

ETUDE DES VINS : INITIATION

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 les connaissances techniques de base en œnologie et plus particulièrement de s'initier à la dégustation et à quelques accords vins-mets.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

EN FRANÇAIS

L'étudiant sera capable:

- de construire des réponses à des questions globales sur le contenu de messages, de types variés, d'un niveau de langue courante ;
- d'utiliser, à l'oral, un niveau de langue approprié à la situation de communication ;
- d'écrire, en démontrant une connaissance suffisante de la langue, un message d'un niveau de langue courante, de type varié (informatif, narratif ou expressif), de plus de vingt lignes, de production personnelle.

EN SCIENCES

L'étudiant sera capable:

- de se repérer et de situer un lieu en se référant aux points cardinaux ;
- d'identifier et de caractériser de manière générale :
 - ↳ différents climats ;
 - ↳ les principales catégories de micro-organismes et leurs actions sur les matières organiques.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Certificat d'enseignement secondaire inférieur ou Certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré.

ETUDE DES VINS : INITIATION

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

ETUDE DES VINS : INITIATION

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable:

- de retracer brièvement l'histoire de la vigne, de l'Antiquité à nos jours;
- d'identifier et de caractériser les composants d'un plan de vigne;
- de définir les étapes du cycle végétatif de la vigne et les travaux correspondants;
- d'identifier et de caractériser les facteurs influençant la qualité du raisin:
 - le climat,
 - la nature du sol et du sous-sol,
 - les types de cépages,
 - les méthodes de culture,
 - les maladies et leurs traitements;
- d'identifier et de caractériser les différents facteurs et paramètres influençant la fermentation alcoolique:
 - les agents et mécanismes de la fermentation,
 - le contrôle de la fermentation;
- d'identifier, de différencier et de caractériser les différentes formes de vinification et d'élevage:
 - les opérations communes,
 - les vinifications en rouge, blanc et rosé,
 - les soins essentiels à apporter,
 - les vinifications spéciales telles que les vins naturellement doux, les vins de liqueur, les vins effervescents, les vins jaunes et de paille, ...;
- de définir les caractéristiques d'une bonne cave;
- d'identifier:
 - les principaux objectifs de la dégustation,
 - les principaux facteurs influençant la dégustation;
- d'utiliser le vocabulaire spécifique au vin;
- d'identifier, de reconnaître et de caractériser les grandes phases de la dégustation: visuelle, olfactive, gustative;
- d'identifier et de caractériser quelques défauts de vins tels que: goût de bouchon, oxydation, ...;
- de localiser:
 - les grands vignobles de France,
 - les principaux pays producteurs;
- d'identifier, de reconnaître et de caractériser:
 - les apéritifs à base de vin, d'alcool,
 - les vins de liqueur, mutés, doux, ...,
 - les principales eaux de vie françaises et étrangères,
 - les principales liqueurs belges, françaises et étrangères;

ETUDE DES VINS : INITIATION

- ▶ pour quelques régions vitivinicoles françaises:
 - ▶
 - ▷ d'énoncer les différents facteurs influençant ou déterminant la qualité du produit: la nature du sol, le climat, le(s) cépage(s), la (ou les) méthode(s) de vinification, ... ;
 - ▷ d'identifier les principales appellations d'origine et définir leur hiérarchie;
 - ▷ d'appliquer les différentes phases de la dégustation;
 - ▷ de procéder à quelques accords vins/mets;

- ▶ d'énoncer les principaux éléments de législation française notamment:
 - ▶
 - ▷ les appellations d'origine et leurs conditions de production (aire géographique, encépagement, rendement à l'hectare, ...),
 - ▷ les étiquettes: mentions obligatoires, facultatives, ...,
 - ▷ la finalité: déclaration de récolte et de stock, titres de mouvement, documents d'accompagnement, ...,
 - ▷ les bouteilles et les autres contenants.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, 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'accord vins/mets.

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.

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.

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF AUX UNITES DE FORMAITON:

"Initiation à l'étude des vins" - "Etude des vins: Les vins de France" - "Etude des vins: Les vins européens étrangers à la France" -
 "Etude des vins: Les vins du monde (hors Europe)"

Code régime 1 provisoire	Dom form.	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 provisoire	Dom form.	Intitulé régime 1 provisoire	Cirso	Dom form.	Intitulé régime 2	Niveau	Type form.	Nbre périodes
A attribuer	401	Etude des vins: Initiation	41 14 01 U 22 C1	401	Initiation à l'œnologie			Néant			
A attribuer	401	Etude des vins: Les vins de France	41 14 11 U 22 C1	401	œnologie			Néant			
A attribuer	401	Etude des vins: Les vins européens étrangers à la France	41 14 05 U 21 C1	401	Connaissance des vins étrangers à la France			Néant			
A attribuer	401	Etude des vins: Les vins du monde (hors Europe)	41 14 05 U 21 C1	401	Connaissance des vins étrangers à la France			Néant			

Objet : Copie interne de l'accusé de réception
 Dossier reçu à l'administration le 2003-03-20 - Ouverture au plus tôt le 2003-04-30
 Date d'application prévue le

no.dossier	Libelle	Clas
	Périodes : Total Base Auton. Pres.el Encadr.	
3435 U	ETUDE DES VINS: INITIATION 120 96 24 0 0	ESST
	Code : Orientation :	
	Domaine de formation : 401	4.1.14/01/01/21/C2

Nicole Schets
 Nicole Schets
 Directrice

ZONE RESERVEE A L'ADMINISTRATION :

DEPOT DOSSIER A L'INSPECTION : 20-03-2003

RETOUR DE L'INSPECTION : . . . / . . . / . . .

ZONE RESERVEE A L'INSPECTION :

RECEPTION A L'INSPECTION : 20, 03, 03

INSPECTEUR : M^{me} Villvoysse

ENVOI INSPECTEUR : 21, 03, 03 RETOUR SOUHAITE : 07, 04, 03 EFFECTIF : 07, 04, 03

RENOVI INSPECTEUR (RETOUR IMMEDIAT) : 21, 05, 03

CONCILIATION : DOSSIER TRANSMIS LE : 07, 04, 03 RETOUR LE : 20, 05, 03

RENOVI DU DOSSIER A L'ADMINISTRATION LE : 27, 06, 03

reçu le 20/03/03

Inspection E.P.S.
 Reçu le
 20-03-2003

Inspection E.P.S.
 Reçu le
 07-04-2003

*Transmis à l'inspection
 le 20.05.03.
 OK*

Inspection E.P.S.
 Reçu le
 20-05-2003

Inspection E.P.S.
 Reçu le
 02-06-2003