

 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	<p align="center">Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie</p>	 <p align="center">CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 5	Séminaires semestre IV	2023-2024 (S4)
Séminaires liés :	Production viticole ou Management de projet Analyse sensorielle ou Summer University (SU) Séminaire d'automne (SA)	Séminaire Séminaire Séminaire
Durée séminaire :	1 semaine sauf SU 2 -3 semaines SU	
Responsable du module :	Anne-Claire Silvestri	anne-claire.silvestri@changins.ch
Responsables séminaires :	F. Burdet (Management de projet) J.-P. Burdet (Prod. viticole) P. Rébénague (Analyse sensorielle) M. Weikert (SU) L. Delmaire (SA)	florian.burdet@changins.ch jean-philippe.burdet@changins.ch pierrick.rebenaque@changins.ch melanie.weikert@changins.ch luc.delmaire@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français, sauf la SU qui se déroule en anglais	
Présence :	<p><u>Management de projet</u> en cas de plus de 20% d'absence non justifiée, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours</p> <p><u>Autres séminaires</u> Obligatoires, 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</p>	
Prérequis :	<p><u>Management de projet</u> Avoir suivi le module Ecogest III Avoir plus de 80% de bonnes réponses au cours e-learning «PM Essentials»</p> <p><u>Production viticole</u> Avoir validé les modules Sols et climat I, Viticulture I et Techniques culturelles I et le séminaire durabilité</p> <p><u>Analyse sensorielle</u> Avoir validé le cours Méthodologie de dégustation du vin</p> <p><u>Summer University (SU)</u> Avoir validé l'examen d'anglais Sous réserve d'acceptation du responsable du séminaire</p> <p><u>Séminaire d'automne (SA)</u> Avoir validé le séminaire vendange du S3</p>	
Modalité d'évaluation :	Présentation, rapport, évaluation	
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 des séminaires :	Chaque séminaire 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.
Modalités de remédiation :	Remédiation possible pour le séminaire production viticole Autres séminaires : pas de remédiation possible
Objectif du module :	Mise en pratique des enseignements théoriques

Séminaire Production viticole (1 semaine)

Compétences visées :	<p>Etudier un cas viticole in situ :</p> <p>Cette étude peut porter sur l'analyse des sols, du climat et des plants de vigne d'un vignoble avec des problèmes, d'une reconstitution d'une vieille vigne ou l'implantation d'un nouveau vignoble</p> <ul style="list-style-type: none">· Proposer des techniques culturales et une mécanisation en adéquation avec le vignoble étudié· Etudier des profils de sol· Cartographier la zone viticole· Analyser les données climatiques· Proposer des solutions aux problèmes en se conformant à la législation locale :· Rechercher les textes législatifs relatifs à la production viticole régionale· Réaliser une synthèse des problèmes rencontrés· Proposer les cépages et porte-greffes adaptés· Proposer une ou plusieurs solutions d'amélioration du vignoble
----------------------	---

Contenu du cours :	Le contenu du cours est établi selon le cas étudié.
--------------------	---

Bibliographie :	--
-----------------	----

ou Séminaire Management de projet (1 semaine)

Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none">- Comprendre la culture et le contexte de projet- Définir les objectifs d'un projet- Appliquer les techniques de base du management de projet- Planifier un projet- Répartir les rôles et les responsabilités au sein d'une équipe de projet- Assurer la surveillance et la maîtrise des coûts, des délais et de la qualité des livrables
----------------------	--

Contenu du cours :	<p>Le séminaire complète l'initiation des participant-e-s à la gestion de projet en concentrant l'effort sur les aspects pratiques comportementaux. Grâce au simulateur, les participant-e-s, travaillant par groupes de 3 ou 4 personnes, sont confrontés aux problèmes typiques qui se posent dans les projets : le client qui veut modifier le cahier des charges, les chefs de département qui refusent de donner les ressources désirées, les difficultés techniques qui apparaissent au plus mauvais moment...</p> <p>Face à chacune de ces situations, les participant-e-s doivent prendre des décisions, en situation de stress, en tenant compte de tous les paramètres du projet (coûts, délais, qualité, risques, facteurs humains).</p> <p>Le jeu de simulation se déroule en 2 périodes décomposées chacune en 3 phases : planification, exécution, débriefing.</p> <p>Une journée est consacrée au développement de compétences de base en matière de gestion de projets oenotouristiques.</p> <p>Le séminaire se déroule en lien avec la gestion du projet « Microentreprise ».</p>
--------------------	--

