

3 ans

Matière	Responsable	Acronyme	Titre	Périodes totales	an 1 09.25	an 2 09.26	an 3 09.27	
MODULES DE GESTION								
communication et méthodologie	J. Blockley	B01	Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise	54	ES25			
	S. Hautier	B03	Marketing	40	ES25			
	S. Hautier	B04	Gestion du personnel	40	ES25			
	S. Hautier	G101	Autocontrôle de la qualité	20		ES25		
	J. Blockley	G103	Prise de position	32		ES25		
	S. Hautier	G104	Allemand	148	ES25	ES25		
	D. Noll	G106	Applications numériques	20	ES25			
Gestion, Politique et Législation	S. Hautier	B02	Analyse économique et financière de l'entreprise	92	ES25			
	J. Blockley	M01	Planification économique et financement	48			ES26	
	J. Blockley	M02	Economie politique et politique agricole (viticole)	48		ES26		
	S. Hautier	M03	Droit agricole et formes d'entreprises	40		ES26		
	S. Hautier	M04	Assurances, prévoyance, fiscalité	40			ES26	
	J. Blockley	M05	Gestion stratégique	40			ES26	
	Ch. Guyot	WI-WT 06	Connaissance des vignobles	28	ES25			
	J. Blockley	G102	Valeur commerciale	40		ES25		
	J. Blockley	G105	Travail de semestre (144 périodes)	130			ES26	
sous total Gestion				860				
MODULES DE VITICULTURE								
Viticulture	F. Lamy	WI 01	Gestion des sols	32	ES25			
	T. Smit-Sadki	WI 02	Stratégie cépages, porte-greffes et terroir	60	ES25			
	Y. Blondel	WI 03	Systèmes de culture et soins de la vigne	72	ES25			
	J.-Ph. Burdet	WI 04	Dégats, protection des plantes et techniques d'application	56	ES25			
	Ch. Guyot	WI-WT 05	Maturation et vendanges	62		ES26	ES26	
	Modules d'intégration en viticulture							
		F. Lamy	WI08	Création / adaptation de parcelle viticole	40			ES26
		D. Noll	WI09	Irrigation	20			ES26
		J.-Ph. Burdet	WI10	Conversion en productions bio et alternatives	24			ES26
		Y. Blondel	WI11	Approfondissement système de culture et de soins à la vigne	34			ES26
		T. Smit-Sadki	WI12	Pépinière	24			ES26
	sous total Viticulture				424			
MODULES D'ŒNOLOGIE								
Œnologie	Ch. Guyot	WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	122		ES26		
	S. Hautier	WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	44		ES26		
	S. Hautier	WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	32		ES26		
	M. Mertenat	WT 04	Dégustation, analyses et techniques de laboratoire	78	ES25			
	J. Fuchs	WT 08	Elevage des vins sous bois	12			ES26	
	Ch. Guyot	WT 09	Vins doux, vins spéciaux	16		ES25		
	J. Fuchs	WT 10	Mousseux et vins effervescents	18			ES26	
	Modules d'intégration en œnologie							
		Cl. Furet-Gavallet	WT 07	Conception et aménagement d'une cave	68			ES26
		M.Mertenat	O110	Interprétations analytiques	60			ES26
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	282			
				Travail de diplôme	320			
				Stages pratiques	810			
				TOTAL	3775			