

Jour 1 – Les clefs de la viticulture

Intitulé de la séquence	Durée	Objectifs opérationnels	Contenu	Méthodes pédagogiques	Évaluation (reformulée)
Ice breaker – Quel cépage 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
Histoire du vin / viticulture	0h40	Comprendre les origines et l'évolution de la viticulture	Des premières vignes à la professionnalisation des métiers du vin	Exposé illustré + questionnements collectifs	Évaluation orale informelle
La vie de la vigne : cycle et travaux	0h45	Identifier les étapes du cycle végétatif de la vigne et les travaux associés	Calendrier à double entrée : mois / étapes végétatives / interventions humaines	Présentation interactive avec complétion en direct	Évaluation formative collective
Pause matin	0h15	—	—	—	—
L'importance du terroir	0h45	Distinguer les composantes du terroir et leur rôle dans la qualité de la vigne	Climat, sol, cépages, topographie, savoir-faire humain	Cartes, schémas, discussion collective	Participation active
Aléas climatiques et maladies de la vigne	1h15	Connaître les principaux risques qui affectent la vigne et les identifier	Gels, grêle, oïdium, mildiou, phylloxera...	Jeu collectif : relier images de vignes malades aux causes + exposé complémentaire	Évaluation visuelle et collective
Viticulture dans le monde – théorie	0h40	Identifier les grandes zones de production et leur spécificité	Statistiques, cartes, bassins viticoles majeurs	Exposé synthétique + carte commentée	Évaluation orale dirigée
Viticulture dans le monde – quiz	0h30	Découvrir des pratiques viticoles du monde entier	Exemples internationaux atypiques	Quiz Kahoot + débrief et échanges	Évaluation ludique
Pause après-midi	0h15	—	—	—	—
Modes de culture : conventionnel, bio, nature...	0h45	Comprendre les différences entre les grands types de viticulture	Définitions, pratiques, enjeux, représentations	Exposé + débat ouvert	Participation orale argumentée
Synthèse & évaluation à chaud	0h20	Ancrer les connaissances et recueillir les impressions	Résumé des notions clés + grille d'auto-évaluation	Tour de table + fiche individuelle	Évaluation à chaud