Bibliographie :	<p>Guide du corpus des connaissances en management de projet (Guide PMBOK), Project Management Institute, 7e édition, 2020</p> <p>Management de Projet – L'essentiel, STS, 2018, Sauter Training and Simulation SA.</p>
-----------------	---

Séminaire Analyse sensorielle (1 semaine)

- Compétences visées :
- Découvrir l'analyse sensorielle pour d'autres produits que le vin, en milieux industriels ou artisanaux
 - Percevoir la complexité de mise en œuvre et d'interprétation d'essais en analyse sensorielle
 - Réaliser et interpréter un essai sensoriel
 - Exercer la rédaction de rapports et le travail en groupe

- Contenu du cours :
- Tour d'horizon des méthodologies en analyse sensorielle, objectifs des tests, mise en pratique, analyse et interprétation des résultats
 - Visite d'entreprise et découverte de l'analyse sensorielle de produits tels que le thé ou les épices (les visites changent en fonction des années et disponibilités des professionnels)
 - Analyse sensorielle dans une entreprise alimentaire ou non alimentaire
 - Travail de groupe (réalisation d'un essai sensoriel, présentation orale et rapport écrit noté)

Bibliographie : Deneulin, P. & Pfister, R 2013. Dossier : Méthodologie en Analyse sensorielle. Objectif 79, 19-31.

ou Séminaire Summer University (2 -3 semaines)

- Compétences visées :
- Confronter ses compétences professionnelles et culturelles européennes (ancien monde) avec les réalités viti-vinicoles du nouveau monde (Amérique du Nord et/ou Australie et/ou Afrique du Sud)
 - En Europe : organisation Changins
 - A l'étranger : organisation par les universités partenaires
 - Il est exigé des étudiants une très forte motivation personnelle à découvrir et à partager leurs expériences professionnelles et humaines
 - Les cours de Summer University ont lieu alternativement en Europe, en Amérique du Nord, en Afrique du Sud et en Australie
 - Les étudiants sélectionnés bénéficient d'un soutien financier pour pouvoir assumer les dépenses liées à ce séminaire particulier (logement, transports)

- Contenu du cours :
- Sols et climat
 - Viticulture et cépages
 - Techniques de vinification
 - Commercialisation
 - Marché des vins des régions étudiées
 - Résultats des recherches scientifiques des établissements visités
 - Conditions professionnelles locales
 - Conditions culturelles locales

Bibliographie :

Séminaire d'Automne (1 semaine)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer et suivre la maturité de la vendange - Maitriser les outils d'analyse et poser un jugement sur la qualité physiologique des raisins - Quantifier et qualifier une récolte - Ampélographie : observer différents critères de détermination d'un cépage international en situation de pre-vendanges - Physiologie de la vigne : repérer les différentes maladies en période pre-vendange - Malherbologie : observer la flore viticole estivale - Protection de la vigne : observer et reconnaître les symptômes et les dégâts des maladies présentes avant vendanges
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Visite de la collection ampélographique - Visite de parcelles avec observation et prélèvements, estimation du rendement - Machinisme : présentation des machines à vendanger et des facteurs associés - Analyses et suivi de maturité - Visite de parcelles avec des symptômes et dégâts de maladies
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> - Galet, P 2000 : Dictionnaire encyclopédiques des Cépages - Dupraz P. & J. L. Spring 2010 : Principales variétés de vigne cultivées en Suisse - Fiches Agridea 7.03 - Reynard, Shaerer, Gindro, Viret, 2019 : Virus, bactérie et phytoplasme
Descriptif relu le :	Septembre 2023
Par :	Anne-Claire Silvestri
Validée COPIL HES le	Septembre 2023