MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMAT OCÉANIQUE ET CONTINENTAL

CODE DE L'U.E. (2): **41 14 17 U21 E2**	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3):**401**

La présente demande émane du réseau:

XO (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	**O** (4) Libre subventionné confessionnel
O (4) Officiel subventionné	**O** (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) D.LETURCQ
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 requise : reprises en annexe n°**2** (1 page)

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

Enseignement secondaire	**O** (4) du niveau inférieur	**X** (4) du niveau supérieur
de	**X** (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 (**1 page)

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

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	
Part d'autonomie		P	16	
Total des périodes			**80**	

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

Repris en annexe n° **7** (…page(s) (1)

---

10. Réservé 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) Réservé 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 »

ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMAT OCEANIQUE ET CONTINENTAL

« Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura – Savoie»

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 vinicoles 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 – CLIMAT OCEANIQUE ET CONTINENTAL 2

« Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura – Savoie»

2. C APACITES 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 – CLIMAT OCEANIQUE ET CONTINENTAL 2

« Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura – Savoie»

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 maitrise, 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 pertinence dans l'accord des mets et vins.

ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMAT OCEANIQUE ET CONTINENTAL 2

« Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura – Savoie»

5. PROGRAMME DU 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 :

- 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 vinicoles ;
- découvrir d'éventuelles vinifications particulières.

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 :

- 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 – CLIMAT OCEANIQUE ET CONTINENTAL
« Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura – Savoie»

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

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

ŒNOLOGIE : FRANCE – CLIMAT OCEANIQUE ET CONTINENTAL
« Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura – Savoie»

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.