

Ministère de la Communauté française

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

1010 Bruxelles , le 01 Jul 2003
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0
02 / 210.58.52

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: / Dossier pédagogique 3435

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : ETUDE DES VINS: INITIATION

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE
TRANSITION

Code Référence : 411401U21C2

Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie,boucherie,charcuteri

Monsieur l'Administrateur délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



Julien Laermans

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Mlle Bieva ou Mr Alfreschi (02/210.58.57)

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: 18 mars 2003

2. Intitulé de l'unité de formation:

étude des vins : initiation

CODE DE l'U.F. (3):	411410110121C2	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: (1) transition (1) qualification
 du degré: (1) inférieur (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

ETUDE DES VINS : INITIATION

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'historique 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.

ETUDE DES VINS : INITIATION

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.