

Ministère de la Communauté française

1010 Bruxelles , le 01 Jul 2003
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0
02 / 210.58.52

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: / Dossier pédagogique 3434

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1


----- Unité de formation : ETUDE DES VINS: LES VINS DE FRANCE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 411402U21C2
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie,boucherie,charcuteri

Monsieur l'Administrateur délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



Julien Laermans

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Mlle Bieva ou Mr Alfreschi (02/210.58.57)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
 Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
 (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur-délégué au CPEONS Date et signature:

2. Intitulé de l'unité de formation:

Etude des vins: Les vins de France

18 mars 2003

CODE DE l'U.F. (3):	411402 U 21 C2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
---------------------	----------------	----------------------------------	-----

3. Finalités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités préalables requises:

Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) qualification
 du degré: (1) inférieur (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) oui (1) non
7. Constitution des groupes ou regroupement: Repris en annexe n° 3 de ..1.. page(s)
8. Programme du(des) cours: Repris en annexe n° 4 de ..1.. page(s)
9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)
10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation: (3) 411402021C2	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> (2) (5)	<u>Code U</u> (2) (6)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Oenologie	CT	B	96
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

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)]:

neant 28/5/03 N. Vieuvolle

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD
En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

(Signature)
A. COLLINET
ADM. PEDAG.
27.06.2003

Date:

Signature:

- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
- (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
- (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

POUR COPIE CONFORME

(Signature)
Nicole SCHETS
Directrice

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. FINALITES GENERALES

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. FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir une connaissance approfondie des vins et du vignoble français et d'accorder ces vins à des mets.

ETUDE DES VINS: LES VINS DE FRANCE

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**2.1. CAPACITES**

L'étudiant sera capable, au travers d'au moins une des grandes régions vitivinicoles françaises, pour un produit déterminé:

- de localiser celui-ci;
- d'identifier et de caractériser quelques facteurs influençant la qualité du vin;
- d'identifier, de caractériser et de hiérarchiser quelques appellations d'origine de la région concernée;
- d'émettre globalement un avis sur un vin à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif;
- de proposer quelques possibilités d'accords de mets.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'unité de formation "Etude des vins : Initiation" – Code:

ETUDE DES VINS: LES VINS DE FRANCE

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

ETUDE DES VINS: LES VINS DE FRANCE

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable:

- ▶ de localiser les principaux vignobles français et de les situer sur une carte;
- ▶ pour chacune des grandes régions vitivinicoles françaises: Bordelais, Bourgogne (Yonne, Côte d'Or, Saône et Loire, Beaujolais,...), Champagne, Alsace, Jura, Savoie, Bugey, Vallée du Rhône et Sud-Est, Provence, Corse, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Val de Loire, ...:
 - de présenter le vignoble et plus particulièrement:
 - de caractériser la nature du sol et sous-sol;
 - d'identifier et de caractériser les principaux cépages;
 - de classer et de caractériser les vins produits, les appellations, les millésimes, ...;
 - d'identifier et de caractériser les modes de récolte habituels ou particuliers (par exemple les vendanges tardives, ...) et les types de fermentation utilisés;
 - d'identifier et de caractériser les différentes bouteilles et autres conditionnements;
 - d'appliquer les différentes phases de la dégustation afin de donner un avis cohérent sur un vin et de compléter une fiche organoleptique de dégustation (simple ou comparative);
 - de procéder à quelques accords vins/mets;
- ▶ de situer la production française par rapport aux principaux autres pays producteurs;
- ▶ de citer, d'identifier et de caractériser les principales eaux de vie et liqueurs dérivées du vin notamment leur composition et les principales phases de leur élaboration.

ETUDE DES VINS: LES VINS DE FRANCE

5. CAPACITES TERMINALES

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

- au travers d'au moins une des grandes régions vitivinicoles françaises;
 - ▷ de la localiser;
 - ▷ d'identifier et de caractériser quelques facteurs influençant la qualité du vin;
 - ▷ d'identifier, de caractériser et de hiérarchiser quelques appellations d'origine de la région;
 - ▷ d'émettre un avis cohérent sur un vin à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif;
 - ▷ de proposer quelques possibilités d'accord vins/mets;

- d'identifier et de caractériser une eau de vie ou une liqueur dérivée du vin.

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

- l'utilisation judicieuse des appellations et mentions légales,
- l'utilisation correcte des termes techniques,
- la précision des explications données et la clarté des exemples choisis,
- la pertinence des associations proposées,
- le degré d'analyse du vin dégusté.

ETUDE DES VINS: LES VINS DE FRANCE

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert sera en mesure de prouver une expérience professionnelle affirmée et/ou des compétences particulières dans le domaine de l'œnologie.