

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE
INITIATION A L'ETUDE DES VINS

CODE DE L'U.E. (2): 41 14 09 U21 E2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): 401
--	---

La présente demande émane du réseau:

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

Identité du responsable du réseau :(1)D.LETURCQ DGA.....

Date et signature (1) : Le 10/05/2017

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	<input type="radio"/> (4) du niveau inférieur	<input checked="" type="radio"/> (4) du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> (4) transition	<input type="radio"/> (4) qualification

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

5. Programme:

5.1. Etudiant

Repris en annexe n°4 (2 pages)

5.2. Chargé de cours

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

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

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

<u>Dénomination du (des) cours</u> (1)	<u>Classement du(des) cours</u> (1) (5)	<u>Code U</u> (1) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (1)	<u>Code fonction</u> (1)
Etude des vins : technologie	CT	B	12	
Etude des vins : laboratoire	CT	S	8	
Part d'autonomie		P	5	
Total des périodes			25	

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):

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 juin 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 »

INITIATION A L'ETUDE DES VINS

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 :

- de développer des compétences techniques élémentaires dans l'étude des vins notamment les différentes phases de la vinification des vins, les vinifications spéciales et les informations figurant sur une étiquette de vin ;
- d'acquérir un outil de perfectionnement ou de spécialisation professionnelle dans le domaine étudié ;
- de développer des compétences de communication, d'organisation, d'observation et de réflexions techniques dans le domaine étudié.

INITIATION A L'ETUDE DES VINS

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En français,

- ◆ lire et comprendre :
 - ◆ un message simple lié à la vie quotidienne, pour y retrouver des informations explicites ;
 - ◆ des informations contenues dans des ouvrages de référence ;
- ◆ s'exprimer oralement et par écrit :
 - ◆ rédiger un message simple mais clair et à la structure correcte ;
 - ◆ écrire, sous la dictée, un message d'un niveau de langue courant d'au moins dix lignes, respectant les principales règles d'orthographe ;
 - ◆ s'exprimer clairement à l'oral.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré (C2D) ou certificat d'enseignement secondaire inférieur (CESI).

INITIATION A L'ETUDE DES VINS

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 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.

INITIATION A L'ETUDE DES VINS

5. PROGRAMME DES COURS

5.1. EN ETUDE DES VINS : 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 :

- 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.

5.2. EN ETUDE DES VINS : LABORATOIRE

*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,*

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 ;
- de préparer, nettoyer et ranger son poste de travail.

INITIATION A L'ETUDE DES VINS

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

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

INITIATION A L'ETUDE DES VINS

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.