

S-5469/2

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE  
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT  
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

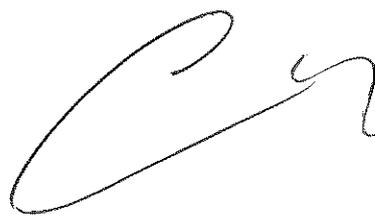
œNOLOGIE : FRANCE – CLIMAT MÉDITERRANÉEN ET  
CONTINENTAL

CODE DE L'U.E. (2): 411416021 E2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): 401
----------------------------------	--

La présente demande émane du réseau:

<input checked="" type="checkbox"/> (4) organisé par la Fédération Wallonie- Bruxelles	<input type="checkbox"/> (4) Libre subventionné confessionnel
<input type="checkbox"/> (4) Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) ...D. de F. U. R. C. U.  
Date et signature (1) : le 14.05.2017



1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	O (4) du niveau inférieur	XO (4) du niveau supérieur
de	XO (4) transition	O (4) qualification

4. Acquis d'apprentissages: repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme:

5.1. Etudiant

Repris en annexe n°4 (1 page)

5.2. Chargé de cours

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 5 (1page)

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

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

Dénomination du (des) cours (1)	Classement du(des) cours (1) (5)	Code U (1) (5)	Nombre de périodes (1)	Code fonction (1)
Œnologie : technologie	CT	B	30	
Œnologie : laboratoire	CT	S	34	
<b>Part d'autonomie</b>		P	16	
Total des périodes			<b>80</b>	

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 (...page(s) (1))

10. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] (1):

*Veaut*

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

ACCORD PROVISOIRE (4) - ~~PAS D'ACCORD~~ (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 21/06/2017.....Signature :

Instructions

(1) A compléter

(2) Réserve à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

Monsieur Jacques SOBLET  
Inspecteur chargé de la coordination  
Service de l'Inspection de l'Enseignement de  
promotion sociale et de l'enseignement à distance  
Bd du Jardin Botanique 20/22  
1000 BRUXELLES

**ŒNOLOGIE : France – CLIMATS CONTINENTAL ET  
MEDITERRANEEN**

« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon »

## **1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT**

### **1.1 Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

### **1.2. Finalités particulières**

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques spécifiques de base des régions viticoles vues dans le cadre du programme :

- décrire les principales caractéristiques des régions viticoles françaises vues dans l'unité d'enseignement,
- synthétiser la législation des régions viticoles vues,
- proposer des accords mets et vins propres aux régions vues.

**ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMATS CONTINENTAL ET  
MEDITERRANEEN**

« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon »

**2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

**2.1. Capacités**

- de décrire l'importance des pratiques viticoles sur la qualité des vins ;
- de préciser les phases de vinification pour la détermination des différents types de vin ;
- d'identifier les caractéristiques d'une bonne cave à vin ;
- d'appliquer les techniques d'analyse d'un vin à travers la dégustation.

**2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « Initiation à l'étude des vins »

## **ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMATS CONTINENTAL ET MEDITERRANEEN**

« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon »

### **4. ACQUIS D'APPRENTISSAGE**

**Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :**

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, poste de travail adapté...);  
dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement ;  
en utilisant le vocabulaire de la profession et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

- de préciser les principales caractéristiques des régions viticoles françaises vue dans l'unité d'enseignement ;
- de synthétiser la législation en cours dans les divers régions vinicoles ;
- de rédiger une fiches de dégustation avec pertinence vis à vis des vins dégustés ;
- de proposer des accompagnements judicieux en rapport avec les régions vinicoles vues.

**Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivant :**

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des régions vues dans le cadre de l'unité d'enseignement ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau de pertinence dans l'accord des mets et vins.

## **ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMATS CONTINENTAL ET MEDITERRANEEN**

« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon »

### **5. PROGRAMME DES COURS**

#### **4.1. EN ŒNOLOGIE : TECHNOLOGIE**

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, ...) ;  
dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement ;  
en utilisant le vocabulaire de la profession et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

L'étudiant sera capable de :

- situer géographiquement ces régions viticoles en France ;
- commenter les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement de chaque région ;
- expliquer les différentes particularités législatives et organoleptiques des vins qui y sont produits ;
- Identifier les principales appellations spécifiques des régions viticoles ;
- découvrir d'éventuelles vinifications particulières.

#### **4.2. EN ŒNOLOGIE : LABORATOIRE**

*En disposant du matériel nécessaire (photos, cartes géographiques, ouvrages spécialisés, informations recueillies sur Internet, ...) ;  
dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement ;  
en utilisant le vocabulaire de la profession et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

L'étudiant sera capable de :

- décrire une dégustation organoleptique des divers vins dégustés ;
- rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
- proposer des accords mets et vins ;
- de préparer, nettoyer et ranger son poste de travail.

**ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMATS CONTINENTAL ET  
MEDITERRANEEN**

« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon »

**6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Pour le cours de « Oenologie : laboratoire », il est recommandé de travailler avec 1 étudiant par poste de travail

**ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMATS CONTINENTAL ET  
MEDITERRANEEN**

« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon »

**7. CHARGE DE COURS**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.