

	Printemps/Automne	Nbre de semaine de cours/semestre			2ème année - HES	24-27		ECTS	Périodes de cours par semaine	ous supervision (TSS)	rotal Périodes Travail individuel (TI)	rotal periode /semestre (sans TI)	our ou semaine de cours
Semestre	Printem	Nbre de	Modules	Responsable du module	Unité de cours	Lieu	Enseignant responsable de l'unité de cours	Crédits ECTS	Période	ins snos	Total Pé	Total pe	Jour ou
			Ecogest III	A. Mondoux	Développer son entreprise	Changins	A. Mondoux	5	3		30	30	lundi
					Droit	Changins	G. Bettens		1		10	10	lundi
					Marketing II	Changins	J. Dayer		2		20	20	lundi
			Mathématiques III	P. Rébénaque	Statistique I	Changins	P. Rébénaque	3	1	1	10	20	Lundi
			Sols et climat I	M. Rienth	Bioclimatologie générale et viticole	Changins	M. Rienth	3	2		0	20	Jeudi
					Le sol viticole	Changins	F. Lamy		2		20	20	Jeudi
Semestre 3			Techniques analytiques I	C. Chappuis	Analyse des vins I	Changins	C. Chappuis	5	2		20	20	Mercredi
					Méthodologie de la description sensorielle des vins	Changins	P. Deneulin		3		15	30	Mardi
	a	10			TP laboratoire d'analyse des vins I	Changins	C. Chappuis		2		20	20	Mercredi
	Automne		Techniques culturales I	JP. Burdet	Machinisme et équipement du vignoble I	Changins	LC. Pittet	4	2		4	20	Vendredi
E E	육				Protection des végétaux I	Changins	JP. Burdet		2		4	20	Vendredi
Se	⋖		Techniques œnologiques I	S. Hautier	Microbiologie des vins I	Changins	S. Hautier	2	1		4	10	Lundi
					Techniques de vinification I	Changins	C. Guyot		1		4	10	Lundi
			Technologie de cave I	J. Fuchs	Technologie I	Changins	L. Zeng	3	1.5		7	15	Mercredi
					TP cave et vinification I	Changins	J. Fuchs		2		10	20	Mercredi
			Viticulture I	M. Rienth	Anatomie et morphologie de la vigne	Changins	T. Smit-Sadki	2	1		2	10	Vendredi
					Modes et conduite de la vigne I	Changins	T. Smit-Sadki		1		0	10	Vendredi
			Séminaires semestre III	à choix	Durabilité & Analyse de Cycle de Vie (ACV) en Viticulture	Changins	D. Singer	5				30	Sem. 50
				à choix	Distillation	Changins	B. Bach						Sem. 50
				Obligatoire	Séminaire Vendanges I (5 à 7 semaines)	Domaine	P. Schönenberger		170				Sem. 38-42
							Total Semestre 3	32	29.5	1		305	
			Ecogest IV	A. Mondoux	Gestion de crise	Changins	A. Mondoux	2	2		28	32	Mardi ou mercredi
			Mathématiques IV	P. Deneulin	Statistique II	Changins	P. Deneulin	2	1	1	32	32	Mardi ou mercredi
			Sols et climat II	T. Heger	Nutrition des plantes I	Changins	T. Heger	4	2		10	32	Jeudi ou vendredi
					TP flore viticole	Changins	A. Delavallade						Jeudi ou vendredi
					TD Cl h l		A. Delavallaue		1		20	16	
					TP profil cultural	Changins	F. Lamy		1		20 14	16 16	Jeudi et vendredi
			Techniques analytiques II	C. Chappuis	Analyse des vins II	Changins Changins		6					
			Techniques analytiques II	C. Chappuis	r · · · · · ·	-	F. Lamy	6	1 2 2.6		14 32 0	16	Jeudi et vendredi
			Techniques analytiques II	C. Chappuis	Analyse des vins II	Changins	F. Lamy B. Bach	6	1 2		14 32	16 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi
			Techniques analytiques II Techniques culturales II	C. Chappuis  JP. Burdet	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages	Changins Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot	6	1 2 2.6		14 32 0	16 32 42	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi
					Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II	Changins Changins Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis		1 2 2.6 2		14 32 0 32	16 32 42 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi
tre 4	ups				Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires	Changins Changins Changins Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet		1 2 2.6 2 0.75		14 32 0 32 12	16 32 42 32 12	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi
nestre 4	ntemps	16	Techniques culturales II	JP. Burdet	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II	Changins Changins Changins Changins Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet	2	1 2 2.6 2 0.75 2		14 32 0 32 12 6	16 32 42 32 12 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II	JP. Burdet	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II	Changins Changins Changins Changins Changins Changins Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet S. Hautier	2	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4		14 32 0 32 12 6 10 11 7	16 32 42 32 12 32 24	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II Techniques œnologiques II	JP. Burdet J. Fuchs	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II	Changins Changins Changins Changins Changins Changins Changins Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet S. Hautier J. Fuchs	2	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4		14 32 0 32 12 6 10	16 32 42 32 12 32 24 22	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II Techniques œnologiques II	JP. Burdet J. Fuchs	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II	Changins Changins Changins Changins Changins Changins Changins Changins Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet JP. Burdet J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth	2	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14	16 32 42 32 12 32 24 22 14	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II Techniques œnologiques II Technologie de cave II	JP. Burdet