Ministère de la Fédération
Wallonie-Bruxelles

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service général de l'Enseignement de
promotion sociale, de l'Enseignement
secondaire artistique à horaire réduit
et de l'Enseignement à distance

Direction de l'Enseignement de
promotion sociale

1080 Bruxelles , le 15 Sep 2016
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

Monsieur Roberto GALLUCCIO
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 5385

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1
----- Unité de formation : ETUDE DES WHISKIES DU MONDE : INITIATION
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION
Code Référence : 411216U21C1
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.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,

François-Gérard Stolz

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Michaël Goulet ou Jean Hannecart (02/690.87.21 ou 02/690.87.19)

U-5385

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

ETUDE DES WHISKIES DU MONDE : INITIATION

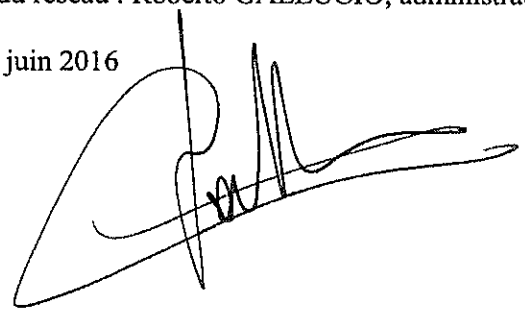
CODE DE L'U.E. : 4112 16 U21 C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION : **401**

La présente demande émane du réseau:

O ~~Organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles~~	**O** ~~Libre subventionné confessionnel~~
X Officiel subventionné	**O** ~~Libre subventionné non confessionnel~~

Identité du responsable du réseau : Roberto GALLUCIO, administrateur délégué

Date et signature: Le 29 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	**O** ~~Du niveau inférieur~~	**X** Du niveau supérieur
de	**X** Transition	**O** ~~Qualification~~

4. Acquis d'apprentissages: 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 :

Dénomination du (des) cours	**Classement du(des) cours**	**Code U**	**Nombre de périodes**	**Code fonction**
Etudes des whiskies du monde : histoire, composition et législation	CT	B	12	
Laboratoire de dégustation	CT	S	20	
Part d'autonomie		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. Réservé 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

COPIE CONFORME

François - Gérard STOLZ
Directeur général adjoint

ETUDE DES WHISKIES DU MONDE : INITIATION

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 whiskies du monde en fonction des arômes dégagés ;
- d'identifier les principales distilleries productrices en fonction des arômes identifiés ;
- d'acquérir les connaissances techniques de base en whiskies du monde et plus particulièrement s'initier à la dégustation et à quelques accords whiskies-mets.

ETUDE DES WHISKIES DU MONDE : INITIATION

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 WHISKIES DU MONDE : INITIATION

4. ACQUIS D'APPRENTISSAGE :

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable, pour un whisky du monde déterminé :

- à partir d'un examen organoleptique et / ou d'une dégustation :
  - d'identifier et de caractériser ce whisky (distilleries, régions productrices) à partir de ses arômes principaux, du type de vieillissement, du type de fût etc., et d'émettre un avis sur celui-ci ;
- de caractériser l'appellation à laquelle ce whisky appartient en mentionnant les distilleries et les régions productrices de ce type d'arôme ;
- de proposer quelques possibilités d'accord whisky/mets en tenant compte des arômes dégagés.

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

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

ETUDE DES WHISKIES DU MONDE : INITIATION

5. PROGRAMME DU COURS

5.1. Etudes des whiskies du monde : histoire, composition et législation

L'étudiant sera capable :

- de localiser :
  - les principales régions du monde productrices de whisky (Japon, Taïwan, inde, états-unis, Canada, France, ...),
  - les principales distilleries de chaque pays,
- de retracer brièvement l'historique et les origines des whiskies du monde ;
- de citer les différentes matières premières (types de céréales, ...) qui entrent dans la fabrication des whiskies du monde (Rye, Bourbon,...) ;
- de citer les différentes règlementations de bases conduisant aux différentes appellations mondiales utilisées ;
- de définir et expliquer le processus d'élaboration via les étapes suivantes :
  - le maltage,
  - le brassage,
  - la distillation,
  - le vieillissement ;
- d'expliquer l'influence de l'eau minérale dans la production ;
- d'expliquer les étapes de vieillissement et apports gustatifs associés ;
- d'expliquer l'influence du type de chêne utilisé pour la création des fûts ainsi que l'exposition climatique des chais de stockage sur les caractéristiques et les qualités du whiskie produit.

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 whiskies du monde les plus connus à travers la dégustation et par examen organoleptique ;
- d'appréhender le vocabulaire spécifique aux whiskies du monde ;
- d'identifier et de caractériser quelques défauts des whiskies ;
- d'identifier, de reconnaître et de caractériser 6 arômes primaires et au moins 18 arômes secondaires à l'aide d'une roue des arômes du whisky, à savoir :
  - parfumé (floral, fruits frais, solvant.),
  - fruité (fruits secs, miel, vanille.),
  - malté (vert et céréales.),
  - boisé (bois, huileux, vineux.),
  - acre (organique, carné, souffre.),
  - tourbé (terreux, fumé, iodé, médicinal.) ;
- d'identifier l'apport du vieillissement et du type de fûts utilisés lors de la dégustation.

ETUDE DES WHISKIES DU MONDE : INITIATION

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 WHISKIES DU MONDE : INITIATION

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 : **30/06/2016**
Date d'approbation :

«ETUDE DES WHISKIES DU MONDE : INITIATION»

Date d'application :
Date limite de certification :

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 WHISKIES DU MONDE : INITIATION	NEANT	NEANT	NEANT