MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA
RECHERCHE ET DE LA FORMATION

Direction générale
de l'Organisation des Etudes,
de l'enseignement de Promotion Sociale
et des Bâtiments scolaires
de la Communauté Française

Enseignement de Promotion Sociale

1040 BRUXELLES, le
Rue de la Science, 43 12 OCT. 1992
Tél. : 02/238.86.11

Monsieur VLAEMINCK Guy,
Administrateur délégué,
C.P.E.O.N.S.

rue des Halles, 13,

1000 BRUXELLES

Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes
		JS/5.083.006/Dossier n° 72 U (à rappeler dans toute correspondance)	

OBJET : Dossier pédagogique de régime 1
Unité de formation : Initiation à l'oénologie.
Classement : Enseignement secondaire supérieur de qualification.
Code : 41 14 01 U 22 C1.

ETABLISSEMENT : Etablissement communal d'enseignement technique industriel
et commercial,
Place de l'Hôtel de Ville, 6,
6200 CHATELET.

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 d'Administration,

F. DE LAET

PROMSOC9

dos 7CU annonuce 2/R

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau (1)

O Communauté française O Libre - confessionnel
XX Provincial et communal O - non confessionnel

et se rapporte à l'établissement suivant :

dénomination : ETABLISSEMENT COMMUNAL D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE INDUSTRIEL ET COMMERCIAL
adresse complète : Place de l'Hôtel de Ville, 6 CHATELET N° 1325083006
n° matricule : .....
n° de téléphone : 071/38.59.72

2. Intitulé de l'unité de formation :

INITIATION A L'OENOLOGIE

3. Finalités de l'U.F. : repris en annexe n°.1..(2) de .1..pages(2)

4. Prérequis de 'U.F. : repris en annexe n°.2 (2) de .1..pages(2)

5. Classement de l'U.F. :

X (1) enseignement secondaire : ~~transition~~ (1) qualification (1)
degré - ~~xxxxxxxxxx~~ (1)
- supérieur (1)

O (1) enseignement supérieur de type court :
catégorie : .....(2)

O (1) enseignement supérieur de type long :
catégorie : .....(2)

6. Recommandations particulières de dédoublement ou de regroupement:
repris en annexe n°.3..(2) de ..1..pages (2)

7. Titre délivré à l'issue de l'U.F. : (2)

ATTESTATION DE REUSSITE (capitalisable)

8. Programme du (des) cours :
repris en annexe ..4..(2) de .3..pages(2)

9. Evaluation des capacités terminales :
repris en annexe ..5..(2) de .1..pages(2)

10. Profil du (des) chargé(s) de cours :
repris en annexe .6..(2) de .1..pages(2)

---

(1) Biffer les mentions inutiles
(2) A compléter

11. Horaire de l'U.F. :

A. Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours (3)	Nombre total de périodes (4)
Oenologie niveau 1	C.T.	80
2. Part d'autonomie		
3. Conseil des études		
Admission des élèves		
Rattrapage		
Bilan final		
Total des périodes		80

B. Part supplémentaire éventuelle

Total des périodes		

C. Total général des périodes .....

12. Date de la proposition : 04 JUIN 1992

Signature du :
Chef d'établissement de la C.F. (1)
Représentant du pouvoir organisateur subventionné (1)

M. GUYAUX
Chef de Service

ADMINISTRATION COMMUNALE DE HAINAUT

13. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

Voir 1 annexe de 1 page

Date : le 24/06/92 Signature :

J. LISON
INSPECTRICE

14. DECISION : ~~ACCORD~~ - ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)
Motivation de la décision : observ. rencontrée

Date : 18/09/92 Signature :

J. MEUNIER

(3) soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM (4) 1 période = 50 minutes

ANNEXE 1.

FINALITES DE L'U.F.

1. Permettre à l'étudiant d'acquérir les connaissances de base de l'oenologie.

2. Fournir à l'étudiant des éléments originaux de culture générale et de savoir vivre.

3. Permettre à l'étudiant de poursuivre des études orientées vers l'oenologie et la sommellerie.

ANNEXE 2.

