

998u

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

(4)

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau (1)

- ☐ Communauté française
☐ Provincial et communal

- ☒ Libre: - confessionnel
- non confessionnel

et se rapporte à l'établissement suivant:

dénomination : **COURS PROFESSIONNELS POUR ADULTES**

adresse complète : **Boulevard Tirou 167 - 6000 CHARLEROI**

n° de matricule : **5.082.054**

n° de téléphone : **071/30.22.17**

2. Intitulé de l'unité de formation :

Code : **461 104 U21S1**

(3)

UF4 Initiation à l'oenologie

3. Finalités de la section : repris en annexe n°1 de 1 page (2)

4. Connaissances préalables requises : repris en annexe n°2 de 1 page (2)

5. Classement de l'unité de formation :

☒ (1) enseignement secondaire : transition (1) ~~qualification~~ (1)

degré : inférieur (1) supérieur (1)

☐ Enseignement supérieur de type court:

catégorie :

☐ Enseignement supérieur de type long:

catégorie :

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

Repris en annexe n°3 de 1 pages (2)

7. Programme de (des) cours :

Repris en annexe n°4 de 5 pages (2)

8. Fixation des capacités terminales :

Repris en annexe n°5 de 1 pages (2)

9. Profil du (des) chargés de cours :

Repris en annexe n°5 de 1 pages (2)

10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours (4)	Nombre de périodes (5)
- Initiation à l'oenologie	CT	110
2. Part d'autonomie		18
	Total des périodes	128

11. Date de proposition du P.O.: 29-04-1993

Transmis par le réseau

Le :

Signature du :

Chef d'établissement de la C.F. (1)

Représentant du P.O. subventionné (1)

12. Observations du service d'inspection : (annexe éventuelle)

voir annexe

Date : 19/01/94

Signature :

N. Velez

11. Décision : ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD (1)

Motivation de la décision :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date : - 4 FEV. 1994

Signature :

J. MEUNIER
J. Meunier
ADMINISTRATEUR
PEDAGOGIQUE

(4) soit CG, CS, C'TPP, PP ou CPPM

(5) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

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 vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire,
2. 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.

2. Finalités particulières de l'unité de formation.

Acquérir les notions indispensables pour la connaissance des vins.

Connaissances préalables requises

1. Capacités:

Avoir une connaissance générale de l'implantation des différents endroits de culture de la vigne.

2. Titres pouvant en tenir lieu:

- Etre porteur du certificat "AGENT EN RESTAURATION" enseignement de promotion sociale.

ou

- Etre porteur du CQ4 RESTAURATION en plein exercice et avoir atteint l'age de 18 ans lors de l'inscription dans cette section.

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes.

Initiation à l'oenologie

UF4

Annexe 4

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
1. Histoire de la vigne et du vin	- L'élève devra connaître l'histoire de vin et de la vigne à travers les ages	- Chaque découverte sera vue au travers de sa période de manière théorique
2. Evolution de vignoble français (avant et après crise)	- L'élève devra savoir les différentes étapes de l'évolution du vignoble, l'origine de sa crise et ses conséquences	- leçons vues en théorie et illustrée de différents cas de figure
3. Les éléments déterminant la qualité du raisin	- L'élève pourra dire de quoi est fonction la qualité du raisin	explication théoriques des différents facteurs influençant la qualité du raisin
4. La composition du raisin	- L'élève devra connaître les différents composants du raisin et leur apport au niveau du vin	- leçon théorique + coupe et étude du raisin frais
5. La maturation du raisin et ses effets sur la qualité du vin	- L'élève pourra restituer les différentes étapes de la maturation du raisin et leurs effets sur la qualité du vin	- leçon théorique + dégustation de différents types de vin
6. La vinification en vin rouge	- L'élève devra connaître les différentes étapes de la vinification et leur influence sur la qualité du vin	- leçon théorique illustrée de différents clichés montrant les différentes étapes
7. Les techniques nouvelles en matière de vinification	- L'élève pourra dire les différents types de vinification employés aujourd'hui et pourquoi ils le sont	- IDEM
8. La vinification en vin blanc	- L'élève devra connaître les différentes étapes de la vinification et leur influence sur la qualité du vin	- IDEM
9. La vinification du vin rosé	- IDEM	- IDEM

