U-S123

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

● (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
O (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2)

Date et signature (2) : le 13/02/2014

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Œnologie : Perfectionnement (hors France)

CODE DE L'U.F. (3) : 41 14 20 021 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : 401

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° **1** de ....1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° **2** de ....1.page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

O (1) Enseignement secondaire de : ● (1) transition O (1) qualification

du degré : O (1) inférieur ● (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court O (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
Agricole	O	Agricole	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : O (1) oui ● (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° **3** de ..1... page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° **4** de ..2... page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° **5** de ..1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° **6** de ..1... page(s) (2)

---

(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) :	Code du domaine de formation : (4)
41 14 20 021 E1	401

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours	Code U	Nombre de périodes
Œnologie : technologie	CT	6	30
Œnologie : laboratoire	CT	5	34
2. Part d'autonomie		P	16
		Total des périodes	**80**

12. Réservé 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 : 1.09.14

Signature :

J. LEONARD
Inspecteur chargé de la coordination du service d'Inspection.

(2) A compléter
(3) Réservé 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 : perfectionnement (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 complémentaires dans le cadre du pays vinicole (hors France) étudié dans ce programme :

- décrire les principales caractéristiques du pays viticole vu dans l'unité de formation,
- maîtriser la législation du pays viticole,
- proposer des accords mets avec les vins du pays.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION Œnologie : perfectionnement (hors France)

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités :

- situer géographiquement les pays viticoles d'Europe et du Nouveau Monde ;
- commenter sommairement les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement des vins hors France ;
- synthétiser les différentes particularités législatives des vins qui y sont produits ;
- rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
- proposer des accords mets et vins dans le cadre des vins hors France.

Titre pouvant en tenir lieu

Attestations de réussites des unités de formations suivantes :

Œnologie – Vins d'Europe – code : 41 14 18 U21 E1
Œnologie – Vins du Monde – code : 41 14 19 U21 E1

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT DE L'UNITE DE FORMATION
Œnologie : Perfectionnement (hors France)

Pas de recommandation particulière

PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION Œnologie : Perfectionnement (hors France)

PROGRAMME DU COURS

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- commenter avec minutie les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement du pays ;
- détailler les différentes particularités législatives et organoleptiques des vins qui y sont produits ;
- identifier avec précision les appellations des régions vinicoles ;
- découvrir d'éventuelles vinifications locales ;
- expliquer les différentes particularités organoleptiques des vins qui y sont produits.

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 : perfectionnement (hors France)

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

- de décrire la législation en cours dans le pays viticole ;
- de préciser les caractéristiques et les appellations du pays viticole concerné dans l'unité de formation ;
- de rédiger une fiche de dégustation avec pertinence vis à vis des vins dégustés ;
- de proposer des accompagnements appropriés en rapport avec le pays vinicole étudié.

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

- le niveau de précision pour décrire la législation, les caractéristiques et les appellations du pays vu dans le cadre de l'unité de formation ;
- la justesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- le niveau de développement dans l'accord des mets et vins.

PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION Œnologie : Perfectionnement (hors France)

Le chargé de cours sera un enseignant.