PREREQUIS DE L'U.F.

1. Pour être admis comme élève régulier de cette U.F. l'étudiant doit être porteur du certificat d'enseignement secondaire inférieur C.E.S.I. ou d'un titre comportant des cours de formation générale d'un niveau équivalent.

2. Est également admissible l'étudiant qui réussit une épreuve d'admission en langue maternelle et en mathématique.

   Cet examen portera sur les connaissances et des savoir-faire correspondant à un niveau attendu en fin de troisième année de l'enseignement secondaire général ou technique de plein exercice.

   L'épreuve d'admission portera sur la démarche et l'utilisation des éléments fondamentaux et non sur la seule restitution de définitions.

   Elle présentera un caractère diagnostique et sera préparée avec soin (critères de réussite préalablement fixés).

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES DE DEDOUBLEMENT ET DE REGROUPEMENT

Aucune recommandation particuliere n'est à prendre en considération dans le cadre du présent dossier.

PROGRAMME DE L'U.F.

La présente U.F. aura pour objectif d'amener l'étudiant à une maîtrise suffisante des matières reprises dans le programme suivant :

1. La vigne :

- historique, de l'origine à nos jours;
- la vigne en Belgique, en France et dans le monde;
- l'encépagement (nature, classification et localisation).

2. Etude du vin et du raisin :

- définition, connaissance du produit;
- étude de la grappe, composition chimique (rafles, pépins, grains, pellicules, pulpe);
- le cycle végétatif de la vigne : variation de la composition; (la pleurs, le débourrement, la feuillaison, la floraison, la fécondation, la nouaison, la veraison, la maturation, l'aoûtement, les vendanges);
- les travaux de la vigne et du sol (taille, débuttage, greffage, bouéchage, fixation, plantation, ébourgeonnage, liage, rognage, traitement contre les maladies).

3. Les facteurs influençant la qualité du raisin :

- le climat;
- la nature du sol et du sous-sol;
- les cépages : greffage et variétés de cépages;
- les méthodes de culture;

4. La fermentation alcoolique :

- définition des fermentations;
- mécanisme de la fermentation;
- les levures et agents de fermentation : étude des levures alcooliques et reproduction;
- surveillance et contrôle de la fermentation.

5. Les vinifications :

- opérations communes aux diverses vinifications. Traitement mécanique de la vendange, sulfitage et levurage;
- la vinification en rouge;
- la vinification en blanc;
- la vinification en rosé;
- soins essentiels (ouillage, collage et soutirage);
- les vinifications spéciales :

    a) les vins naturellement doux;
    b) les vins obtenus par addition d'alcool;

PROGRAMME DE L'U.F. suite

6. Les apéritifs :

- les apéritifs à base de vin (les quiquinas, les vermouths);
- les apéritifs à base d'alcool (les bitters, les anisés, les gentianes);
- les vins de liqueur (les mistelles, les pineau des Charentes);
- les vins mutés (le porto, le madère, le marsala, le xérès);
- les vins doux naturels : définition, réglementation, cépages et appellation

7. Les alcools :

a) les eaux-de-vie :

- généralités, définitions, principales catégories;
- production d'eau-de-vie dans le monde;
- le Cognac, l'Armagnac, le Calvados, le Rhum, le Genièvre,
- les eaux-de-vie de fruits
- les principales eaux-de-vie étrangères (Whisky, Vodka) autres eaux-de-vie (Gin, Tequilla, Saké,...).

b) Les liqueurs :

- généralités, composition, élaboration;
- les liqueurs belges (Fraise de Wépion, Eau-de-Villée, Biercée, Elixir d'Anvers,...);
- les liqueurs françaises (Bénédictine, Cassis, Chartreuse, Cherry, Cointreau, Grand-Marnier, Anisette, Izarra, ...);
- les autres liqueurs.

