

| | |
|--|--|
| Code de l'unité de formation (3) : 41 14 20 U21 E1 | Code du domaine de formation : (4) 401 |
|--|--|

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

| 1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2) | <u>Classement du(des) cours</u> | <u>Code U</u> | <u>Nombre de périodes</u> |
|--|--|----------------------|----------------------------------|
| Œnologie : technologie | CT | B | 30 |
| Œnologie : laboratoire | CT | S | 34 |
| | | | |
| 2. <u>Part d'autonomie</u> | | P | 16 |
| | | Total des périodes | 80 |

12. Réserve 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 : .01 avril 2014.....

Signature :

(2) A compléter

(3) Réserve 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
Œnologie : perfectionnement (hors France)**

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 d'acquérir des compétences techniques complémentaires dans le cadre du pays viticole (hors France) étudié dans ce programme :

- décrire les principales caractéristiques du pays viticole vu dans l'unité de formation,
- maîtriser la législation du pays viticole,
- proposer des accords mets avec les vins du pays.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : perfectionnement (hors France)**

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités :

- situer géographiquement les pays viticoles d'Europe et du Nouveau Monde ;
- commenter sommairement les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement des vins hors France ;
- synthétiser les différentes particularités législatives des vins qui y sont produits ;
- rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
- proposer des accords mets et vins dans le cadre des vins hors France.

Titre pouvant en tenir lieu

Attestations de réussites des unités de formations suivantes :

Œnologie – Vins d'Europe – code : 41 14 18 U21 E1

Œnologie – Vins du Monde – code : 41 14 19 U21 E1

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Perfectionnement (hors France)**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Perfectionnement (hors France)**

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- commenter avec minutie les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement du pays ;
- détailler les différentes particularités législatives et organoleptiques des vins qui y sont produits ;
- identifier avec précision les appellations des régions viticoles ;
- découvrir d'éventuelles vinifications locales ;
- expliquer les différentes particularités organoleptiques des vins qui y sont produits.

Laboratoire :

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.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : perfectionnement (hors France)**

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

- de décrire la législation en cours dans le pays viticole ;
- de préciser les caractéristiques et les appellations du pays viticole concerné dans l'unité de formation ;
- de rédiger une fiche de dégustation avec pertinence vis à vis des vins dégustés ;
- de proposer des accompagnements appropriés en rapport avec le pays vinicole étudié.

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

- le niveau de précision pour décrire la législation, les caractéristiques et les appellations du pays vu dans le cadre de l'unité de formation ;
- la justesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- le niveau de développement dans l'accord des mets et vins.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Perfectionnement (hors France)**

Le chargé de cours sera un enseignant.