

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

U-5384

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

**ETUDE DES RHUMS**

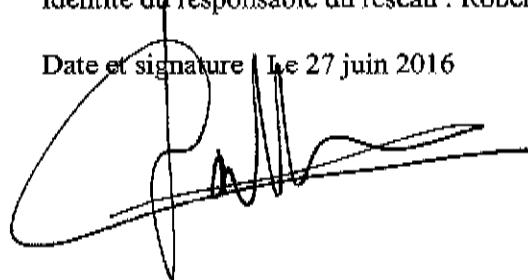
CODE DE L'U.E. : 411215 U21 C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401
--------------------------------	------------------------------------

**La présente demande émane du réseau:**

<input type="radio"/> Organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="radio"/> Libre subventionné confessionnel
<input checked="" type="radio"/> Officiel subventionné	<input type="radio"/> Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : Roberto GALLUCIO, administrateur délégué

Date et signature | Le 27 juin 2016



1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 de 1 page

2. Capacités préalables requise : reprises en annexe n° 2 de 1 page

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	<input type="radio"/> Du niveau inférieur	<input checked="" type="radio"/> Du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> Transition	<input type="radio"/> Qualification

4. Acquis d'apprentissage: repris en annexe n° 3 de 1 page

5. Programme:

5.1. Etudiant

Repris en annexe n°4 de 2 pages

5.2. Chargé de cours

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 5 de 1 page

7. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de 1 page

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

<u>Dénomination du (des) cours</u>	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Etudes des Rhums : histoire, composition et législation	CT	B	12	
Laboratoire de dégustation	CT	S	20	
<b>Part d'autonomie</b>		P	8	
Total des périodes			40	

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 de 1 page

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)] :

*Néant*

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

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : *07.09.16* ..... Signature :



Monsieur Jacques SOBLET  
Inspecteur chargé de la coordination  
Service de l'Inspection de l'Enseignement de  
promotion sociale et de l'enseignement à distance  
Bd du Jardin Botanique 20/22  
1000 BRUXELLES

# ETUDE DES RHUMS

## 1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

### 1.1. Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- ◆ 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. Finalités particulières

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- ◆ de maîtriser les méthodes principales d'identification des différents rhums en fonction des arômes dégagés ;
- ◆ d'identifier les principales distilleries productrices en fonction des arômes identifiés ;
- ◆ d'acquérir les connaissances techniques de base en rhums et plus particulièrement s'initier à la dégustation et à quelques accords rhums-mets.

## **ETUDE DES RHUMS**

### **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

#### **2.1. CAPACITES**

En boissons spiritueuses,

- ◆ à partir d'un examen organoleptique :
  - l'identifier, déterminer sa famille et sa sous-famille,
  - émettre un avis sur celui-ci ;
- ◆ donner quelques exemples de boissons spiritueuses appartenant à la même famille et sous-famille ;
- ◆ citer la zone de production et les principaux pays producteurs ;
- ◆ citer et caractériser quelques appellations d'origine de la région concernée du spiritueux présenté ;
- ◆ proposer quelques accords spiritueux/mets.

#### **2.2. Titres pouvant en tenir lieu**

Attestation de réussite de l'unité de formation : « ETUDE DES BOISSONS SPIRITUEUSES : INITIATION » code n° 414214U21C1 de l'enseignement secondaire supérieur de transition.

## ETUDE DES RHUMS

### 4. ACQUIS D'APPRENTISSAGE :

**Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable, pour un rhum déterminé :**

- ◆ à partir d'un examen organoleptique et / ou d'une dégustation :
  - d'identifier et de caractériser ce rhum (type (mélasse – agricole), distilleries et régions productrices etc.) à partir de ses arômes principaux et d'émettre un avis sur celui-ci ;
  - de proposer quelques possibilités d'accord rhums/mets en tenant compte des arômes dégagés ;
  - de proposer quelques possibilités de cocktail avec le type de rhum proposé.

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

- ◆ la précision dans la définition des arômes identifiés,
- ◆ la pertinence des justifications et des explications fournies lors de l'examen organoleptique,
- ◆ la précision dans l'utilisation des termes techniques,
- ◆ la pertinence des associations rhums/mets proposées.

