

Ministère de la Communauté française

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

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

-----  
Service de l'enseignement  
de promotion sociale.  
-----

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

Monsieur Jacques LEFERE  
Administrateur délégué  
CPEONS

rue des Minimes 87-89  
1000 BRUXELLES

Ref.: / Dossier pédagogique 3433

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : ETUDE DES VINS: LES VINS EUROPEENS ETRANGERS A LA FRANCE

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE  
TRANSITION

Code Référence : 411403U21C2

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,



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)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE 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 européens étrangers à la France**

CODE DE l'U.F. (3):	411403 021 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) qualification  
 du degré:       (1) inférieur       (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) <b>41140302102</b>	Code du domaine de formation: (4) <b>401</b>
--	--

**11. Horaire minimum de l'unité de formation:**  
 Horaire minimum:

1. <u>Dénomination du(des) cours</u> (2)	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de</u>
	<u>du(des) cours</u>		<u>périodes</u>
	(2) (5)	(2) (6)	(2)
Oenologie	CT	B	96
<b>2. Part d'autonomie</b>	XXXXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

**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)]:

*réant 28/5/03 D. Velleoche*

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

27 06 2003

Date: .....

Signature: .....

*A. COLLINET*  
ADM. PEDAG.

- (2) A compléter
- (3) Réservé 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

## ETUDE DES VINS: LES VINS EUROPEENS ETRANGERS A LA FRANCE

# 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 des vignobles européens étrangers à la France et d'accorder ces vins à des mets.

## ETUDE DES VINS: LES VINS EUROPEENS ETRANGERS A LA FRANCE

## 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:

ETUDE DES VINS: LES VINS EUROPEENS ETRANGERS A LA FRANCE

### **3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

## ETUDE DES VINS: LES VINS EUROPEENS ETRANGERS A LA FRANCE

## 4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable:

- de localiser les principaux vignobles européens étrangers à la France et de les situer sur une carte;
- pour chacune des grandes régions vitivinicoles européennes (en dehors du vignoble français): Allemagne, Grand Duché de Luxembourg, Autriche, Espagne, Italie, Portugal, Bulgarie, Hongrie, Suisse, Grèce, Roumanie, Républiques de l'ex URSS, Balkans, ....:
  - de présenter le vignoble et plus particulièrement:
    - de caractériser la nature du sol et sous-sol;
    - d'identifier et de caractériser les principaux cépages;
  - 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 éventuelles vinifications particulières;
  - 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 s'initier aux principaux aspects de la législation locale relative notamment au rendement à l'hectare, au degré alcoolique, ...;
  - de décrire leurs principaux circuits de distribution;
- de situer la production de chacune des régions envisagées et la consommation belge de ces produits par rapport à la production et à la consommation de vins français;
- 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 EUROPEENS ETRANGERS A LA FRANCE

## 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant prouvera qu'il est capable:

- au travers d'au moins une des grandes régions vitivinicoles européennes étrangères à la France:
  - 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 EUROPEENS ETRANGERS A LA 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.