

# Bienvenue au CEFOR



## INITIATION à l'étude des vins

### EAFC NAMUR-CEFORS:

École officielle, cours de promotion sociale :

Restaurateur,

Oenologie-Sommellerie

Boulangier-Pâtissier

Chocolatier-Confiseur

Bièrologie-Fromagerie

...

## Organisation de la section œnologie et sommellerie

**Nouveau : Négociant-caviste**

**ROI (règlement d'ordre intérieur)**

Présences/absences

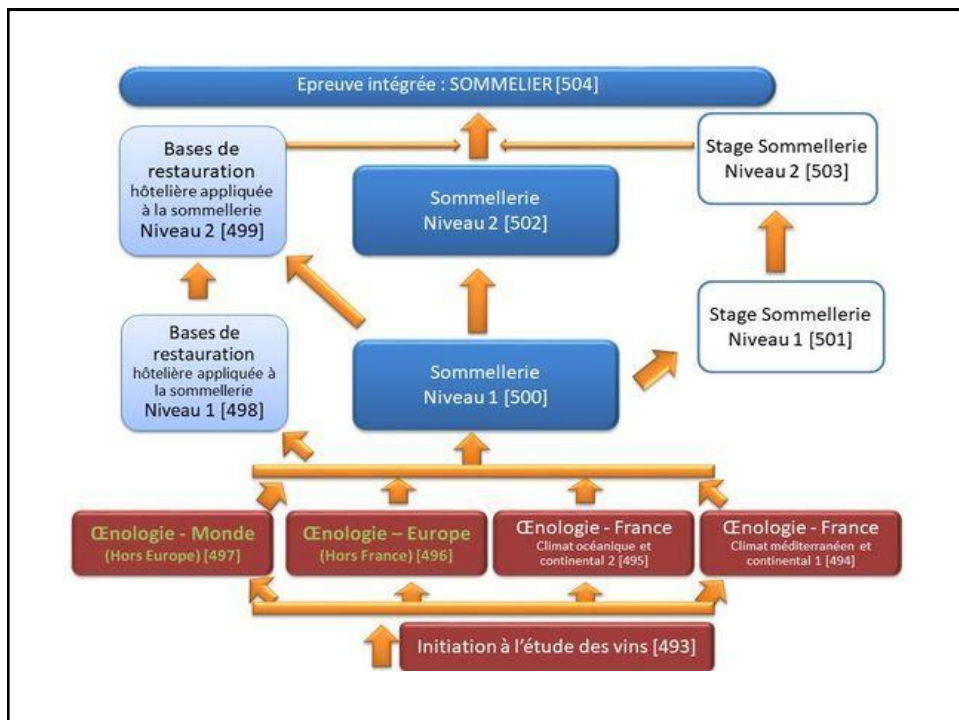
**Programme pédagogique**

Déroulements des cours

Les évaluations

**Organisation interne du cours**

Infos diverses



[www.cefor.be](http://www.cefor.be)

ROI

règlement d'ordre intérieur via le site

**Inscription → adhésion totale au ROI**

Connexion avec votre adresse mail  
= reçu d'un mot de passe

Dossier d'inscription  
points, infos personnelles ...

The screenshot displays the website for CEFOR - Namur - Promotion sociale. At the top, the logo for 'WALLONIE-BRUXELLES ENSEIGNEMENT' is visible on the left, and 'CEFOR - Namur - Promotion sociale' is on the right. A navigation bar contains the following items: 'Accueil', 'Formations', 'Renseignements', 'Règlements', 'Votre Espace' (circled in blue), and a search box with 'Recherche' and 'Rechercher' buttons. Below the navigation bar, there is a video player showing '00:00:00' and a volume icon. A green banner indicates 'Inscriptions du lundi au jeudi de 14h-19h'. An orange banner mentions 'Retenue à partir du 03/09/2018 - voir votre reçu' and 'FestivalBiereNamur 07/18'. The main content area is divided into two columns. The left column, titled 'Nos formations', includes a 'Nouveauté' section with 'les vendredis soir à thèmes/découvertes-ateliers...', an 'Inscriptions' section with 'Les inscriptions reprendront à partir du 20 AOUT 2018' and 'Du Lundi au jeudi de 14h à 19h', and a section for 'Propositions (pour tous) Cefor 2018-2019'. The right column features a section titled 'CEFOR-IEPS : un métier... une passion... un atout' with a description of the institute and a 'Nous trouver' / 'Nous contacter' link. The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date '13/03' and time '04:59:18'.

https://cefor.enora.be/DBEnora/Enora/E1Identification.php

Bienvenue dans l'espace ELEVES - ETUDIANTS

Mode d'emploi

Pour pouvoir vous connecter vous devez impérativement avoir été inscrit au CEFOR et avoir fourni votre adresse email au secrétariat

Vous avez déjà été inscrit(e) au CEFOR dans le passé, vous avez reçu un nom d'utilisateur et un mot de passe. Introduisez ces informations ci-dessous en respectant la casse (majuscules/minuscules) et validez votre connexion

Nom d'utilisateur

Mot de passe

Connexion

Nom d'utilisateur ou mot de passe oublié/perdu/pas reçu ?  
Cliquez ici et vous les recevrez par mail  
A condition d'avoir renseigné votre adresse mail au secrétariat ; - )

13:06 04-09-18

## Présences et absences

**Les présences sont prises à chaque cours, signées et rentrées au secrétariat par les chargés de cours.**

**Un étudiant satisfait à la condition d'assiduité s'il ne s'absente pas, sans motif valable.**

## **Absences**

Toute absence doit être signalée **immédiatement** et le justificatif doit parvenir à l'établissement endéans un **délaï maximum de 5 jours ouvrables**.

