

Matière	Responsable	Acronyme	Titre	Périodes totales	
<b>MODULES DE GESTION</b>					
communication et méthodologie			Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise	40	
	F. Burdet	B01			
	S. Hautier	B03	Marketing	40	
	S. Hautier	B04	Gestion du personnel	28	
	S. Hautier	G101	Autocontrôle de la qualité	20	
	F. Burdet	G103	Prise de position	32	
S. Hautier	G104	Allemand	192		
Gestion, Politique et Législation	F. Burdet	B02	Analyse économique et financière de l'entreprise	80	
	F. Burdet	M01	Planification économique et financement	48	
	F. Burdet	M02	Economie politique et politique agricole (viticole)	48	
	S. Hautier	M03	Droit agricole et formes d'entreprises	40	
	S. Hautier	M04	Assurances, prévoyance, fiscalité	40	
	Th. Gallandat	M05	Gestion stratégique	40	
	Ch. Guyot	WI-WT 06	Connaissance des vignobles	28	
	S. Hautier	Bf 08	Equipements, sécurité au travail, constructions	52	
	F. Burdet	G102	Valeur commerciale	40	
<b>sous total Gestion</b>				<b>768</b>	
<b>MODULES DE VITICULTURE</b>					
Viticulture	F. Lamy	WI 01	Gestion des sols	32	
	R. Gonzales	WI 02	Stratégie cépages, porte-greffes et terroir	56	
	Y. Blondel	WI 03	Systèmes de culture et soins de la vigne	56	
	J.-Ph. Burdet	WI 04	Dégats, protection des plantes et techniques d'application	56	
	Ch. Guyot	WI-WT 05	Maturation et vendanges	28	
	<b>Modules d'intégration en viticulture</b>				
	Y. Blondel	V105	Conduire les vignes	72	
	F. Lamy	V106	Développer le vignoble	60	
	Ch. Guyot	V107	De la vigne à la cave	24	
<b>sous total Viticulture</b>				<b>384</b>	
<b>MODULES D'ŒNOLOGIE</b>					
Œnologie	P. Hippenmeyer Ch. Guyot (a.i.)	WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	122	
	P. Hippenmeyer S. Hautier (a.i.)	WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	42	
	S. Hautier	WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	32	
	M. Mertenat	WT 04	Dégustation, analyses et techniques de laboratoire	66	
	S. Hautier	WT 08	Elevage des vins sous bois	12	
	Ch. Guyot	WT 09	Vins doux, vins spéciaux	16	
	J. Roesle-Fuchs	WT 10	Mousseux et vins effervescents	18	
	<b>Modules d'intégration en œnologie</b>				
	L. Van Gysel	WT 07	Conception et aménagement d'une cave	28	
	L. Van Gysel	O109	Conception et aménagement d'une cave - approfondissement	24	
	M. Mertenat	O110	Interprétations analytiques	36	
<b>sous total Œnologie</b>				<b>396</b>	
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	
<b>TOTAL</b>				<b>3616</b>	