

3 ans

Matière	Responsable	Acronyme	Titre	Périodes totales	an 1 09.23	an 2 09.24	an 3 09.25	
MODULES DE GESTION								
communication et méthodologie	F. Burdet	B01	Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise	54	ES23			
	S. Hautier	B03	Marketing	40	ES23			
	S. Hautier	B04	Gestion du personnel	40	ES23			
	S. Hautier	G101	Autocontrôle de la qualité	20		ES23		
	F. Burdet	G103	Prise de position	32		ES23		
	S. Hautier	G104	Allemand	148	ES23	ES23		
Gestion, Politique et Législation	S. Hautier	B02	Analyse économique et financière de l'entreprise	92	ES23			
	F. Burdet	M01	Planification économique et financement	48			ES24	
	F. Burdet	M02	Economie politique et politique agricole (viticole)	48		ES24		
	S. Hautier	M03	Droit agricole et formes d'entreprises	40		ES24		
	S. Hautier	M04	Assurances, prévoyance, fiscalité	40			ES24	
	F. Burdet	M05	Gestion stratégique	40			ES24	
	Ch. Guyot	WI-WT 06	Connaissance des vignobles	28	ES23			
	F. Burdet	G102	Valeur commerciale	40		ES23		
	F. Burdet	G105	Travail de semestre (144 périodes)				ES24	
sous total Gestion				710				
MODULES DE VITICULTURE								
Viticulture	F. Lamy	WI 01	Gestion des sols	32	ES23			
	T. Smit-Sadki	WI 02	Stratégie cépages, porte-greffes et terroir	60	ES23			
	Y. Blondel	WI 03	Systèmes de culture et soins de la vigne	72	ES23			
	J.-Ph. Burdet	WI 04	Dégâts, protection des plantes et techniques d'application	56	ES23			
	Ch. Guyot	WI-WT 05	Maturation et vendanges	62		ES24	ES24	
	Modules d'intégration en viticulture							
	F. Lamy	WI08	Création / adaptation de parcelle viticole	40			ES24	
	D. Noll	WI09	Irrigation	20			ES24	
	J.-Ph. Burdet	WI10	Conversion en productions bio et alternatives	24			ES24	
	Y. Blondel	WI11	Approfondissement système de culture et de soins à la vigne	34			ES24	
	T. Smit-Sadki	WI12	Pépinière	24			ES24	
	sous total Viticulture				424			
MODULES D'ŒNOLOGIE								
Œnologie	Ch. Guyot	WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	122		ES24		
	S. Hautier	WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	44		ES24		
	S. Hautier	WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	32		ES24		
	M. Mertenat	WT 04	Dégustation, analyses et techniques de laboratoire	78	ES23			
	J. Fuchs	WT 08	Elevage des vins sous bois	12			ES24	
	Ch. Guyot	WT 09	Vins doux, vins spéciaux	16		ES23		
	J. Fuchs	WT 10	Mousseux et vins effervescents	18			ES24	
	Modules d'intégration en œnologie							
	Cl. Furet-Gavallet	WT 07	Conception et aménagement d'une cave	68			ES24	
	M. Mertenat	O110	Interprétations analytiques	60			ES24	
sous total Œnologie				450				
sous réserve de modifications				Examens de module et procédure de qualification				109
				Enseignement				1584
				Etude personnelle-Préparation des examens				520
				Voyage d'étude, travail de semestre				282
				Travail de diplôme				320
				Stages pratiques				810
				TOTAL				3625