

Programme de formation HES, filière Viticulture et Œnologie - Année académique 2023-2024

Version du 12 février 2024

Semestre	Voix	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.e.s	Credits ECTS	Périodes de cours/1/semestre	sous-supervision (TS)	Total semestre (sans TS)	Secteur
Semestre 1	HES 23-26	Biologie I	TH	Biologie moléculaire et cellulaire	hepia avec AG	David Roquis	6	3		48	G
				Botanique générale	hepia avec AG	Matteo Mota		2		32	G
				Ecologie	hepia avec AG	Franck Cattaneo		2		32	SE
				Ecologie des agrosystèmes	hepia avec AG	Thierry Heger		1		16	SE
		Chimie - Physique I	ACS	Chimie I	hépia	Véronique Guiné	4	2	2	32	G
				Physique I	Changins	Maria Sassoli		2	2	32	G
		Ecogest I	AM	Introduction à la gestion	Changins	Alexandre Mondoux, Florian Burdet, Johanna Dayer, Géraldine Bettens	4	5		80	EG
		Mathématiques I	MS	Mathématiques I	Changins	Maria Sassoli	3	3	2	48	G
		Science du sol I	MM	Géologie et géomorphologie	hepia avec AG	Matteo Mota	4	2		32	SE
				Système d'information géographique (SIG)	Changins	Dorothea Noll		1		16	SE
				Pédologie appliquée I	Changins	Frédéric Lamy		3		48	SE
Techniques de communication	AM	Apprendre à communiquer (écrit-oral)	Changins	Almari Muller	3	3	1	48	G		
Séminaire semestre I		Voyage d'études (1 semaine)	Changins	Claire Furet-Gavallet, Tara Smit-Sadki	1	40		40	O		
<b>Total Semestre 1</b>							<b>25</b>	<b>29</b>	<b>7</b>	<b>504</b>	
Semestre 2	HES 23-26	Biologie II	SH	Microbiologie	Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	4	3		48	O
				Botanique appliquée	Changins	Jean-Philippe Quittard		2		32	G
		Chimie - Physique II	ACS	Chimie II	Changins	Véronique Guiné	4	2	2	32	G
				Physique II	Changins	Maria Sassoli		2	1	32	G
		Ecogest II	AM	Gérer son entreprise	Changins	Alexandre Mondoux, Florian Burdet, Géraldine Bettens	5	6		96	EG
				Marketing I	Changins	Johanna Dayer		2		32	EG
		Initiation viti-œno	PR	Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle	Changins	Pierrick Rébénaque, Eve Danthe	2	2		32	O
				Histoire et géographie viticole	Changins	Tara Smit-Sadki, Markus Rienth		1		16	G
		Mathématiques II	PR	Mathématiques II	Changins	Maria Sassoli	6	2	1	32	G
				Analyse descriptive et collecte de données	Changins	Pierrick Rébénaque		3	2	48	G
		Science du sol II	FL	Pédologie appliquée II	Changins	Frédéric Lamy	3	1.5		24	SE
Ecologie du vignoble	Changins			Thierry Heger	1.5			24	SE		
Séminaire semestre II	SH	Santé et sécurité au travail (1 semaine)	Changins	Serge Hautier, Etienne Junod, Claude-Alain Putallaz, Rose-Marie Notz	3	40		40	VO		
		Production biologique (1 semaine)	Changins	Dorothea Noll, Thierry Heger		40		40	VO		
		Séminaire d'automne (1 semaine)	Changins	Julie Fuchs, divers intervenants		40		40	O		
<b>Total Semestre 2</b>							<b>27</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>568</b>	

