

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 3432

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : ETUDE DES VINS: LES VINS DU MONDE (HORS EUROPE)

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE

TRANSITION

Code Référence : 411404U21C1

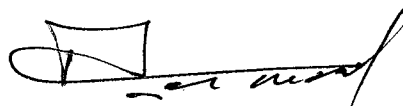
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

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 1DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE 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:

Etude des vins: Les vins du monde (hors Europe)18 mars 2003
J. C. G.

CODE DE l'U.F. (3):	411404 U21 C1	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 ..1.. 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) 411404 U21C1	Code du domaine de formation: (4) 401
---	--

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

<u>1. Dénomination du(des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (5)	<u>Code U</u> (2) (6)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Oenologie	CT	B	96
<u>2. Part d'autonomie</u>	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)]:

he'ant 2815/03

N. Vielvoxe

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

27.06.2003

A. COLLINET
ADM. PEDAG.

Date:

Signature:

(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)

POUR COPIE CONFORME

Nicole Schets
Nicole SCHETS
Directrice

ETUDE DES VINS: LES VINS DU MONDE (HORS EUROPE)

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 une connaissance approfondie des vins et des vignobles du monde (hors Europe) et d'accorder ces vins à des mets.

ETUDE DES VINS: LES VINS DU MONDE (HORS EUROPE)

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

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'accords de mets.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'unité de formation "Etude de vins : Initiation" – Code:

ETUDE DES VINS: LES VINS DU MONDE (HORS EUROPE)

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

ETUDE DES VINS: LES VINS DU MONDE (HORS EUROPE)

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable:

- de localiser les principaux vignobles du monde (hors Europe) et de les situer sur une carte;
- pour chacune des grandes régions vitivinicoles du monde (hors Europe): USA, Chili, Argentine, Uruguay, autres pays d'Amérique latine, Pays du Magreb, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle Zélande, Chine, Japon, Israël, ...:
 - de présenter le vignoble et plus particulièrement:
 - de caractériser la nature du sol et sous-sol;
 - d'identifier et de caractériser les principaux cépages;
 - d'identifier et de caractériser les modes de récolte habituels ou particuliers (par exemple les vendanges tardives, ...) et les types de fermentation utilisés;
 - d'identifier et de caractériser les éventuelles vinifications particulières;
 - d'appliquer les différentes phases de la dégustation afin de donner un avis cohérent sur un vin et de compléter une fiche organoleptique de dégustation (simple ou comparative);
 - de procéder à quelques accords vins/mets;
 - de s'initier aux principaux aspects de la législation locale relative notamment au rendement à l'hectare, au degré alcoolique, ...;
 - de décrire leurs principaux circuits de distribution;
- de situer la production de chacune des régions envisagées et la consommation belge de ces produits par rapport à la production et à la consommation de vins français;
- de citer, d'identifier et de caractériser les principales eaux de vie et liqueurs dérivées du vin notamment leur composition et les principales phases de leur élaboration.

ETUDE DES VINS: LES VINS DU MONDE (HORS EUROPE)

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant prouvera qu'il est capable:

- au travers d'au moins une des grandes régions vitivinicoles du monde (hors Europe):
 - de la localiser;
 - 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;
 - d'émettre un avis cohérent sur un vin à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif
 - de proposer quelques possibilités d'accord vins/mets;

- d'identifier et de caractériser une eau de vie ou une liqueur dérivée du vin.

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: LES VINS DU MONDE (HORS EUROPE)

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.