

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

**Œnologie : Accords mets et vins**

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

**La présente demande émane du réseau:**

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

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, DGA.....

Date et signature (1) : .....

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

**2. Capacités préalables requises :** reprises en annexe n°2 (1 page)

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

Enseignement secondaire	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> transition	<input type="radio"/> qualification

**4. Acquis d'apprentissage :** repris en annexe n° 3 (1 page)

**5. Programme du ou des cours:**

Repris en annexe n°4 (1 pages)

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

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

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

<u>Dénomination du (des) cours</u> (1)	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Œnologie « Accords mets et vins » : Technologie	CT	B	16	
Œnologie « Accords mets et vins » : laboratoire	PP	S	16	
<b><u>Part d'autonomie</u></b>		P	8	
Total des périodes			40	

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

Repris en annexe n° 7 (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)] :

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

ACCORD PROVISOIRE (4) - PAS D'ACCORD (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : .....Signature :

### Instructions

(1) A compléter

(2) Réserve à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

**U.E. : Œnologie : accords mets et vins**

## **1. Finalités de l'Unité d'enseignement**

### **1.1. Finalités générales**

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. Finalités particulières**

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques spécifiques vues dans le cadre du programme :

- Acquérir les connaissances qui lui permettront d'analyser la composition organoleptique de mets élaborés ;
- Argumenter le choix des vins sur l'ensemble des mets.

**U.E. : Œnologie : accords mets et vins**

**2. Capacités préalables requises**

**2.1. Capacités :**

- Préciser les principales caractéristiques des régions viticoles visées
- dans l'unité d'enseignement ;
- Synthétiser la législation en cours dans les divers régions vinicoles ;
- Rédiger une fiches de dégustation avec pertinence vis à vis des vins
- dégustés ;
- Proposer des accompagnements théoriques judicieux en rapport avec les régions
- vinicoles vues.

**2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

Attestation de réussite d'une des unités de formation listées ci-dessous :

- Œnologie : France – climat méditerranéen et continental code n° 411416U21E2
- Œnologie : France – climat océanique et continental code n° 411417U21E2
- Œnologie : Vins d'Europe (hors France) code n° 411418U21E2
- Œnologie : Vins du Monde (hors Europe) code n° 411419U21E2
- Œnologie : Etude des vins : les vins de France code n° 411402U21C2
- Œnologie : Étude des vins : les vins européens étrangers à la France code n° 411403U21C2
- Œnologie : Etudes des vins : les vins du monde (hors Europe) code n° 411404U21C1

**U.E. : Œnologie : accords mets et vins**

**4. Acquis d'apprentissage**

**Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :**

- de proposer des vins appropriées aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques ;
- de justifier ses propositions.

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

- Le niveau de pertinence dans les propositions des accords des mets/vins ;
- La finesse de l'analyse de l'association mets/vins.

**U.E. : Œnologie : accords mets et vins**

**5. Programme**

L'étudiant sera capable de:

**Technologie :**

- décrire en se référant au vocabulaire ad hoc, lors d'une dégustation, les différents saveurs complexes d'un produit donné selon le niveau qualitatif du produit, l'origine, la texture, le type de cuisson utilisé, la sauce, l'accompagnement choisi.
- proposer des accords judicieux en fonction des mets choisis.
- s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle.

**Laboratoire:**

- commenter, dans des termes précis, la composition de mets élaborés ;
- analyser lors d'une dégustation d'un mets, l'accompagnement choisi et d'en faire un accord « mets/vins ».

**U.E. : Œnologie : accords mets et vins**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Œnologie : accords mets et vins**

**7. Chargé(s) de cours**

Le chargé de cours sera 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.

**U.E. : Œnologie : accords mets et vins**

**TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT**

Date de dépôt :

**Œnologie : accords mets et vins**

Date d'application :

Date d'approbation :

Date limite de certification :

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
	401	<b>Œnologie : accords mets et vins</b>	Néant	Néant	Néant