# Programme de formation HES, filière Viticulture et Œnologie - Année académique 2023-2024

Version du 12 février 2024

		Semestre	Voix	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.e.s									
									Credits ECTS	Périodes de cours/semaine	sous-supervision (TS)	Total semestre (sans TS)	Secteur				
Semestre 3	HES 22-25	Ecogest III	AM	Développer son entreprise		Marketing II	Changins	Alexandre Mondoux, Conrad Briguet, Florian Burdet	5	4		48	EG				
								Johanna Dayer					2	24	EG		
								Géraldine Bettens					1	12	EG		
		Mathématiques III	PR	Statistique I			Changins	Pierrick Rébénaque	3	2	1	24	G				
		Sols et climat I	MR	Bioclimatologie générale et viticole		Le sol viticole	Changins	Markus Rienth	3	2		24	V				
														Frédéric Lamy	2	24	SE
		Techniques analytiques I	CC	Analyse des vins I		Méthodologie de la description sensorielle des vins	Changins	Charles Chappuis	5	2		24	O				
														Pascale Deneulin, Eve Danthe	3	36	O
														Charles Chappuis, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert	2	24	O
		Techniques culturelles I	JPB	Machinisme et équipement du vignoble I		Protection des végétaux I	Changins	Louis-Claude Pittet	4	2		24	V				
														Jean-Philippe Burdet	3	36	V
Technologie de cave I	JF	TP cave et vinification I		Technologie I	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	3	2		24	O						
												Liming Zeng	2	24	O		
Techniques œnologiques I	SH	Techniques de vinification I		Microbiologie des vins I	Changins	Christian Guyot	2	1		12	O						
												Serge Hautier	1	12	O		
Viticulture I	MR	Anatomie et morphologie de la vigne		Modes et conduite de la vigne I	Changins	Tara Smit-Sadki	2	1		12	V						
												Tara Smit-Sadki	1	12	V		
Séminaire semestre III	PSch	Séminaire Vendanges I (5 à 7 semaines)			Changins	Patrik Schönenberger	3	170				O					
<b>Total Semestre 3</b>									<b>30</b>	<b>33</b>	<b>1</b>	<b>396</b>					
Semestre 4	HES 22-25	Ecogest IV	AM	Gestion de crise			Changins	Alexandre Mondoux, Géraldine Bettens	2	2		32	EG				
		Mathématiques IV	PaD	Statistique II			Changins	Pascale Deneulin	2	1	2	16	G				
		Sols et climat II	TH	TP Profil cultural		Nutrition des plantes I	Changins	Frédéric Lamy, Matteo Mota, Dorothea Noll	2	1		16	SE				
														Thierry Heger	2	32	SE
		Techniques analytiques II	CC	Analyse des vins II		Dégustations et connaissance des cépages	Changins	Benoît Bach, Charles Chappuis,	5	2		32	O				
														Christian Guyot, Eve Danthe	2	32	O
														Charles Chappuis, Benoit Bach, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert	2	32	O
		Techniques culturelles II	JPB	Protection des végétaux II		Contrôles phytosanitaires	Changins	Jean-Philippe Burdet	2	2		32	V				
														Jean-Philippe Burdet	1	16	V
		Technologie de cave II	JF	TP cave et vinification II		Technologie II	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	2	2		32	O				
														Liming Zeng	1	16	O
Techniques œnologiques II	JF	Techniques de vinification II		Microbiologie des vins II	Changins	Julie Fuchs, Benoît Bach	2	2		32	O						
												Serge Hautier	1	16	O		
Viticulture II	MR	Physiologie de la vigne I		Modes et conduite de la vigne II	Changins	Markus Rienth	4	2		32	V						
												Tara Smit-Sadki	1	16	V		
												Markus Rienth	1	16	V		
Séminaire semestre IV	ACS	Management de projet (1 semaine) ou Production viticole (1 semaine)			Changins	Florian Burdet	5	40		40	EG						
												Jean-Philippe Burdet, Frédéric Lamy	40	40	VO		
												Mélanie Weikert					
												Pierrick Rébénaque					
Travail préparatoire	ACS	Travail préparatoire au TB			Changins	Luc Delmaire, divers intervenants	2	40		40	V						
												Responsable du sujet de TB			G		
<b>Total Semestre 4</b>									<b>28</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>520</b>					

Programme de formation HES, filière Viticulture et Œnologie - Année académique 2023-2024

