

Plan d'études HES, filière Viticulture et Œnologie - Année académique 2018-2019

3ème année - HES 16-19 - du 17.09.2018 au 17.02.2019

<i>Modules Cours</i>	<i>Lieu</i>	<i>Enseignants</i>	<i>Crédits ECTS</i>	<i>Périodes cours par semaine</i>	<i>Périodes Travail sous supervision</i>	<i>Total semestre (12 semaines)</i>
Semestre 5						
Techniques Oenologiques III			5			
Techniques de vinification III	Changins	Julie Roeslé-Fuchs		2		24
Compléments en œnologie I	Changins	Laure Van Gysel		2		24
Microbiologie des vins III	Changins	Serge Hautier, Richard Pfister		2		24
Distillation	Changins	Benoît Bach		1		12
Techniques analytiques III			5			
TP laboratoire de microbiologie	Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri		2		24
Dégustations et connaissance des cépages	Changins	Laure Van Gysel, Eve Danthe		2		24
TP laboratoire d'analyse des vins III	Changins	Ramon Mira, Roland Riesen, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert		2		24
Technologie de cave III			2			
TP cave et vinification III	Changins	Julie Roeslé-Fuchs, Serge Diserens, Sébastien Gass, Benoît Bach		2		24
Technologie III	Changins	Liming Zeng		1		12
Sols et climat III			4			
Entretien du sol et de la fertilité I	Changins	Dorothea Noll		2		24
Nutrition des plantes II	Changins	Thierry Heger		1		12
TP plan de fumure	Changins	Thierry Heger		1		12
Malherbologie	Changins	Matteo Mota		1		12
Viticulture III			4			
Géographie viticole, travaux de groupes	Changins	Christian Guyot		1		12
Ampélographie II	Changins	Markus Rienth		2		24
Physiologie de la vigne II	Changins	Markus Rienth		2		24
Techniques culturales III			5			
Plantation et culture de la vigne I	Changins	Yves Blondel, Raphaël Gonzales		2		24
Machinisme et équipement du vignoble II	Changins	Yves Blondel, Raphaël Gonzales		2		24
Protection des végétaux III	Changins	Jean-Philippe Burdet		2		24
Séminaire semestre V			3			
Séminaire Vendanges (5 semaines)	Changins	Patrik Schönenberger		170		170
Total Semestre 5			28	32		554

3ème année - HES 16-19 - du 18.02.2019 au 15.09.2019

<i>Modules Cours</i>	<i>Lieu</i>	<i>Enseignants</i>	<i>Crédits ECTS</i>	<i>Périodes cours par semaine</i>	<i>Périodes Travail sous supervision</i>	<i>Total semestre (14 semaines)</i>
Semestre 6						
Techniques Oenologiques IV			3			
Techniques de vinification IV	Changins	Julie Roeslé-Fuchs, Christian Guyot		2		28
Oenologie appliquée II	Changins	Laure van Gysel		2		28
Techniques analytiques IV			3			
TP de dégustation et connaissance des vins et régions	Changins	Laure Van Gysel, Eve Danthe		2		28
TP laboratoire d'analyse des vins IV	Changins	Ramon Mira, Roland Riesen, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert		2		28
Technologie de cave IV			6			
TP cave et vinification IV	Changins	Julie Roeslé-Fuchs, Serge Diserens, Ladik Muryn		2		28
Technologie IV	Changins	Liming Zhen		2		28
Conférences	Changins	Laure van Gysel		4		56
Sols et climat IV			5			
Entretien du sol et de la fertilité II	Changins	Dorothea Noll, Matteo Mota		2		28
TP profils, entretien, terroirs, malherbologie	Changins	Matteo Mota, Dorothea Noll, Frédéric Lamy		4		56
Viticulture IV			5			
Synthèse et étude de cas viticoles	Changins	Jean-Philippe Burdet, Yves Blondel, Markus Rienth, Raphaël Gonzales		4		56
Sélection et multiplication de la vigne	Changins	Markus Rienth, Raphaël Gonzales		1		14
Virologie et bactériologie	Changins	Markus Rienth		1		14
Techniques culturales IV			4			
Plantation et culture de la vigne II	Changins	Yves Blondel, Raphaël Gonzales		2		28
Machinisme, équipement du vignoble et réglages des machines	Changins	Yves Blondel, Raphaël Gonzales		2		28
Protection des végétaux IV	Changins	Jean-Philippe Burdet		1,5		21
Séminaire semestre VI			2			
Etude de cas à l'étranger	Voyage	Julie Roeslé-Fuchs		34		34
Développement d'entreprise (1 semaine) ou RU Suisse-USA (1 semaine) ou Summer University (4 semaines)	Changins / voyage	Florian Burdet / Alexandre Mondoux / Roland Riesen		34		34
Travail de Bachelor			16			
Travail de Bachelor	Changins	Responsable du sujet				
Total Semestre 6			44	33,5		537

Version du 23.01.2019/CDP