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
10. Tableau comparatif des différentes vinifications (rouge - blanc - rosé)	- L'élève pourra comparer les différents types de vinification et expliquer leurs spécificités	- leçon théorique illustrée d'un schéma comparatif
11. Les principes de la fermentation alcoolique et les levures	- L'élève devra connaître l'action des levures, leur développement et leurs effets sur la fermentation alcoolique	- leçon théorique
12. L'amélioration des moûts	- L'élève devra restituer les manques et les excès du moût et expliquer comment y remédier	- leçon théorique illustrée par une dégustation (si possible)
13. La maturation du vin	- L'élève devra connaître les différentes étapes de la maturation du vin et les soins qui s'y rapportent	- leçon théorique
14. Le vieillissement du vin	- L'élève pourra comparer les deux étapes de vieillissement du vin et leurs effets sur celui-ci	- leçon théorique et illustration par une dégustation
15. La composition du vin	- L'élève devra connaître les différents composants chimiques du vin et leur rôle	- leçon théorique
16. Les maladies et les accidents susceptibles de nuire au vin	- L'élève devra connaître les différentes maladies et altérations du vin et comment les prévenir	- leçon théorique illustrée par une dégustation (si possible)
17. Les caractéristiques du vin	- L'élève pourra reconnaître les différentes caractéristiques d'un vin et dire comment les reconnaître	- leçon théorique illustrée par une dégustation

ARTICLE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
18. Le millésime	- L'élève devra expliquer ce qu'est un millésime et comment le reconnaître	- leçon théorique illustrée par la présentation des différentes manières d'exprimer un millésime sur une étiquette
19. La dégustation	- L'élève devra connaître les différentes caractéristiques d'un vin et dire quel sens il fait appel pour le découvrir	- leçon théorique
20. Terminologie de la dégustation	- L'élève devra connaître les principaux termes relatifs à la dégustation	- leçon théorique illustrée d'une dégustation avec exemple de fiche de dégustation
21. Le vocabulaire du vin	- L'élève pourra employer les termes principaux utilisés par les professionnels	- IDEM
22. La production mondiale du vin	- L'élève devra connaître les principaux pays producteurs de vin et le type de vin produit	- leçon théorique
23. La production française du vin	- L'élève devra connaître les différents types de vins produits en France et la division du vignoble français	- leçon théorique et illustration par un schéma du vignoble français
24. Les différentes catégories de vin	- L'élève pourra classer les vins français dans les différentes catégories de vins produits	- leçon théorique
25. Etude des principaux vignobles français : Champagne, Alsace, Jura, Bourgogne, Vallée du Rhône, Bordelais, ...	- L'élève connaîtra pour chacune de ces régions : la production, les cépages, la nature du sol, les vinifications, les types de vin, les appellations, ...	- leçon théorique illustrée par des calques, diapositives, photos, ... Dégustation des vins propres à chaque région. Si possible, organisation d'un voyage

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
26. Les fraudes sur le vin	- L'élève devra citer les différentes fraudes d'origine chimique ou sur l'origine du vin	- leçon théorique
27. L'étiquette d'un vin	- L'élève devra connaître les différentes étiquettes et retrouver les mentions devant figurer sur celle-ci	- leçon théorique et comparaison des étiquettes en pratique
28. La cave à vin	- L'élève devra connaître la situation, la température, l'humidité, la clarté, ... d'une cave à vin	- leçon théorique
29. Le matériel de cave	- L'élève devra reconnaître les principaux matériels et ustensiles utilisés pour la préparation du vin et donner leur fonction	- leçon théorique illustrée par des photos et des diapositives
30. Le sommelier	- L'élève devra connaître le rôle et le travail de sommelier dans un restaurant	- leçon théorique
31. Le matériel du restaurant destiné au service des boissons	- Rappels du cours de troisième année	- leçon théorique et pratique - chaque élève aura la possibilité de manier les différents matériels.
32. La carte des boissons	- Rappels du cours de troisième année	- leçon théorique
33. Le vin au restaurant	- L'élève devra connaître quelques principes relatifs à la vente, au service et à la cave du jour	- leçon théorique et pratique
34. Harmonie des vins et des mets	- L'élève pourra utiliser les grands principes de la concordance entre les vins et les mets	- leçon théorique illustrée d'exemples pratiques

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
35. La distillation 36. Etude des principales régions productrices d'alcool en France: - l'Alsace : eaux de vie - le Cognac - l'Armagnac - ...	- Rappel du cours de troisième année - L'élève devra connaître pour chacune des régions : - la production - la fabrication - la distillation - les appellations - ...	- leçon théorique - leçon théorique illustrée de schémas et de photos. - Dégustation des produits de chaque région

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant aura acquis la connaissance relative aux différents cépages.

Profil du chargé de cours

Enseignant ou expert pouvant attester d'une expérience professionnelle dans le domaine du vin.