Version du 12 février 2024

		Semestre	Voix	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.e.s	Credits ECTS	Périodes de cours/semestre	sous-supervision (FS)	Total semestre (sans FS)	Secteur									
Semestre 5	HES 21-24	Sols et climat III	TH	Viticulture et protection de l'environnement	Changins	Dorothea Noll			4	2		24	SE									
										Nutrition des plantes II	Changins	Thierry Heger	1		12	SE						
										TP plan de fumure	Changins	Thierry Heger	1		12	SE						
										Connaissance et gestion de la flore viticole	Changins	Matteo Mota	1.5		18	SE						
		Techniques analytiques III	CC	Dégustation des vins et régions	Changins	Pascale Deneulin, Eve Danthe				5	2		24	O								
											TP laboratoire d'analyse des vins III	Changins	Charles Chappuis, Benoît Bach, Liming Zeng, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert	2		24	O					
											TP laboratoire de microbiologie	Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	2		24	O					
		Techniques culturales III	JPB	Plantation et culture de la vigne I	Changins	Yves Blondel, Luc Delmaire				5	2		24	V								
											Machinisme et équipement du vignoble II	Changins	Yves Blondel, Luc Delmaire	2		24	V					
											Protection des végétaux III	Changins	Jean-Philippe Burdet	2		24	V					
		Technologie de cave III	JF	TP cave et vinification III	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens, Benoît Bach				2	2		24	O								
											Technologie III	Changins	Liming Zeng	1		12	O					
		Techniques œnologiques III	JF	Techniques de vinification III	Changins	Julie Fuchs				5	2		24	O								
Œnologie appliquée I	Changins										Benoît Bach, Liming Zeng, Charles Chappuis, Christian Guyot	2		24	O							
Microbiologie des vins III	Changins										Serge Hautier	2		24	O							
Distillation	Changins										Benoît Bach	1		12	O							
Viticulture III	MR	Géographie viticole, travaux de groupes	Changins	Tara Smit-Sadki				4	1		12	V										
									Ampélographie II	Changins	Markus Rienth	2		24	V							
									Physiologie de la vigne II	Changins	Markus Rienth	2		24	V							
Séminaire semestre V	PSch	Séminaire Vendanges II (5 à 7 semaines) ou travail de bachelor	Changins	Patrik Schönenberger				3	170			O										
									Salon technique (1 semaine)	Voyage	Liming Zeng, Yves Blondel	40		40	VO							
<b>Total Semestre 5</b>									<b>28</b>	<b>32.5</b>	<b>430</b>											
Semestre 6	HES 21-24	Sols et climat IV	DN	TP flore viticole	Changins	Matteo Mota, Tal Shani			5	1		16	SE									
										Irrigation et améliorations structurelles	Changins	Dorothea Noll	2		32	SE						
										TP cartographie des sols	Changins	Dorothea Noll, Matteo Mota, Frédéric Lamy	2		32	SE						
		Techniques analytiques IV	CC	TP laboratoire d'analyse des vins IV	Changins	Charles Chappuis, Benoît Bach, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert				1	2		32	O								
											Techniques culturales IV	JPB	Plantation et culture de la vigne II	Changins	Yves Blondel			4	2		32	V
																			Machinisme, équipement du vignoble et réglage des machines	Changins	Yves Blondel	2
		Protection des végétaux IV	Changins	Jean-Philippe Burdet	1.5		24	V														
		Technologie de cave IV	JF	TP cave et vinification IV	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens				6	2		32	O								
											Technologie IV	Changins	Liming Zeng	2		32	O					
											Conférences	Changins	Anne-Claire Silvestri	4		64	G					
		Techniques œnologiques IV	JF	Techniques de vinification IV	Changins	Julie Fuchs, Christian Guyot				3	2		32	O								
Œnologie appliquée II	Changins										Benoît Bach	2		32	O							
Viticulture IV	MR	Virologie et bactériologie	Changins	Tara Smit-Sadki				5	1		16	V										
									sélection et multiplication de la vigne	Changins	Markus Rienth, Luc Delmaire	1		16	V							
									Synthèse et étude de cas viticoles	Changins	Jean-Philippe Burdet, Yves Blondel, Markus Rienth, Luc Delmaire, Frédéric Lamy, Dorothea Noll, Matteo Mota	4		64	V/SE							
Séminaire semestre VI	FB	Développement d'entreprise (1 semaine)	Changins	Florian Burdet, Claire Furet-Gavallet				2	40		40	EG										
Travail de Bachelor	ACS	Travail de Bachelor (TB)	Changins	Responsable du sujet				16														
<b>Total Semestre 6</b>									<b>42</b>	<b>30.5</b>	<b>528</b>											
<b>Total 3 ans</b>									<b>180</b>		<b>2946</b>											