

La description de ce module définit les conditions cadres du déroulement de l'enseignement des cours le constituant. Ces conditions peuvent être modifiées ou renouvelées d'année en année mais restent inchangées durant l'année académique en cours.

### Initiation viti-œno (3 ECTS) 2025-2026

Type de formation :  **Bachelor**  Master

Type de module :  **Obligatoire**

Langue : **Français** | Semestre : **S2** | Responsable du module : **Pierrick Rébénaque**

### Objectifs

A la fin du module, l'étudiant-e sera capable :

- De comprendre le monde viti-vinicole via la découverte de l'histoire et la géographie viticole.
- De comprendre la dégustation via l'étude de l'analyse sensorielle.
- De comprendre la complexité de mise en œuvre de tests et l'interprétation des résultats d'analyse sensorielle.
- D'être conscient des risques liés à la consommation d'alcool.

### Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
Histoire et géographie viticole	Obligatoire	Non obligatoire	S2
Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle	Obligatoire	Non obligatoire	S2

### Répartition horaire :

Enseignement	<input type="text" value="76"/>	Périodes
TP, sorties, excursions	<input type="text" value="0"/>	Périodes
Travail individuel	<input type="text" value="0"/>	Périodes
<b>Total</b>	<input type="text" value="76"/>	<b>Périodes</b>

## Prérequis

Aucun prérequis nécessaire pour suivre ce module.

## Modalité de validation

Module	<ul style="list-style-type: none"><li>– Se référer au “ Règlement d’études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie ” en vigueur.</li><li>– La moyenne du module n’est calculée que lorsque tous les cours sont validés</li></ul>
Unité de cours	<ul style="list-style-type: none"><li>– Le cours est validé à condition que la note moyenne des évaluations soit supérieure ou égale à 3.8.</li><li>– Une note de cours inférieure à 3.8 entraîne une inscription d’office à la remédiation du cours.</li><li>– La remédiation est réussie avec une note égale ou supérieure à 3.8.</li><li>– La note de remédiation maximale est de 4.0.</li><li>– Le droit à la remédiation ne peut s’exercer qu’une seule fois par cours.</li><li>– En cas d’échec à la remédiation, l’étudiant-e peut répéter le cours.</li><li>– Le droit à la répétition ne peut s’exercer qu’une seule fois.</li></ul>

## Unité de cours : Histoire et géographie viticole

### Compétences visées :

- Retracer le développement historique de la vitiviniculture.
- Décrire le vignoble mondial du point de vue des superficies, de la production, tant dans son état actuel que dans son évolution.
- Caractériser et décrire la vitiviniculture suisse dans son ensemble, tant dans son état actuel que dans son évolution.
- Caractériser et décrire la vitiviniculture des divers cantons et régions viticoles de la Suisse.
- Analyser et établir les liens entre les aspects pédologiques, climatiques et historiques des régions viticoles étudiées de ces mêmes régions.

### Contenu :

- Historique de la vitiviniculture.
- Le vignoble mondial.
- Le vignoble suisse.
- Cantons et régions viticoles de Suisse.

### Répartition horaire :

Enseignement	12	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	0	Périodes
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>Périodes</b>

### Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif       Atelier / Laboratoire       Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

Evaluations durant le semestre

### Références bibliographiques :

-

### Responsables-s de l'enseignement :

Madame Tara Smit-Sadki

e-mail : [tara.smit-sadki@changins.ch](mailto:tara.smit-sadki@changins.ch)

## Unité de cours : Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle

### Compétences visées :

- Comprendre les bases de la physiologie sensorielle
- Comprendre les bases méthodologiques de l'analyse sensorielle
- Connaître et comprendre les techniques courantes d'analyse sensorielle
- Maîtriser la mise en place d'une évaluation sensorielle
- Réaliser un rapport et une présentation orale en groupe

### Contenu :

- Physiologie sensorielle
- Méthodologies de l'analyse sensorielle
- Techniques d'analyse sensorielle

### Répartition horaire :

Enseignement	64	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	0	Périodes
<b>Total</b>	<b>64</b>	<b>Périodes</b>

### Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif       Atelier / Laboratoire       Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

Evaluations durant le semestre

### Références bibliographiques :

-

### Responsables-s de l'enseignement :

Monsieur Pierrick Rébénague

e-mail : [pierrick.rebenaque@changins.ch](mailto:pierrick.rebenaque@changins.ch)