

4759/8 u
3026 U9

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 : 16.05.96

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

Oenologie - niveau 3.

CODE (3) 411403421E2

Unité de formation de formation : 4+1

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
- du degré : (1) inférieur
- (1) qualification
- (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) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

411403 U21E2

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours (2) (4)	Code U (2) (5)	Nombre de périodes (2)
Oenologie - niveau 3 - théorie.	CT	B	30
Oenologie - niveau 3 - laboratoire.	CT	S	40
2. Part d'autonomie	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)] :

*voir annexe
30/10/96 N. Veluoff O.P.
10/12/96 N. Veluoff*

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 :

h9
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 III

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 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 de:

- > **EXPOSER** schématiquement les principes de vinification, des vins effervescents, des vins issus de raisins surmaturés, des vins issus de la macération carbonique, des vins issus de vinification oxydative, des vins de liqueur, des vins doux naturels et des eaux-de-vie;
- > **DIFFERENCIER** les principaux défauts organoleptiques du vin;
- > **ENONCER** et **COMMENTER** les phénomènes d'évolution du vin durant sa conservation;
- > **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises et pour chacune d'elles, **PRECISER** les principales AOC et les caractéristiques des vins produits;
- > **COMMENTER** la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique lors de la rédaction de la fiche de dégustation et **REALISER** des accords préférentiels.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

2. Capacités préalables requises :

L'étudiant sera capable de :

- **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises;
- **DECRIRE** les principales caractéristiques des grandes régions viticoles françaises;
- **REALISER** et **JUSTIFIER** un accord « met - vin » pour chaque région viticole française;
- **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 III

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 II » dispensé dans l'enseignement
secondaire supérieur de transition et de Promotion
Sociale.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

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 III

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

L'étudiant sera capable de :

4.1. Théorie :

- **DECRIRE** la physiologie d'une levure et la réaction de fermentation alcoolique;
- **DECRIRE** la physiologie d'une bactérie lactique et la réaction de transformation malolactique;
- **ENUMERER** et **COMMENTER** les corrections de vendanges possibles;
- **DECRIRE** les différentes phases de vinifications en vins effervescents, en vins issus de raisins surmaturés, en vins issus de la macération carbonique, en vinifications oxydatives, en vins de liqueur, en vins doux naturels et en eaux-de-vie de vins;
- **CARACTERISER** les phénomènes de vieillissement durant la conservation du vin;
- **JUSTIFIER** les caractéristiques de construction nécessaires à la réalisation d'une cave à vin;
- **ENUMERER** et **IDENTIFIER** les principaux défauts organoleptiques du vin;
- **EXPOSER** les grands principes de plantation et de conduite d'un vignoble;

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

Pour chaque région viticole française principalement l'Alsace, vallée de la Loire et du Centre, le Jura, la Champagne, le Sud Ouest et la Savoie :

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

4.2. Laboratoire :

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin par :
 - > l'utilisation du vocabulaire oenologique;
 - > la réalisation des accords « mets - vins »;
 - > 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 III

5. Fixation des capacités terminales :

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

- **SITUER** géographiquement les principales régions viticoles françaises et pour chacune d'elles **PRECISER** les principales AOC et les caractéristiques des vins produits;

- **EXPOSER** schématiquement les principes de vinification des vins effervescents, des vins issus de raisins surmaturés, des vins issus de la macération carbonique, des vins produits en vinification oxydative, des vins de liqueur, des vins doux naturels et des eaux-de-vie de vin;

- **COMMENTER** la dégustation d'un vin en utilisant le vocabulaire organoleptique lors de la rédaction de la fiche de dégustation et **REALISER** des accords préférentiels.

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 d'un produit en utilisant la terminologie appropriée;

- **ETABLIR** les relations existantes entre la gastronomie locale et les caractéristiques organoleptiques des vins utilisés.

UF : OENOLOGIE - NIVEAU III

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.