

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Œnologie : perfectionnement (France)

| | |
|--|-----------------------------------|
| CODE DE L'U.E.: 41 14 21 U21 E1 | CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401 |
|--|-----------------------------------|

La présente demande émane du réseau :

| | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles | <input type="checkbox"/> Libre subventionné confessionnel |
| <input type="checkbox"/> Officiel subventionné | <input type="checkbox"/> Libre subventionné non confessionnel |

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, DGA.....

Date et signature (1) :

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

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

5. **Programme du ou des cours** :

Repris en annexe n°4 (1 page)

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** :

| <u>Dénomination du (des) cours</u> (1) | <u>Classement du (des) cours</u> | <u>Code U</u> | <u>Nombre de périodes</u> | <u>Code fonction</u> |
|--|----------------------------------|---------------|---------------------------|----------------------|
| Œnologie : technologie | CT | B | 30 | 10822 |
| Œnologie : laboratoire | CT | S | 34 | 10822 |
| <u>Part d'autonomie</u> | | P | 16 | |
| Total des périodes | | | 80 | |

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

Repris en annexe n° 7 (1 page)

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)] :

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 : 26 avril 2019.....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 »

U.E. : Œnologie : perfectionnement (France)

1. Finalités de l'Unité d'enseignement

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

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

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques complémentaires dans le cadre de la région (France) étudiée dans ce programme :

- décrire les principales caractéristiques de la région viticole abordée dans l'unité de formation,
- maîtriser la législation de la région viticole vue,
- proposer des accords mets avec les vins de la région.

U.E. : Œnologie : perfectionnement (France)

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

- situer géographiquement la région viticole vue aux cours ;
- commenter sommairement les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement de la région vue ;
- synthétiser les différentes particularités législatives des vins qui y sont produits ;
- rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
- proposer des accords met et vins dans le cadre des vins vus au cours.

Titre pouvant en tenir lieu

Attestations de réussite des unités d'enseignement suivantes :

- œnologie : France – climat méditerranéen et continental code n° 411416U21E2
- ou
- œnologie : France – climat océanique et continental code n° 411417U21E2

U.E. : Œnologie : perfectionnement (France)

4. Acquis d'apprentissage

*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 synthétiser la législation en cours dans la région viticole ;
- de préciser les caractéristiques et les appellations de la région viticole abordée 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 la région 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 de la région vue 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.

U.E. : Œnologie : perfectionnement (France)

5. Programme

L'étudiant sera capable :

pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :

- commenter avec minutie les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement de la région ;
- détailler les différentes particularités législatives et organoleptiques des vins qui y sont produits ;
- identifier avec précision les appellations de la région vinicole vues ;
- 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.

U.E. : Œnologie : perfectionnement (France)

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

U.E. : Œnologie : perfectionnement (France)

7. Chargé(s) 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.

U.E. : Œnologie : perfectionnement (France)

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Date limite de certification :

Œnologie :
perfectionnement (France)

| Code régime 1 provisoire | Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures | Intitulé régime 1 provisoire | Code régime 1 définitif /provisoire | Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures | Intitulé régime 1 définitif / provisoire |
|--------------------------|---|--------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| 411421U2E1 | 401 | Œnologie : perfectionnement (France) | Néant | Néant | Néant |