



ŒNOLOGIE :France Climat méditerranéen et continental 1	Enseignement Secondaire Supérieur de Transition DOSSIER PEDAGOGIQUE : UE452 – Code 411416U21E1 www.cefor.be/web/formations.php?Adm=452
---	--

Organisation	Nombre périodes Local Horaire Divers	80 p Labo oeno 1 fois semaine le soir (18h00 à 22h15) Sortie(s)pédagogique(s) extra-horaire
---------------------	---	--

Conditions d'entrée	Attestation de réussite de l'unité de formation « Initiation à l'étude des vins » Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI)
Participation financière :	<u>Inscription</u> +- 65 € +- 25 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Matières premières : +- 10 €/cours 5 à 6 vins à goûter, pain et fromage + 25 € de fond au 1 ^{er} cours (avance sur les achats de vins restituée en fin de formation) Matériel professionnel : Verres INAO (6)+ syllabus de cours + photocopies : 50 €

Programme de cours	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. Décrire une dégustation organoleptique des divers vins dégustés ; Rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ; Proposer des accords mets et vins.
---------------------------	---

Méthodes d'enseignement	respect des horaires et présences requises cours pratiques en atelier réalisés en groupes, cours théoriques
Evaluations :	L'évaluation portera sur les acquis d'apprentissage (voir dossier pédagogique)