

 <p>Hes·SO Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 3	Séminaire semestre II	2023-2024 (S2)
Séminaire(s) lié(s) :	Santé et sécurité au travail (SST) Production biologique (Prod. Biol.) Séminaire d'automne (SA)	Cours frontal / pratique Cours frontal / pratique Cours frontal / pratique
Durée séminaire :	1 semaine par séminaire	
Responsable du module :	Serge Hautier	serge.hautier@changins.ch
Responsable du cours :	Serge Hautier (SST) Etienne Junod (SST) Dorothea Noll (Prod. Biol.) Julie Fuchs (SA)	serge.hautier@changins.ch etienne.junod@bul.ch dorothea.noll@changins.ch julie.fuchs@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Santé et sécurité au travail</u> : obligatoire, en cas d'absence non justifiée l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours, sauf autre disposition à établir avec le responsable de cours et à faire valider par le R-Fil. - <u>Séminaire d'automne</u> : obligatoire, en cas de plus de 10% d'absence non justifiée au séminaire, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours - <u>Production Biologique</u> : obligatoire en cas d'absence non justifiée l'étudiant n'est pas admis à l'évaluation. 	
Prérequis :	Aucun	
Modalité d'évaluation :	<u>Santé et sécurité au travail</u> - Travail de groupe avec rapport et présentation orale - Test écrit - Présence active aux cours pratiques de secourisme <u>Séminaire d'automne</u> : Test QCM <u>Production biologique</u> : Test QCM	
Modalité de validation du 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.	
Modalité de validation du cours :	Le cours est validé à condition que la moyenne des évaluations soit au minimum de 3.8. La ou le candidat-e ayant obtenu une note de cours inférieure à 3.8 est inscrit-e d'office à la remédiation de ce cours. Si la remédiation est réussie, la note finale obtenue au cours après remédiation 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.	

Objectif du module :	<p>Le but du séminaire est de donner des outils pour mettre en place une démarche de sécurité en entreprise.</p> <p>Durant ce séminaire, les participants apprennent ou répètent les gestes qui sauvent.</p>
Santé et sécurité au travail (1 semaine)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire et expliquer les aspects législatifs relatifs à la prévention des accidents - Connaître les mesures simples pour sauver la vie - Etablir une fiche de sécurité premiers secours - Mettre en place une démarche de sécurité dans une entreprise de type agricole ou viti-vinicole
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Cours théoriques et appliqués sur la santé et la sécurité au travail - Cours pratiques sur les premiers secours - Travail de groupe sur l'analyse d'un accident réel, vécu
Remarques :	<ul style="list-style-type: none"> - De manière optionnelle, le candidat peut obtenir une attestation pour une démarche AgriTOP (présence obligatoire aux cours + coûts supplémentaires) - De manière optionnelle, le candidat peut obtenir une attestation délivrée par l'Alliance suisse des samaritains (coûts supplémentaires)
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> - Classeur SPAA « Prévention agricole »
Séminaire Production Biologique (1 semaine)	
- Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Se familiariser avec la viticulture/agriculture durable et la gestion durable de l'environnement. - Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour la reconversion d'un domaine en production biologique. - Participer aux visites thématiques, formuler et synthétiser les informations récoltées (cours, visite, articles scientifiques).
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Cours théorique sur l'Introduction à la durabilité ; la réglementation sur l'agriculture biologique ; les contrôles ; l'entretien du sol ; la biodiversité ; la vitiforesterie ; la protection des végétaux ; les vins nature ; les cépages résistants. - Visites sur la biodynamie ; l'entretien du sol et la biodiversité.
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> - Agriculture biologique : une approche scientifique ; 2018 Editions France Agricole ; ISBN : 9782855575414 - La vigne, le vin, et le bio ; 2021 ; Editions France Agricole, collection vigne et vin ; ISBN : 9782855577715

Séminaire d'automne (1 semaine)

Compétences visées :

- Evaluer la maturité du raisin
- Connaître les étapes de la vinification : de la réception à la fin de la fermentation alcoolique
- Réaliser les différentes étapes de la réception à la fin de la fermentation alcoolique
- Effectuer les analyses sensorielles, chimiques sur le raisin et le moût
- Connaître et maîtriser les pratiques microbiologiques
- Décrire et expliquer les aspects législatifs relatifs à la vendange et aux coûts de production

Contenu du cours :

- Cours théoriques et appliqués sur les raisins à maturité, moûts, ainsi que la technologie de réception de vendange
- Cours théoriques et pratiques sur la réception de vendange, pressurage, débourbage et filtration.
- Cours pratiques sur les analyses de raisins et de moûts
- Cours théoriques et pratiques sur la microbiologie des vins
- Cours théorique sur la maturité et la physiologie du raisin
- Cours théorique sur les calculs de coûts
- Cours théorique sur la comptabilité viticole et les quotas
- Cours théorique sur la gestion de projet pour l'organisation des vendanges

Remarques :

Bibliographie :

Descriptif de module relu le : Septembre 2023

Par : Dorothea Noll

Validé par COPIL HES le : Septembre 2023