



de l'unité de formation : (3)

4A1402U21E2

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

Horaire minimum :

<b>1. Dénomination du (des) cours</b> (2)	<b>Classement du(des) cours</b> (2) (4)	<b>Code U</b> (2) (5)	<b>Nombre de périodes</b> (2)
Oenologie - niveau 2 - théorie.	CT	B	30
Oenologie - niveau 2 - laboratoire.	CT	S	40
<b>2. Part d'autonomie</b>	XXXXXXXXXX	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)] :

NON annexe  
20/20/96

O.R 10/12/96

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 18 DEC. 1996

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)

D 8-BIS/UF : au 01.03.96

**UF : OENOLOGIE - NIVEAU II****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) **REPENDRE** 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.

**1B. Finalités particulières :**

Cette formation a pour finalités particulières :

- > **DECRIRE** les processus de vinification,
- > **PRECISER** les modes de multiplication et de sélection des cépages,
- > **DECRIRE** les phénomènes de maturation du raisin,
- > Pour les principales régions viticoles françaises, **ENUMERER** les différentes AOC, leurs caractéristiques et les accords « mets - vins » privilégiés,
- > **COMMENTER** la dégustation d'un vin par la description de ses différentes phases, l'expression des saveurs et la rédaction d'une fiche de dégustation.

**UF : OENOLOGIE - NIVEAU II**

**2. Capacités préalables requises :**

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** les notions élémentaires des accords entre les mets et les vins.

**UF : OENOLOGIE - NIVEAU II**

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Est admis d'office, l'étudiant porteur :

- > de l'attestation de réussite de l'unité de formation  
« OENOLOGIE - Niveau I » dispensée dans l'enseignement  
secondaire supérieur de transition et de Promotion  
Sociale.

**UF : OENOLOGIE - NIVEAU II**

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

Aucune recommandation n'est à prévoir.

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

**UF : OENOLOGIE - NIVEAU II****4. Programme de cours de l'unité de formation**

L'étudiant sera capable de :

**4.1. Théorie :**

- **DECRIRE** schématiquement les grandes phases de la transformation du raisin en vin;
- **JUSTIFIER** l'utilisation de l'anhydride sulfureux en oenologie;
- **EXPOSER** les différents moyens de contrôle de température en oenologie;
- **PRECISER** la notion de cépage et porte-greffes;
- **DEVELOPPER** les techniques de sélection et de multiplication des cépages;
- **CITER** les principaux prédateurs et maladies de la vigne;
- **DECRIRE** les phénomènes de la maturation du raisin;
- **ENUMERER** les différents moyens de déterminer la date des vendanges.

**UF : OENOLOGIE - NIVEAU II**

Pour chaque région viticole française, principalement Bordelais, Bourgogne, vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon et la région Provence, Côte d'Azur -Corse :

- **ENUMERER** les principales AOC et les caractéristiques organoleptiques des vins qui y sont produits;
- **PROPOSER** pour chaque type de vin produit un accord « mets - vin »;
- **SOULIGNER** les différentes particularités législatives, économiques et oenologiques de chaque appellation;
- **SITUER** géographiquement ces principales régions viticoles françaises.

**4.2. Laboratoire :**

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par :
  - > la description des différentes phases de la 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 II****5. Fixation des capacités terminales :**

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

- **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises;
- **DECRIRE** les principales caractéristiques des régions viticoles françaises;
- **REALISER** et **JUSTIFIER** un accord « mets - vins » pour chaque région viticole française;
- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par la description de ses différentes phases, l'expression des sensations organoleptiques et la rédaction d'une fiche de dégustation.

**Ces capacités seront intégralement maîtrisées.**

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

- **COMPLETER** la fiche de dégustation d'un produit en utilisant la terminologie appropriée;
- **JUSTIFIER** l'importance des rapports de qualité de la gastronomie au regard des grandes régions viticoles françaises.

**UF : OENOLOGIE - NIVEAU II**

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.