## ETUDE DES RHUMS

### 5. PROGRAMME DU COURS

#### 5.1. Etudes des rhums : histoire, composition et législation

L'étudiant sera capable :

- ◆ de localiser :
  - les principales régions du monde productrices de Rhums (Les Caraïbes, Les Antilles Françaises, L'Océanie, L'Amérique du sud, ...),
  - les principales distilleries de chaque pays,
- ◆ de retracer brièvement l'histoire et les origines des rhums ;
- ◆ de citer les différentes matières premières (cannes à sucre, ...) qui entrent dans la fabrication des Rhums (agricoles et de mélasse) ;
- ◆ de citer les différentes réglementations de base conduisant aux différentes appellations mondiales utilisées (Rhum, Ron, Rum, ...)
- ◆ de définir et expliquer le processus d'élaboration via les étapes suivantes :
  - ◆ réception des cannes,
  - ◆ le broyage,
  - ◆ la fermentation,
  - ◆ la distillation,
  - ◆ vieillissement,
  - ◆ coupage, élevage, et embouteillage ;
- ◆ d'expliquer l'influence de l'eau minérale dans la production ;
- ◆ d'expliquer les étapes de vieillissement et apports gustatifs associés.

#### 5.2. Laboratoire de dégustation

L'étudiant sera capable :

*en se conformant aux législations nationales en matière de consommation de boissons alcoolisées,*

- ◆ d'identifier, de reconnaître et de caractériser les rhums les plus connus à travers la dégustation et par examen organoleptique ;
- ◆ d'appréhender le vocabulaire spécifique aux Rhums ;
- ◆ d'identifier et de caractériser quelques défauts des Rhums ;
- ◆ d'identifier, de reconnaître et de caractériser 6 arômes primaires et au moins 12 arômes secondaires à l'aide de l'arbre des arômes du Rhum, à savoir :
  - floral (fleurs blanches, fleurs séchées, miel, ...),
  - fruité (fruits secs, fruits tropicaux, fruits blancs, ...),

- épicé (piment, Cannelle, Poivres,...),
- boisé (bois de sental, boite à cigare, torréfié, réglisse,...),
- pâtissier (praliné, cacao, café, vanille, caramel,...),
- végétal (canne fraîche, mentholé, feuillage, foin, sous-bois,...) ;
- ◆ d'identifier l'apport du vieillissement et du type de fûts utilisés lors de la dégustation ;
- ◆ d'identifier la présence de Rhum en mixologie et de concevoir quelques cocktails à base de rhum ;
- ◆ de proposer des mets élaborés autour du rhum en définissant les meilleurs accords.

### 5.3. Laboratoire de dégustation

L'étudiant sera capable :

*en se conformant aux législations nationales en matière de consommation de boissons alcoolisées,*

- ◆ d'identifier, de reconnaître et de caractériser les rhums les plus connus à travers la dégustation et par examen organoleptique ;
- ◆ d'appréhender le vocabulaire spécifique aux Rhums;
- ◆ d'identifier et de caractériser quelques défauts des Rhums ;
- ◆ d'identifier, de reconnaître et de caractériser 6 arômes primaires et au moins 12 arômes secondaires à l'aide de l'arbre des arômes du Rhum, à savoir :
  - floral (fleurs blanches, fleurs séchées, miel,...),
  - fruité (fruits secs, fruits tropicaux, fruits blancs,...),
  - épicé (piment, Cannelle, Poivres,...),
  - boisé (bois de sental, boite à cigare, torréfié, réglisse,...),
  - pâtissier (praliné, cacao, café, vanille, caramel,...),
  - végétal (canne fraîche, mentholé, feuillage, foin, sous-bois,...) ;
- ◆ d'identifier l'apport du vieillissement et du type de fûts utilisés lors de la dégustation ;
- ◆ d'identifier la présence de Rhum en mixologie et de concevoir quelques cocktails à base de rhum ;
- ◆ de proposer des mets élaborés autour du rhum en définissant les meilleurs accords.

## **ETUDE DES RHUMS**

### **6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Pour le cours « Laboratoire de dégustation », il est conseillé de ne pas dépasser 15 étudiants par groupe.



## **ETUDE DES RHUMS**

### **7. CHARGE DE COURS**

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.

9. TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT – Annexe 7

Date de dépôt : Le 30 juin 2016  
Date d'approbation :

Date d'application :  
Date limite de certification :

«ETUDE DES RHUMS»

Code régime 1 définitif / provisoire	Code domaine de formation	Intitulé régime 1 définitif / provisoire	Code régime 1 définitif / provisoire	Code domaine de formation	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
	401	ETUDE DES RHUMS	NEANT	NEANT	NEANT