**Toute absence à un examen doit être justifiée par un motif valable.**

**Les justificatifs d'absence peuvent être transmis à [info2@cefor.be](mailto:info2@cefor.be) en précisant son nom, prénom et classe.**

## **Sont considérés comme motifs valables:**

- ☑ le certificat médical;
- ☑ les attestations légales telles qu'elles sont prévues en matière de législation sociale;
- ☑ les attestations établies par les employeurs (publics ou privés) pour présence sur les lieux de travail.

## Programme pédagogique

### Initiation à l'œnologie (5 cours)

#### ***Technologie :***

- l'historique et l'évolution des vignoble dans le monde ;
  - la définition légale du vin ;
    - les phases de la maturation du raisin ;
- les principes de base qui influence le caractère des vins ;
- les différentes phases de vinifications pour les vins blancs, les vins rosés, les vins rouges et les vins effervescents ;
- les vinifications spéciales des vins moelleux et liquoreux
  - les soins essentiels lors de l'élevage des vins ;
    - le stockage des vins ;
  - les mentions figurant sur les étiquettes des vins.

#### ***Laboratoire :***

- les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) ;
- les quatre saveurs élémentaires de la dégustation (salé, sucré, acidité et amertume) ;
  - les termes propres à la dégustation ;
- rédiger une fiche de dégustation simple

## Déroulements des cours

**Début des cours à 18h00**

**Arrivées tardives ?**

**Théorie du jour**

**Dégustation de 2 à 3 vins**

**Break +/- 15 minutes**

**Dégustation de 2 à 3 vins**

**Fin des cours 22h00**

## Supports de cours

**A TELECHARGER**

**Powerpoints, lexique,  
autres dossiers, liens ...**

**[www.oenovins.be](http://www.oenovins.be)**

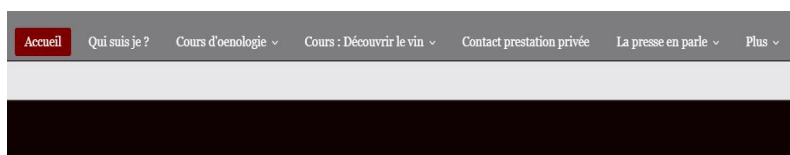
## Accès aux téléchargements

**www.oenovins.be**

**1) Onglet « plus »**

**2) Espace cefor de votre jours**

**3) Mot de passe : **chambord****



*La découverte du monde magique des vins à travers des cours de dégustation  
pour débutants ou professionnels.*





Cette page est protégée par un mot de passe.

SE CONNECTER

Regfementation CEFOR

Fiche de dégustation

Lexique

Cépages blancs

Cépages rouges

## Les évaluations

Pour atteindre le seuil de réussite : **acquis (50%)**  
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 vin ;
  - d'identifier les caractéristiques d'une bonne cave à vin ;
  - d'appliquer les techniques d'analyse d'un vin à travers la dégustation.

**Une compétence non acquise entraîne l'échec de l'étudiant**  
**Non acquis = 0%**

### L'évaluation du seuil de ces compétences

- de préciser l'importance des pratiques viticoles sur la qualité des vins ;

**« QCM »**

**Exemple :**

Qu'est ce que le vigneron recherche principalement lors de la vendange ?

Un important volume de raisin	La maturation parfaite du raisin	Une faible quantité de sucre	Un raisin riche en acidité
-------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------

**Pour la détermination du degré de maîtrise,  
(50 à 100%)  
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.

Qu'est ce que le vigneron recherche principalement lors de la vendange ?

Un important volume de raisin	La maturation parfaite du raisin	Une faible quantité de sucre	Un raisin riche en acidité
-------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------

- le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'un vin

Quelle(s) influence(s) cela peut-il avoir sur la qualité du vin ?

.....  
.....  
.....  
.....

## Pour l'évaluation pratique (Laboratoire)

Utilisation de termes techniques lors de  
l'analyse de deux vins

## Organisation interne du cours

**12,50€ par cours  
(50€ sur un compte)**

**6 vins**

**Absence 12,50€**

**Ne pas oublier vos verres !!**

**Il est strictement interdit de reprendre  
le fond des bouteilles de vin**

## Infos diverses

Dégradations

Déchets et bouteilles

Stationnement

fumeurs (Porche)

Toilettes

Consommation d'alcool

Allergènes

GSM...

Eau/café

