

2ème année - HES 24-27

2ème année - HES 24-27																	
Semestre	Printemps/Automne	Nbre de semaine de cours/semestre	Modules	Responsable du module	Unité de cours	Lieu	Enseignant responsable de l'unité de cours	Crédits ECTS	Périodes de cours par semaine	sous supervision (TSS)	Total Périodes Travail individuel (TI)	Total période /semestre (sans TI)	Jour ou semaine de cours				
Semestre 3	Automne	10	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. Rébénague	Statistique I	Changins	P. Rébénague	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				
			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				
					TP laboratoire d'analyse des vins I	Changins	C. Chappuis		2		20	20	Mercredi				
			Techniques culturales I	J.-P. Burdet	Machinisme et équipement du vignoble I	Changins	L.-C. Pittet	4	2		4	20	Vendredi				
					Protection des végétaux I	Changins	J.-P. Burdet		2		4	20	Vendredi				
			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				
				à choix	Gestion durable d'une entreprise viti-vinicole	Changins	A. Mondoux						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					
Semestre 4	Printemps	16	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		1		20	16	Jeudi ou vendredi				
					TP profil cultural	Changins	F. Lamy		1		14	16	Jeudi et vendredi				
			Techniques analytiques II	C. Chappuis	Analyse des vins II	Changins	B. Bach	6	2		32	32	Mardi ou mercredi				
					Dégustations et connaissance des cépages	Changins	C. Guyot		2.6		0	42	Mardi ou mercredi				
					TP laboratoire d'analyse des vins II	Changins	C. Chappuis		2		32	32	Mercredi				
			Techniques culturales II	J.-P. Burdet	Contrôles phytosanitaires	Changins	J.-P. Burdet	2	0.75		12	12	Jeudi ou vendredi				
					Protection des végétaux II	Changins	J.-P. Burdet		2		6	32	Jeudi ou vendredi				
			Techniques œnologiques II	J. Fuchs	Microbiologie des vins II	Changins	S. Hautier	2	1.5		10	24	Mardi ou mercredi				
					Techniques de vinification II	Changins	J. Fuchs		1.4		11	22	Mardi ou mercredi				
			Technologie de cave II	J. Fuchs	Technologie II	Changins	L. Zeng	2	1		7	14	Mardi ou mercredi				
					TP cave et vinification II	Changins	J. Fuchs		2		14	28	Mercredi				
			Viticulture II	M. Rienth	Ampélographie I	Changins	M. Rienth	3	1		0	16	Jeudi ou vendredi				
					Modes et conduite de la vigne II	Changins	T. Smit-Sadki		1		2	16	Jeudi ou vendredi				
					Physiologie de la vigne I	Changins	M. Rienth		2		0	32	Jeudi ou vendredi				
			Séminaires semestre IV	à choix	Arboriculture fruitière	Changins	A. Delavallade	6	30			30	Sem. 26				
				à choix	Brasserie	Changins	S. Simonin						Sem. 26				
				à choix	Qualité des fruits et production de jus et de cidre	Changins	B. Bach						Sem. 26				
				Obligatoire	Production viticole	Changins	J.-P. Burdet		40			40	Sem. 25				
Obligatoire	Summer University (2-3 semaines)	Voyage		M. Weikert						Sem. 28-29							
Travail prépartoire								A.-C. Silvestri	Travail préparatoire au TB	Changins	Resp. du sujet	4			60		
Total Semestre 4								33	26.3	2		500					

Version du 10 juillet 2025 (sous réserve de modification)

Version du 10 juillet 2025 (sous réserve de modification)