

Descriptif de module

Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie

Pour l

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 inchangée durant l'année académique en cours.

Technologie de cave IV (6 ECTS)

2025-2026

Type de formation : ☒ **Bachelor** ☐ Master

Type de module : ☒ **Obligatoire**

Langue : **Français**

Semestre : **S6**

Responsable du module : **Julie Fuchs**

Objectifs

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

- De développer les connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser l'ensemble des actions technologiques de la réception de la vendange à la mise en bouteille.
- De développer des compétences parallèles à l'œnologie : brasserie.
- D'apporter des connaissances complémentaires selon le programme des Conférences.
- De finaliser le projet microentreprise et bilan.

Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
Conférences	Obligatoire	Obligatoire	S6
Technologie IV	Obligatoire	Non obligatoire	S6
TP cave et vinification IV	Obligatoire	Obligatoire	S6

Répartition horaire :

Enseignement	30	Périodes
TP, sorties, excursions	36	Périodes
Travail individuel	25	Périodes
Total	91	Périodes

Prérequis

- **Conférences :**

Pas de prérequis.

- **Technologie IV :**

Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II

Avoir validé les cours Technologie I et II et Techniques de vinification I et II

Avoir suivi le cours Technologie III

- **TP cave et vinification IV :**

Avoir validé les cours TP cave et vinification I et II

Avoir suivi le cours TP cave et vinification III

Suivre en parallèle de cours TP laboratoire d'analyse des vins IV

Modalité de validation

Module	– Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur. – La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés
Unité de cours	– Le cours est validé à condition que la note moyenne des évaluations soit supérieure ou égale à 3.8. – Une note de cours inférieure à 3.8 entraîne une inscription d'office à la remédiation du cours. – La remédiation est réussie avec une note égale ou supérieure à 3.8. – La note de remédiation maximale est de 4.0. – Le droit à la remédiation ne peut s'exercer qu'une seule fois par cours. – En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e peut répéter le cours. – Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.

Unité de cours : Conférences

Compétences visées :

- S'insérer dans la profession et créer des contacts avec des intervenants extérieurs qui sont des acteurs du milieu professionnel par des conférences sur l'expérience de ces derniers.
- Analyser et identifier des problèmes professionnels avec des intervenants spécialisés extérieurs.
- Se préparer à l'insertion professionnelle par des séminaires pratiques sur des sujets précis. Par exemple, se préparer à rédiger et présenter selon une démarche scientifique par des séminaires TB.
- Découvrir des domaines et questions liés au monde du vin qui ne sont pas abordés dans le reste du cursus.

Contenu :

- Conférences réalisées par des professionnels de différents horizons et spécialisation
- Les thèmes peuvent varier en fonction de l'actualité professionnelle

Répartition horaire :

Enseignement	4	Périodes
TP, sorties, excursions	12	Périodes
Travail individuel	0	Périodes
Total	16	Périodes

Modalités d'enseignement :

☒ Frontal participatif ☒ Atelier / Laboratoire ☐ Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours est obligatoire.

En cas d'absence non justifiée à plus d'une séance, l'étudiant-e n'est pas admis-e à ou aux évaluation(s), il-elle est inscrit-e à la répétition du cours.

Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

Références bibliographiques :

--

Responsables-s de l'enseignement :

Anne-Claire Silvestri

e-mail : anne-claire.silvestri@changins.ch

Unité de cours : Technologie IV

Compétences visées :

- Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave.
- Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave.
- Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel.
- Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave.
- Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final.

Contenu :

- Stabilisation physique du vin
- Matières sèches
- Chaîne de mise en bouteille
- Gestion de l'énergie en cave
- Gestion des effluents
- Introduction à la conception de cave

Répartition horaire :

Enseignement	26	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	13	Périodes
Total	39	Périodes

Modalités d'enseignement :

☒ Frontal participatif ☐ Atelier / Laboratoire ☐ Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre et à la fin du semestre

Références bibliographiques :

--

Responsables-s de l'enseignement :

Madame Liming Zeng

e-mail : liming.zeng@changins.ch

Unité de cours : TP cave et vinification IV

Compétences visées :

- Procéder à la mise en marche et à l'utilisation des machines de cave nécessaires à la vinification et au conditionnement des vins.
- Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de cave.
- Finaliser le projet microentreprise et clôturer la vente de la gamme de vins.

Contenu :

- Etude du fonctionnement et de l'utilisation des machines citées ci-dessous, dans le cadre de démonstrations et de l'organisation autonome de chantiers pratiques : introduction à la mise en bouteille, BIB, matériel sec, groupe de mise en bouteilles, réglages de mise en bouteilles et contrôles des têtes de bouchage.
- Remuage, liqueur d'expédition et dégorgement d'un vin mousseux.
- Préparation des vins pour la mise en bouteilles et réalisation d'un chantier de mise en bouteilles et de BIB.
- Réparation d'une cuve et d'une barrique.

Répartition horaire :

Enseignement	0	Périodes
TP, sorties, excursions	24	Périodes
Travail individuel	12	Périodes
Total	36	Périodes

Modalités d'enseignement :

☐ Frontal participatif ☒ Atelier / Laboratoire ☐ Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours est obligatoire.

En cas d'absence non justifiée à plus d'une séance de TP, l'étudiant-e n'est pas admis-e à ou aux évaluation(s), il-elle est inscrit-e à la répétition du cours.

Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

Références bibliographiques :

Référence aux cours de Technologie et Techniques de vinification

Responsables-s de l'enseignement :

Madame Julie Fuchs

e-mail : julie.fuchs@changins.ch

Monsieur Serge Diserens

e-mail : serge@lesmoines.ch