

Code de l'unité de formation (3) : 41 14 18 U21 E1	Code du domaine de formation : (4) 401
---	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
œnologie : technologie	CT		30
œnologie : laboratoire	CT		34
2. <u>Part d'autonomie</u>			16
		Total des périodes	80

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
Œnologie : vins d'Europe (hors France)**

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 d'acquérir des compétences techniques spécifiques de base des pays viticoles européens (hors France) vus dans le cadre du programme :

- décrire les principales caractéristiques des pays viticoles européens vus dans l'unité de formation,
- synthétiser la législation des pays viticoles vus,
- proposer des accords mets et vins propres aux pays vus.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : vins d'Europe (hors France)**

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités

- de décrire 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.

Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Initiation à l'étude des vins »

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Vins d'Europe (hors France)**

Pas de recommandation particulière

**PROGRAMME DU (DES) COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Vins d'Europe (hors France)**

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- situer géographiquement ces pays viticoles en Europe ;
- commenter les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement de chaque pays ;
- expliquer les différentes particularités législatives et organoleptiques des vins qui y sont produits ;
- Identifier les principales appellations spécifiques des régions vinicoles ;
- découvrir d'éventuelles vinifications particulières.

Laboratoire :

L'étudiant sera capable de :

- décrire une dégustation organoleptique des divers vins dégustés ;
- rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
- proposer des accords mets et vins.

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Vins d'Europe (hors France)**

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

- de préciser les principales caractéristiques des pays viticoles vus dans l'unité de formation ;
- de synthétiser la législation en cours dans les divers pays viticoles ;
- de rédiger une fiches de dégustation avec pertinence vis à vis des vins dégustés ;
- de proposer des accompagnements judicieux en rapport avec les pays vinicoles vus.

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

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des pays vus dans le cadre de l'unité de formation ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau pertinence dans l'accord des mets et vins.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Vins d'Europe (hors France)**

Le chargé de cours sera un enseignant.