

**IEPSCF Philippeville-Florennes**  
**Synthèse individuelle d'évaluation des acquis**  
**d'apprentissage 2016/2017**



PROFESSEUR :

Nom/prénom	Nom de UF	Périodes	Codification de l'UF
	Initiation à l'étude des vins	25	ESST 41 14 09 U 21 E 1

**Pour atteindre le seuil de réussite (=50%), l'étudiant sera capable d'exercer les acquis d'apprentissage suivants :**

<u>Acquis d'apprentissage</u>	<u>Critères d'évaluation</u> <u>« Indicateurs »</u>	<u>A = 50%</u> <u>NA &lt; 50%</u>	<u>Remarques</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>De préciser l'importance des pratiques viticoles sur la qualité des vins ;</li> </ul>	Les différents facteurs qui influencent la typicité d'un vin sont connus ; le cycle de la vigne est maîtrisé, de même que les principes de l'élevage des vins		
<ul style="list-style-type: none"> <li>De préciser les phases de vinification pour la détermination des différents types de vin ;</li> </ul>	Les méthodes de vinification des vins blancs, rouges et rosés sont connues. L'étudiant est capable de citer les différentes étapes dans l'ordre chronologique. Il est capable de décrire les différents types de macérations et de fermentations		
<ul style="list-style-type: none"> <li>D'identifier les caractéristiques d'une bonne cave à vin ;</li> </ul>	Les grands principes de la conservation et de l'évolution des vins sont connus. Le rapport à l'oxygène est compris.		

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ D'appliquer les techniques d'analyse d'un vin à travers la dégustation.</li> </ul>	Les grandes étapes de la dégustation organoleptiques sont appliquées. La transposition des perceptions dans le vocabulaire œnologique de base est intégrée		
<p><b><u>Décision du chargé de cours</u></b></p> <p><input type="checkbox"/> Réussite   <input type="checkbox"/> Ajournement</p>			

<b>Pour la détermination du degré de maîtrise,</b> il sera tenu compte des critères suivants :							
	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>100</b>	<b>Remarques</b>
- Le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'un vin ;							
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;							
- Le niveau de précision des critères de qualité lors du stockage des vins.							

Philippeville, le     /     / 2017

TOTAL                    **/100**

Signature du Professeur