

Jour 1 – Les clefs de la viticulture

Intitulé de la séquence	Durée	Objectifs opérationnels	Contenu	Méthodes pédagogiques	Évaluation (reformulée)
Icebreaker – Quel style de vin êtes-vous ?	0h20	Créer un cadre dynamique et introduire la formation	Présentation originale à travers une sélection de cépages et mots-clés	Jeu interactif + tour de table	Aucune
L'histoire du vin	0h30	Comprendre les origines et l'évolution de la viniculture	Moments clés, cultures du vin, grandes périodes	Échanges guidés à partir de questions ouvertes	Participation orale
Composition du grain de raisin	0h30	Comprendre les bases biologiques utiles à la vinification	Pulpe, peau, pépins, éléments transformés	Schéma à compléter collectivement	Validation orale des éléments
Focus biochimique : FA / FML, arômes & polyphénols	1h00	Identifier les transformations clés de fermentation & de la création des arômes / tannins	Fermentation alcoolique et malolactique, agents et résultats	Jeu de cartes agent / résultat à placer sur tableau	Évaluation collective lors du jeu
Pause	0h10	—	—	—	—
Élaboration du vin rouge	0h45	Comprendre l'enchaînement des étapes de vinification	Récolte, éraflage, cuvaison, décuvage, pressurage, élevage, mise	Jeu d'ordre : remettre les étapes + débrief	Correction collective
Vin blanc – différences techniques	0h30	Distinguer les étapes spécifiques du blanc	Pressurage direct, fermentation, clarification, élevage	Comparaison visuelle + discussion	Échanges collectifs
Déjeuner	1h30	—	—	—	—
Vins effervescents	0h45	Comprendre les méthodes de prise de mousse	Méthodes champenoise et charmat	Jeu d'ordre des étapes + tableau comparatif	Restitution collective
Autres styles de vins	0h30	Découvrir d'autres méthodes d'élaboration	Vins orange, macération carbonique, rosés, etc.	Présentation illustrée + échanges	Participation orale
Pause	0h15	—	—	—	—
Tour du monde des vins	1h00	Explorer la diversité mondiale des styles	Exemples : Italie, Argentine, Portugal, Australie, Afrique du Sud	Carte projetée + focus pays + discussion	Participation active
Synthèse & évaluation à chaud	0h15	Ancrer les apprentissages et évaluer la session	Mots-clés retenus, retour oral, fiche d'évaluation	Tour de table + auto-positionnement	Fiche + oral collectif