



FICHE ACTION MPS

VALIDATION EXPERIMENTALE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES LORS DE LA VINIFICATION DES VINS ROUGES . Origine de la couleur et des arômes du vin



OBJECTIFS

Le projet est centré sur la prise de conscience de la dimension technologique de secteurs d'activités professionnelles. C'est l'occasion de montrer la synergie des disciplines dans la mise en œuvre de compétences transversales qui sont également développées dans différents métiers.

La convergence des apprentissages et des compétences sera au centre de leurs investigations. En effet, les élèves devront s'approprier un certain nombre de concepts clés et d'outils méthodologiques transdisciplinaires propres à la recherche et à la technique pour comprendre les enjeux et mettre en place des procédures d'expérimentations en partenariat avec des professionnels

MODALITES DE MISE EN ŒUVRE :

Ce projet prévoit d'assouplir les grilles horaires des enseignements en permettant aux deux professeurs concernés de pouvoir travailler en même temps sur le groupe pendant les deux tiers de l'année.

- Le travail s'appuie sur deux disciplines principales: SVT et SPCFA et des professionnels.
 - Deux professeurs interviennent dans le projet : Un professeur de Sciences de la Vie et de la Terre et une professeure de Sciences Physiques.
 - Des professionnels
 - des filières viticoles : œnologue, responsable de culture de deux châteaux des Graves (La Louvière et Roche Morin)
- Les groupes fonctionnent à raison d'1h30 par semaine avec les deux enseignants en même temps pour les deux tiers de l'année ; le reste du temps correspond à un travail avec un seul enseignant.
- 2 sorties sont organisées pour aller voir des professionnels au sein de leur entreprise.
- Un travail préparatoire de contextualisation scientifique ou historique est mis en place en amont, la sortie vient ensuite pour observer les techniques utilisées, puis le travail expérimental s'effectue ensuite sur plusieurs semaines et il y a enfin la phase de communication scientifique.

DEROULEMENT (sur 13 semaines)

LA COULEUR ET LES AROMES DES VINS	
S1	Présentation du projet et préparation de la visite
S2	Diversité des cépages Arome et couleur des différentes parties du raisin. Dégustation et analyse des caractéristiques structurales et organoleptiques des grains.
S3	Appropriation d'une compétence technique pour le suivi des processus.
S4	Propriétés physiques lumière et colorimétrie Le nez , un organe d'analyse des arômes
S5	Sortie château La Louvière et Roche Morin (grand cru classé de Graves) pendant la vendange et la cuvaision. Observation des différentes étapes et dégustation de moûts
S6	Travail sur les arômes et la couleur à la maison du vin des Graves. Approche pratique des arômes et de l'évolution de la couleur sur différents crus de la région.
S7	Bilan sortie et mise en place de la problématique. Conception des protocoles expérimentaux : un thème par binôme ou trinôme. sur le rôle des pratiques professionnelles sur la coloration des vins ou l'évolution des arômes. <ul style="list-style-type: none"> • Rôle des pellicules, • Remontage ou non • pH • présence alcool • présence levures • Température • Lumière • Contenant (aluminium, bois, etc)
S8	Fin de la conception et présentation des manipulations aux autres élèves. Critiques des protocoles et réajustement de ceux-ci.
S9	Mise en place des expériences Suivi des manipulations sur une semaine
S10	bilan des résultats et rédaction CR
S11	Bilan élève et présentation sous forme de diaporama par chaque groupe.
S12	Présence d'un ou deux professionnels de la filière pour critique et questions. Echanges avec les professionnels sur les filières et les métiers.
S13	Retour sur les pratiques au sein de l'exploitation et validation des procédures observées

