ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

● (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
O (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Date et signature (2) :.....
D.LETURCQ, DGA

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

Initiation à l'étude des vins

CODE DE L'U.F. (3) : **41 14 09 U 21 E1**	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : **401**

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 ....1.page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

O (1) Enseignement secondaire de : ● (1) transition O (1) qualification

du degré : O (1) inférieur ● (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court O (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	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
Agricole	O	Agricole	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : ● (1) oui O (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 ..1... 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
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : **41 14 09 U 21 E1**	Code du domaine de formation : (4) **401**

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	**Classement du(des) cours**	**Code U**	**Nombre de périodes**
Etude des vins : technologie	CT	B	12
Etude des vins : laboratoire	CT	S	8
2. Part d'autonomie		P	5
		Total des périodes	**25**

---

12. Réservé au Service d'inspection :

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

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 : 27 mars 2013..... Signature :

---

(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) 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)

FINALITES
DE L'UNITE DE FORMATION
Initiation à l'étude des vins

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.

Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques élémentaires dans l'étude des vins.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION
Initiation à l'étude des vins

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

- Comprendre un texte écrit (+/-30 lignes) dans un langage usuel en répondant à des questions sur le fond ou en réalisant une synthèse.
- Emettre de manière cohérente et structurée un commentaire personnel à propos d'un texte.
- Repérer sur une carte ou un planisphère des pays ou des régions déterminées.

Titre pouvant en tenir lieu

C.E.S.I ou C2D de l'enseignement secondaire.

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT DE L'UNITE DE FORMATION
Initiation à l'étude des vins

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION *Initiation à l'étude des vins*

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- de décrire sommairement l'historique et l'évolution des vignoble dans le monde ;
- d'expliquer la définition légale du vin ;
- de définir les phases de la maturation du raisin ;
- d'énoncer les principes de base qui influence le caractère des vins ;
- de décrire les différentes phases de vinifications pour les vins blancs, les vins rosés, les vins rouges et les vins effervescents ;
- d'expliquer les vinifications spéciales des vins botrytisés, passerillés et mutés ;
- de décrire succinctement les soins essentiels lors de l'élevage des vins ;
- de spécifier les caractéristiques de conservation pour le stockage des vins ;

;

- de commenter les mentions figurant sur les étiquettes des vins.

Laboratoire :

L'étudiant sera capable de :

- d'identifier et de caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) ;
- d'expliquer les quatre saveurs élémentaires de la dégustation (salé, sucré, acidité et amertume) ;
- de décrire et d'appliquer les termes propres à la dégustation ;
- de rédiger une fiche de dégustation simple dans le respect des consignes du professeur ;

CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Initiation à l'étude des vins

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

- de préciser 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.

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

- le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'un vin ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- le niveau de précision des critères de qualité lors du stockage des vins.

PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Initiation à l'étude des vins

Le chargé de cours sera un enseignant.