

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**ŒNOLOGIE : VINS D'EUROPE (HORS FRANCE)**

CODE DE L'U.E. (2): <b>41 14 18 U21 E2</b>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): <b>401</b>
--	---

**La présente demande émane du réseau:**

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

<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)
Œnologie : technologie	CT	B	30	
Œnologie : laboratoire	CT	S	34	
<b>Part d'autonomie</b>		P	16	
Total des périodes			<b>80</b>	

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 »

## **ŒNOLOGIE : VINS D'EUROPE (HORS FRANCE)**

### **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 pays viticoles européens (hors France) vus dans le cadre du programme :

- décrire les principales caractéristiques des pays viticoles européens vus dans l'unité d'enseignement,
- synthétiser la législation des pays viticoles vus,
- proposer des accords mets et vins propres aux pays vus.

## **ŒNOLOGIE : VINS D'EUROPE (HORS FRANCE)**

### **2. CAPACITES 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 : VINS D'EUROPE (HORS FRANCE)

### 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 pays viticoles vus dans l'unité d'enseignement ;
- de synthétiser la législation en cours dans les divers pays viticoles ;
- de rédiger une fiche de dégustation avec pertinence vis à vis des vins dégustés ;
- de proposer des accompagnements judicieux en rapport avec les pays vinicoles vus.

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

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des pays vus dans le cadre de l'unité d'enseignement ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau de pertinence dans l'accord des mets et vins.

## **OENOLOGIE : VINS D'EUROPE (HORS FRANCE)**

### **5. PROGRAMME DES COURS**

#### **5.1. EN OENOLOGIE: 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 pays viticoles en Europe ;
- commenter les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement de chaque pays ;
- 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 : VINS D'EUROPE (HORS FRANCE)**

### **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 : VINS D'EUROPE (HORS FRANCE)**

### **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.