

FICHE COURS



IEPSCF Philippeville-Florennes Avenue de Samart 2B/Bte 2 - 5600

Philippeville

Fiche/contrat « Etude des vins : initiation »

Unité d'enseignement	<input type="checkbox"/> Déterminante <input type="checkbox"/> Non déterminante
Référence du dossier pédagogique	<i>ESST 41 14 09 U 21 E 1</i>
Activité d'enseignement	
Section	
Chargé de cours	Bernard Barbieaux
Statut du chargé de cours	<input checked="" type="checkbox"/> Enseignant <input type="checkbox"/> Expert
Coordonnée(s) du chargé de cours	barbieaux@hotmail.com
Nombre de périodes / autonomie / ECTS (uniquement le supérieur)	Nombre total de périodes : 25
	Part d'autonomie : 10%
	ECTS (supérieur) :
Organisation	
Du...04/09.....au...02/10..... (n° semaines et jour(s))	
Lieu et/ou local de la formation	
Préalables requis	
Capacités préalables requises / Titre(s) pouvant en tenir lieu	CESI
Contenu de la formation	
Finalités particulières de l'UE	Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques élémentaires dans l'étude des vins
Programme de cours	<p>Technologie : Historique et évolution des vignobles dans le monde ; Définition légale du vin ; Définition des phases de la maturation du raisin ; Principes de base qui influencent le caractère des vins ; description des différentes phases de vinification pour les vins blancs, rosés, rouges et effervescents ; Vins botrytisés passerillés et mutés ; Description des oins essentiels lors de l'élevage des vins ; caractéristiques de conservation pour le stockage des vins ; Commentaire des mentions figurant sur les étiquettes des vins.</p> <p>Laboratoire : Identification et caractérisation des différentes phases de la dégustation ; Explication des quatre saveurs élémentaires de la dégustation ; Descriptions et applications des termes propres de la dégustation ; Rédaction d'une fiche de dégustation simple.</p>
Utilisation de la part d'autonomie	<input checked="" type="checkbox"/> Pour rencontrer des approches ou des besoins spécifiques <input type="checkbox"/> Pour adapter temporairement l'UE aux évolutions immédiates <input type="checkbox"/> Pour contribuer à couvrir le contenu minimum de l'UE <input type="checkbox"/> Autre(s), à préciser :
Enseignement	

Méthode(s) propre(s) au chargé de cours	<input checked="" type="checkbox"/> Cours magistral <input type="checkbox"/> Travaux de groupe <input checked="" type="checkbox"/> Laboratoire <input type="checkbox"/> Approche avec TIC (documents audio/vidéo, recherches Internet,...) <input type="checkbox"/> Approche par situation-problème <input type="checkbox"/> Approche par projets <input type="checkbox"/> Autre(s), à préciser :
Apport extérieur	<input checked="" type="checkbox"/> Visite(s) <input type="checkbox"/> Intervention d'expert(s) <input type="checkbox"/> Conférence(s),... <input type="checkbox"/> Autre(s), à préciser :
Equipement nécessaire	<input type="checkbox"/> Logiciel <input type="checkbox"/> Laboratoire <input type="checkbox"/> Salle informatique <input type="checkbox"/> Projecteur <input type="checkbox"/> Rétroprojecteur <input checked="" type="checkbox"/> Tableau blanc interactif (TIB) <input type="checkbox"/> Autre(s), à préciser :
Evaluation (pondération, nature de l'évaluation et dates prévues)	
Acquis d'apprentissage / capacités terminales	Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable : De préciser l'importance des pratiques viticoles sur la qualité des vins ; de préciser les phases de vinification pour la détermination des différents types de vins ; d'identifier les caractéristiques d'une bonne cave à vin ; d'appliquer les techniques d'analyse d'un vin à travers la dégustation.
Degré de maîtrise	Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants : 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.
Système d'évaluations	<input type="checkbox"/> Autoévaluation : <input type="checkbox"/> Evaluation formative et continue : <input checked="" type="checkbox"/> Evaluation finale :
Fréquence des évaluations	
Assiduité aux activités d'enseignement	Voir RGE secondaire et supérieur : chap IV, article 6 Activités particulières obligatoires à préciser :
Remédiation	
Actions prévues	Propres à l'enseignant :
	Organisées par l'établissement :
Supports et références bibliographiques	
Types	Transmises par E-mail
Autres	
Informations supplémentaires éventuelles	

Date de la mise à jour :	Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Prénom/Nom Fonction	Bernard Barbieaux Enseignant	Personne de référence et/ou coordinateur/coordinatrice Qualité	Nom du directeur/ directrice
Signature			

Lu et approuvé,

Date et signature de l'étudiant

Reçu grille d'évaluation et fiche UE

Lu et approuvé

Le .../...../2017 Signature