

TECHNICIEN/NE VITIVINICOLE ES 2025

Plein temps

Matière	Responsable	Acronyme	Titre	Périodes totales	
MODULES DE GESTION					
communication et méthodologie	J. Blockley	B01	Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise	54	
	S. Hautier	B03	Marketing	40	
	S. Hautier	B04	Gestion du personnel	40	
	S. Hautier	G101	Autocontrôle de la qualité	20	
	J. Blockley	G103	Prise de position	32	
	S. Hautier	G104	Allemand	148	
	D. Noll	G106	Applications numériques	20	
Gestion, Politique et Législation	S. Hautier	B02	Analyse économique et financière de l'entreprise	92	
	J. Blockley	M01	Planification économique et financement	48	
	J. Blockley	M02	Economie politique et politique agricole (viticole)	48	
	S. Hautier	M03	Droit agricole et formes d'entreprises	40	
	S. Hautier	M04	Assurances, prévoyance, fiscalité	40	
	J. Blockley	M05	Gestion stratégique	40	
	Ch. Guyot	WI-WT 06	Connaissance des vignobles	28	
	J. Blockley	G102	Valeur commerciale	40	
J. Blockley	G105	Travail de semestre	130		
sous total Gestion				860	
MODULES DE VITICULTURE					
Viticulture	F. Lamy	WI 01	Gestion des sols	32	
	T. Smit-Sadki	WI 02	Stratégie cépages, porte-greffes et terroir	60	
	Y. Blondel	WI 03	Systèmes de culture et soins de la vigne	72	
	J.-Ph. Burdet	WI 04	Dégâts, protection des plantes et techniques d'application	56	
	Ch. Guyot	WI-WT 05	Maturation et vendanges	62	
	Modules d'intégration en viticulture				
	F. Lamy	WI08	Implémentation itinéraires culturaux	40	
	D. Noll	WI09	Irrigation	20	
	J.-Ph. Burdet	WI10	Conversion en productions bio et alternatives	24	
	Y. Blondel	WI11	Approfondissement système de culture et de soins à la vigne	34	
	T. Smit-Sadki	WI12	Pépinière	24	
	sous total Viticulture				424
MODULES D'ŒNOLOGIE					
Œnologie	Ch. Guyot	WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	122	
	S. Hautier	WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	44	
	S. Hautier	WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	32	
	M. Mertenat	WT 04	Dégustation, analyses et techniques de laboratoire	78	
	J. Fuchs	WT 08	Elevage des vins sous bois	12	
	Ch. Guyot	WT 09	Vins doux, vins spéciaux	16	
	J. Fuchs	WT 10	Mousseux et vins effervescents	18	
	Modules d'intégration en œnologie				
	Cl. Furet-Gavallet	WT 07	Conception et aménagement d'une cave	68	
	M.Mertenat	O110	Interprétations analytiques	60	
sous total Œnologie				450	
sous réserve de modifications					
Examens de module et procédure de qualification				109	
Enseignement				1734	
Etude personnelle-Préparation des examens				520	
Voyage d'étude, travail de semestre				284	
Travail de diplôme				320	
Stages pratiques				810	
TOTAL				3777	