8. Initiation à la dégustation :

- généralités, définition et objectifs;
- comment aborder la dégustation ?
  * reconnaissance des saveurs de base (rôle de la langue et exercices pratiques);
  * sensibilisation aux perceptions olfactives;
  * influence des conditions de dégustation (choix du verre et environnement).
- Les phases de la dégustation :
  * phase visuelle, olfactive (classification des odeurs et constatations)
  * phase gustative.
- Le vocabulaire du vin
- caractéristiques des principaux cépages rouges et blancs;
- exercices pratiques de dégustation.

9. La législation :

- notion d'appellation d'origine et recherche de la qualité;
- conditions de production des vins d'appallation d'origine :
  * aire géographique, aire délimitée;
  * encépagement;
  * rendement de base à l'hectare;
  * titre alcoométrique, volumique minimum;
  * méthode de taille, de culture et de vinification;
  * dégustation obligatoire;

- Les différentes catégories de vins en France et dans la C.E.E.
- savoir lire une étiquette, carte d'identité du vin (mentions obligatoires, facultatives, cas particuliers)

.../...

PROGRAMME DE L'U.F. suite et fin

9. suite

- la fiscalité : * déclaration de récolte et de stock;
  * titres de mouvement ou documents d'accompagnement;
- les bouteilles et autres contenants;
- la carte des vins.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

A l'issue de l'U.F., l'étudiant sera capable de :

- préciser l'origine et l'histoire du vin;
- maîtriser l'étude du vignoble et des cépages;
- faire la preuve de la connaissance des facteurs influençant la qualité du vin et du raisin;
- énumérer les techniques de dégustation du vin et cerner sa problématique;
- identifier et classer les différents types de vins;
- faire la preuve de certaines connaissances en matière de législation propre à l'oenologie;
- énumérer les différentes catégories de vins français et de la C.E.E.;
- lire l'étiquette d'un vin de façon à pouvoir en cerner les principales caractéristiques;
- expliquer les différentes techniques de vinifications, leurs opérations communes et certaines particularités en la matière;
- classifier différents apéritifs et différents alcools.

Le degré minimum de maîtrise de ces capacités sera considéré comme atteint si l'étudiant obtient un minimum de 60 % des points.

ANNEXE 6.

PROFIL DU CHARGE DE COURS

L'expert sera recruté aux conditions fixées par l'arrêté de l'Exécutif. de la Communauté Française du 27 décembre 1991 relatif aux experts pour certaines prestations dans l'Enseignement de Promotion Sociale.

MINISTERE DE L'EDUCATION,DE LA RECHERCHE ET DE LA FORMATION

le 24 juin 1992

COMMUNAUTE FRANCAISE

Direction générale
de l'Organisation des Etudes,
de l'enseignement de Promotion Sociale
et des Bâtiments scolaires
de la Communauté Française

Inspection de l'Enseignement
de Promotion Sociale

Réf. : 72U 411402U22C
Objet : concerne la programmation d'une unité de formation
"Initiation à l'oenologie.Niveau 1"
Es.sec.de qual.sup.- 80 pér.-
introduit par l'établissement
IETIC,Place de l'Hôtel de ville,6, CHATELET.
réseau CEPEONS. 5.083.006

1. Doc.8bis. Dénomination de l'UF.

La mention "Niveau 1" se justifierait s'il était fait mention dans le dossier d'un éventuel Niveau 2,ce qui n'est pas le cas et ne paraît pas nécessaire.

2. Annexe 4.page 1 Programme de l'U.F.

-Le sens de la 1e phrase "...objectif d'amener l'étudiant au niveau de l'enseignement dans les domaines suivants" gagnerait en clarté si le terme "enseignement" était précisé,par exemple par un adjectif.
-Orthographe : en france.

3. Annexe 5. Evaluation des capacités terminales.

Le degré minimum de maîtrise de ces capacités reste à préciser .

4. Annexe 6. Profil du (des) chargé(s) de cours.

Orthographe : l'excécutif de la Communauté .

J. LISON
INSPECTRICE