

~~1459/6 U~~
3026-U₆

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

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

Identité du responsable pour le réseau : Jean Steensels

Date et signature : 16.09.96

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Oenologie - niveau 1.

CODE (3) 41 140 1 U 2 E 2

Nombre de semaines de formation : 40

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de 1 page(s) (2)

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

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 l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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) (2)

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

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de 1 page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de 1 page(s) (2)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

de l'unité de formation : (3)

4A 140 AU 2AE 2

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)	(4)	(2) (5)	(2)
Oenologie - niveau 1 - théorie.		CT	B	30
Oenologie - niveau 1 - laboratoire.		CT	S	40
2. Part d'autonomie		XXXXXXXX	P	10
			Total des périodes	80

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)] :

voir annexe
20/10/96 *J. Vuelvo* OR
10/12/96 *J. Vuelvo*

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

18 DEC. 1996

Date :

Signature :

A. COLLINET
INSP. COORD.

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

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I**1A. Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité de formation doit :

A) **CONCOURIR** à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle;

B) **REPONDRE** aux besoins et demandes émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1B. Finalités particulières :

Cette formation a pour finalités particulières de :

- > **DECRIRE** les grands processus de vinification,
- > **JUSTIFIER** l'influence du terroir viticole sur les caractéristiques organoleptiques d'un vin,
- > **APPLIQUER** les connaissances techniques élémentaires relatives à l'analyse visuelle, olfactive, gustative des vins blancs, rosés et rouges,
- > **PROPOSER** des accords « mets - vins » élémentaires.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I**2. Capacités préalables requises :**

L'étudiant sera capable de :

- **DISTINGUER** Les nuances sémantiques de mots de vocabulaire proches;
- **REDIGER** la synthèse d'un document;
- **RESOUDRE** une équation algébrique du 1er degré;
- **COMMENTER** les différentes formes de graphiques cartésiens tels que histogramme, disque, ...
- **CALCULER** les aires et les volumes de formes géométriques simples tels que carré, rectangle, triangle, cercle, cube, cylindre;
- **UTILISER** les différentes unités de masse;
- **EXPLOITER** la mesure d'une pression atmosphérique et en **DEDUIRE** la tendance barométrique (pluie, orage, ...) **ETABLIR** des différences entre les climats tempérés chauds, secs et **ETABLIR**, les différences entre les types de sols courants;
- **RECONNAITRE** les fonctions chimiques (acides - bases, oxydes et sels).

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

Titre(s) pouvant en tenir lieu : C.E.S.I.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

3. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement :

Aucune recommandation n'est à prévoir.

Cependant, lors des exercices pratiques de dégustation appliquée, les groupes d'étudiant seront organisés de manière à garantir le niveau des études.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

4. Programme de Cours de l'Unité de Formation :

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- PRECISER la définition légale du vin;
- ENUMERER les constituants du vin et en DEDUIRE leur influence sur le goût;
- EXPRIMER les équilibres des saveurs;
- DECRIRE les facteurs influençant la dégustation d'un vin (dégustateur, verre et environnement);
- ENUMERER et COMMENTER brièvement les différentes phases des vinifications classiques en vin rouge, vin blanc et vin rosé;
- COMMENTER les facteurs influençant la qualité d'un vin : climat , sol, cépage, influence du facteur humain;

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

- **DEFINIR** la notion d'appellation viticole et en **DEDUIRE** la classification statutaire en France et dans l'union Européenne;
- **DISTINGUER** les principales caractéristiques organoleptiques d'un met et en **DEDUIRE** un accord;
- **APPLIQUER** les notions élémentaires d'un accord « mets - vins ».

4.2. Laboratoire :

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par :
 - > la description des organes sensoriels;
 - > la description des différentes phases de dégustation;
 - > l'expression des sensations;
 - > la rédaction d'une fiche de dégustation.

Remarque : Chaque séance de cours sera illustrée par une dégustation appliquée à la théorie enseignée.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

5. Fixation des capacités terminales :

A l'issue de la formation, l'étudiant sera capable de :

- **APPLIQUER** les techniques de dégustation d'un vin au travers d'une observation sommaire;
- **RESTITUER** les influences du terroir viticole sur la qualité des vins;
- **APPLIQUER** sommairement les notions élémentaires des accords entre les mets et les vins.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant de :

- **COMPLETER** la fiche de dégustation du produit en utilisant la terminologie appropriée;

UF : OENOLOGIE - NIVEAU I

6. Profil du (des) chargé(s) de cours :

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'enseignant, comme l'expert, devra, par son expérience professionnelle et personnelle prouver des compétences particulières dans le domaine de l'oenologie et de la sommellerie.