



|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p>Haute Ecole Spécialisée<br/>de Suisse occidentale<br/>Fachhochschule Westschweiz<br/>University of Applied Sciences and Arts<br/>Western Switzerland</p> | <b>Descriptif de module</b><br><b>Filière Bachelor en Viticulture et</b><br><b>Oenologie</b>  |  <p><b>CHANGINS</b><br/>haute école de<br/>viticulture et œnologie</p> |
| <b>Crédits ECTS : 6</b>   | <b>Technologie de cave IV</b>   | <b>2023-2024 (S6)</b>   |
| Cours liés :  | TP cave et vinification IV<br>Technologie IV<br>Conférences   | Atelier / Labo<br>Cours frontal<br>Cours frontal et visites   |
| Périodes hebdomadaires :  | 8 périodes  | Total : 128 périodes  |
| Responsable du module :   | Julie Fuchs   | julie.fuchs@changins.ch   |
| Responsables des cours :  | Julie Fuchs (TP cave et vinif.)<br>Serge Diserens (TP cave et vinif.)<br>Liming Zeng (Technologie)<br>Anne-Claire Silvestri (Conférences)   | julie.fuchs@changins.ch<br>serge.diserens@changins.ch<br>liming.zeng@changins.ch<br>anne-claire.silvestri@changins.ch                                     |
| Langue d'enseignement :   | Français  |   |
| Présence :  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- TP cave et vinification IV : obligatoire<br/>en cas de plus de 10% d'absence non justifiée à une séance de TP, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours</li> <li>- Technologie IV : Non-obligatoire</li> <li>- Conférences : obligatoire<br/>en cas de plus de 10% d'absence non justifiée, l'étudiant est inscrit à la répétition du cours</li> </ul>   |   |
| Prérequis :   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- TP cave et vinification IV :<br/>Avoir validé les cours TP cave et vinification I et II<br/>Avoir suivi le cours TP cave et vinification III<br/>Suivre en parallèle de cours TP laboratoire d'analyse des vins IV</li> <li>- Technologie IV :<br/>Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II<br/>Avoir validé les cours Technologie I et II et Techniques de vinification I et II<br/>Avoir suivi le cours Technologie III</li> <li>- Conférences :<br/>pas de prérequis</li> </ul> |   |
| Modalité d'évaluation :   | Technologie IV Evaluation(s) durant le semestre et rapports notés<br>TP cave et vinification IV : examen oral en fin de semestre<br>Conférences : note de présence  |   |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Modalité de validation du module : | <p>Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur.</p> <p>La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés.<br/>La note du module est calculée de la façon suivante :<br/>20 % note des conférences + 40% note TP + 40% note technologie</p>  |
| Modalité de validation du cours :  | <p>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.</p> |
| Objectif du module :               | <p>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.</p> <p>Développer des compétences parallèles à l'œnologie : brasserie.</p> <p>Apporter des connaissances complémentaires selon le programme des Conférences.</p> <p>Finaliser le projet microentreprise et bilan.</p>  |

| <b>TP cave et vinification IV (4 périodes tous les 15 jours)</b> |  |
|--|--|
| Compétences visées :   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procéder à la mise en marche et à l'utilisation des machines de cave nécessaires à la vinification et au conditionnement des vins</li> <li>- Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de cave</li> <li>- Finaliser le projet microentreprise et clôturer la vente de la gamme de vins</li> </ul>  |
| Contenu du cours :   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Remuage, liqueur d'expédition et dégorgement d'un vin mousseux</li> <li>- Préparation des vins pour la mise en bouteilles et réalisation d'un chantier de mise en bouteilles</li> <li>- Elaboration d'une bière artisanale</li> </ul> |
| Bibliographie :  | Référence aux cours de Technologie et de Techniques de vinifications   |

| <b>Technologie IV (2 périodes hebdomadaires)</b> |  |
|--|--|
| Compétences visées :                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave</li> <li>- Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave</li> <li>- Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel</li> <li>- Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave</li> <li>- Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final</li> </ul>   |
| Contenu du cours :                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilisation physique du vin</li> <li>- Matières sèches</li> <li>- Chaine de mise en bouteille</li> <li>- Gestion de l'énergie en cave</li> <li>- Gestion des effluents</li> </ul>   |
| Bibliographie :                                  | --   |
| <b>Conférences (4 périodes hebdomadaires)</b>    |  |
| Compétences visées :                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Analyser et identifier des problèmes professionnels avec des intervenants spécialisés extérieurs</li> <li>- 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</li> <li>- Découvrir des domaines et questions liés au monde du vin qui ne sont pas abordés dans le reste du cursus</li> </ul> |
| Contenu du cours :                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conférences réalisées par des professionnels de différents horizons et spécialisation</li> <li>- Les thèmes peuvent varier en fonction de l'actualité professionnelle</li> </ul>  |
| Bibliographie :                                  | --   |
| Descriptif de module relu le :                   | 23.08.23   |
| Par :  | Julie Fuchs  |
| Validé par COPIL HES le                          |  |