

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

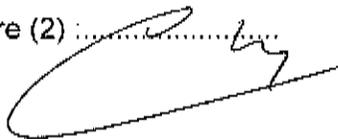
UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

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

26/3/2013

Identité du responsable pour le réseau : (2)
D.LETURCQ, DGA

Date et signature (2) : 

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Initiation à l'étude des vins

CODE DE L'U.F. (3) : 41 14 09 U 21 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : 401
---------------------------------------	--

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

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

Pour le classement de l'unité de formation 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) (2)
- 8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de ..1... page(s) (2)
- 9. Capacités terminales :** Reprises en annexe n° 5 de ..1... page(s) (2)
- 10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n° 6 de ..1... page(s) (2)

(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) : 41 14 09 U 21 E1	Code du domaine de formation : (4) 401
--	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours	Code U	Nombre de périodes
Etude des vins : technologie	CT	B	12
Etude des vins : laboratoire	CT	S	8
2. Part d'autonomie		P	5
		Total des périodes	25

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 : 27/03/2013.....

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
Initiation à l'étude des vins**

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 de développer des compétences techniques élémentaires dans l'étude des vins.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
*Initiation à l'étude des vins***

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

- Comprendre un texte écrit (+/-30 lignes) dans un langage usuel en répondant à des questions sur le fond ou en réalisant une synthèse.
- Emettre de manière cohérente et structurée un commentaire personnel à propos d'un texte.
- Repérer sur une carte ou un planisphère des pays ou des régions déterminées.

Titre pouvant en tenir lieu

C.E.S.I ou C2D de l'enseignement secondaire.

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
*Initiation à l'étude des vins***

Pas de recommandation particulière.

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
*Initiation à l'étude des vins***

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- de décrire sommairement l'histoire et l'évolution des vignobles dans le monde ;
- d'expliquer la définition légale du vin ;
- de définir les phases de la maturation du raisin ;
- d'énoncer les principes de base qui influencent le caractère des vins ;
- de décrire les différentes phases de vinification pour les vins blancs, les vins rosés, les vins rouges et les vins effervescents ;
- d'expliquer les vinifications spéciales des vins botrytisés, passerillés et mutés ;
- de décrire succinctement les soins essentiels lors de l'élevage des vins ;
- de spécifier les caractéristiques de conservation pour le stockage des vins ;
- de commenter les mentions figurant sur les étiquettes des vins.

Laboratoire :

L'étudiant sera capable de :

- d'identifier et de caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) ;
- d'expliquer les quatre saveurs élémentaires de la dégustation (salé, sucré, acidité et amertume) ;
- de décrire et d'appliquer les termes propres à la dégustation ;
- de rédiger une fiche de dégustation simple dans le respect des consignes du professeur ;

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION**
Initiation à l'étude des vins

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

- de préciser 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.

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

- le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'un vin ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- le niveau de précision des critères de qualité lors du stockage des vins.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
*Initiation à l'étude des vins***

Le chargé de cours sera un enseignant.