulaire spécifique au vin;
- d'identifier, de reconnaître et de caractériser les grandes phases de la dégustation: visuelle, olfactive, gustative;
- d'identifier et de caractériser quelques défauts de vins tels que: goût de bouchon, oxydation, ...;
- de localiser:
  - les grands vignobles de France,
  - les principaux pays producteurs;
- d'identifier, de reconnaître et de caractériser:
  - les apéritifs à base de vin, d'alcool,
  - les vins de liqueur, mutés, doux, ...,
  - les principales eaux de vie françaises et étrangères,
  - les principales liqueurs belges, françaises et étrangères;

## ETUDE DES VINS : INITIATION

- pour quelques régions vitivinicoles françaises:
  - - ▷ d'énoncer les différents facteurs influençant ou déterminant la qualité du produit: la nature du sol, le climat, le(s) cépage(s), la (ou les) méthode(s) de vinification, ... ;
    - ▷ d'identifier les principales appellations d'origine et définir leur hiérarchie;
    - ▷ d'appliquer les différentes phases de la dégustation;
    - ▷ de procéder à quelques accords vins/mets;
- d'énoncer les principaux éléments de législation française notamment:
  - - ▷ les appellations d'origine et leurs conditions de production (aire géographique, encépagement, rendement à l'hectare, ...),
    - ▷ les étiquettes: mentions obligatoires, facultatives, ...,
    - ▷ la finalité: déclaration de récolte et de stock, titres de mouvement, documents d'accompagnement, ...,
    - ▷ les bouteilles et les autres contenants.

## 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable, au travers d'au moins une des grandes régions vitivinicoles françaises, pour un produit déterminé:

- de localiser celui-ci;
- d'identifier et de caractériser quelques facteurs influençant la qualité du vin;
- d'identifier, de caractériser et de hiérarchiser quelques appellations d'origine de la région concernée;
- d'émettre globalement un avis sur un vin à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif;
- de proposer quelques possibilités d'accord vins/mets.

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

- l'utilisation judicieuse des appellations et mentions légales,
- l'utilisation correcte des termes techniques,
- la précision des explications données et la clarté des exemples choisis,
- la pertinence des associations proposées,
- le degré d'analyse du vin dégusté.



## 6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert sera en mesure de prouver une expérience professionnelle affirmée et/ou des compétences particulières dans le domaine de l'œnologie.

---