

TECHNICIEN/NE VITIVINICOLE ES 2017

temps partiel

Matière	Responsable	Acronyme	Titre	Périodes		
				es	an 1 09.17	an 2 09.18

MODULES DE GESTION							
communication et méthodologie	F. Burdet	B01	Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise	40	ES17		
	S. Hautier	B03	Marketing	40	ES17		
	S. Hautier	B04	Gestion du personnel	28	ES17		
	S. Hautier	G101	Autocontrôle de la qualité	20		ES17	
	F. Burdet	G103	Prise de position	32		ES17	
	S. Hautier	G104	Allemand	192	ES17	ES17	

Gestion, Politique et Législation	F. Burdet	B02	Analyse économique et financière de l'entreprise	80	ES17		
	F. Burdet	M01	Planification économique et financement	48			ES18
	F. Burdet	M02	Economie politique et politique agricole (viticole)	48		ES18	
	S. Hautier	M03	Droit agricole et formes d'entreprises	40		ES18	
	S. Hautier	M04	Assurances, prévoyance, fiscalité	40			ES18
	Th. Gallandat	M05	Gestion stratégique	40			ES18
	Ch. Guyot	WI-WT 06	Connaissance des vignobles	28	ES17		
	S. Hautier	Bf 08	Equipements, sécurité au travail, constructions	52	ES17		
	F. Burdet	G102	Valeur commerciale	40		ES17	

sous total Gestion 768

MODULES DE VITICULTURE								
Viticulture	F. Lamy	WI 01	Gestion des sols	32	ES17			
	R. Gonzales	WI 02	Stratégie cépages, porte-greffes et terroir	56	ES17			
	Y. Blondel	WI 03	Systèmes de culture et soins de la vigne	56	ES17			
	J.-Ph. Burdet	WI 04	Dégâts, protection des plantes et techniques d'application	56	ES17			
	Ch. Guyot	WI-WT 05	Maturation et vendanges	28		ES18	ES18	
	Modules d'intégration en viticulture							
	Y. Blondel	V105	Conduire les vignes	72			ES18	
	F. Lamy	V106	Développer le vignoble	60			ES18	
	Ch. Guyot	V107	De la vigne à la cave	24			ES18	

sous total Viticulture 384

MODULES D'ŒNOLOGIE								
Œnologie	P. Hippenmeyer Ch. Guyot (a.i.)	WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	122		ES18		
	P. Hippenmeyer S. Hautier (a.i.)	WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	42		ES18		
	S. Hautier	WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	32		ES18		
	M. Mertenat	WT 04	Dégustation, analyses et techniques de laboratoire	66	ES17			
	S. Hautier	WT 08	Elevage des vins sous bois	12			ES18	
	Ch. Guyot	WT 09	Vins doux, vins spéciaux	16		ES17		
	J. Roesle-Fuchs	WT 10	Mousseux et vins effervescents	18			ES18	
	Modules d'intégration en œnologie							
	L. Van Gysel	WT 07	Conception et aménagement d'une cave	28			ES18	
	L. Van Gysel	O109	Conception et aménagement d'une cave - approfondissement	24			ES18	
	M. Mertenat	O110	Interprétations analytiques	36			ES18	

sous total Œnologie 396

Examens de semestre	68
Enseignement	1616
Etude personnelle-Préparation des examens	800
Voyage d'étude, travail de semestre	160
Travail de diplôme	320
Stages pratiques	720
TOTAL	3616