

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE 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) inférieur
- (1) qualification
 (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:

<u>1. Dénomination du(des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
	(2) (5)	(2) (6)	(2)
Oenologie	CT	B	96
2. Part d'autonomie	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)]:

rien *28/5/03* *N. Vielvege*

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

h
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

Nicole Schets
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.

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:

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.

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF AUX UNITES DE FORMATION:

"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	Périodes : Total Base Auton. Pres.el Encadr.				Clas	
3434 U	ETUDE DES VINS: LES VINS DE FRANCE	120	96	24	0	0	ESST
Code :		Orientation :					
Domaine de formation : 401		4.114.102/V21C2					

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} Vieuvoye

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

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

Ministère de la Communauté française
Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

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

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.

Veillez 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)