J. Fuchs J. Fuchs	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II TP cave et vinification II Ampélographie I Modes et conduite de la vigne II	Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet S. Hautier J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth T. Smit-Sadki	2 2	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4 1 2		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14 0	16 32 42 32 12 32 24 22 14 28 16	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II Techniques œnologiques II Technologie de cave II	JP. Burdet J. Fuchs J. Fuchs M. Rienth	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II TP cave et vinification II Ampélographie I Modes et conduite de la vigne II Physiologie de la vigne I	Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet S. Hautier J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth T. Smit-Sadki M. Rienth	2 2 2 3	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4 1 2		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14	16 32 42 32 12 32 24 22 14 28 16 16 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II Techniques œnologiques II Technologie de cave II	JP. Burdet J. Fuchs J. Fuchs M. Rienth	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II TP cave et vinification II Ampélographie I Modes et conduite de la vigne II Physiologie de la vigne I Arboriculture fruitière	Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet JP. Burdet J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth T. Smit-Sadki M. Rienth A. Delavallade	2 2	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4 1 2		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14 0	16 32 42 32 12 32 24 22 14 28 16	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Jeudi ou vendredi
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II  Techniques œnologiques II  Technologie de cave II  Viticulture II	JP. Burdet J. Fuchs J. Fuchs M. Rienth à choix à choix	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II TP cave et vinification II Ampélographie I Modes et conduite de la vigne II Physiologie de la vigne I Arboriculture fruitière Brasserie	Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet JP. Burdet J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth T. Smit-Sadki M. Rienth A. Delavallade S. Simonin	2 2 2 3	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4 1 2		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14 0	16 32 42 32 12 32 24 22 14 28 16 16 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Jeudi ou vendredi Sem. 26
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II  Techniques œnologiques II  Technologie de cave II  Viticulture II	JP. Burdet J. Fuchs J. Fuchs M. Rienth à choix à choix à choix	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II TP cave et vinification II Ampélographie I Modes et conduite de la vigne II Physiologie de la vigne I Arboriculture fruitière Brasserie Qualité des fruits et production de jus et de cidre	Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth T. Smit-Sadki M. Rienth A. Delavallade S. Simonin B. Bach	2 2 2 3	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4 1 2 1 1 2		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14 0	16 32 42 32 12 32 24 22 14 28 16 16 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Jeudi ou vendredi Sem. 26 Sem. 26 Sem. 26
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II  Techniques œnologiques II  Technologie de cave II  Viticulture II	JP. Burdet  J. Fuchs  J. Fuchs  M. Rienth  à choix à choix à choix Obligatoire	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II TP cave et vinification II Ampélographie I Modes et conduite de la vigne II Physiologie de la vigne I Arboriculture fruitière Brasserie Qualité des fruits et production de jus et de cidre Production viticole	Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet JP. Burdet J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth T. Smit-Sadki M. Rienth A. Delavallade S. Simonin B. Bach JP. Burdet	2 2 2 3	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4 1 2		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14 0	16 32 42 32 12 32 24 22 14 28 16 16 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Sem. 26 Sem. 26 Sem. 26
Semestre 4	Printemps	16	Techniques culturales II  Techniques œnologiques II  Technologie de cave II  Viticulture II	JP. Burdet J. Fuchs J. Fuchs M. Rienth à choix à choix à choix	Analyse des vins II Dégustations et connaissance des cépages TP laboratoire d'analyse des vins II Contrôles phytosanitaires Protection des végétaux II Microbiologie des vins II Techniques de vinification II Technologie II TP cave et vinification II Ampélographie I Modes et conduite de la vigne II Physiologie de la vigne I Arboriculture fruitière Brasserie Qualité des fruits et production de jus et de cidre	Changins	F. Lamy B. Bach C. Guyot C. Chappuis JP. Burdet JP. Burdet J. Fuchs L. Zeng J. Fuchs M. Rienth T. Smit-Sadki M. Rienth A. Delavallade S. Simonin B. Bach	2 2 2 3	1 2 2.6 2 0.75 2 1.5 1.4 1 2 1 1 2		14 32 0 32 12 6 10 11 7 14 0	16 32 42 32 12 32 24 22 14 28 16 16 32	Jeudi et vendredi Mardi ou mercredi Mardi ou mercredi Mercredi Jeudi ou vendredi Jeudi ou vendredi Mardi ou mercredi Jeudi ou vendredi Sem. 26 Sem. 26 Sem. 26