

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

2ème année - HES 17-20 - du 17.09.2018 au 17.02.2019

Modules Cours	Lieu	Enseignants	Crédits ECTS	Périodes cours par semaine	Périodes Travail sous supervision	Total semestre (12 semaines)
Semestre 3						
Mathématiques III			3			
Statistique I	Changins	Pascale Deneulin, Pierrick Rébénaque		3	1	36
Ecogest III			5			
Gérer et développer son entreprise	Changins	Alexandre Mondoux, Conrad Briguet, Florian Burdet		2		24
Marketing	Changins	Joaquin Fernandez		4		48
Droit	Changins	Géraldine Bettens		2		24
Techniques Oenologiques I			2			
Techniques de vinification I	Changins	Christian Guyot, Serge Hautier		1		12
Microbiologie des vins I	Changins	Serge Hautier		1		12
Techniques analytiques I			5			
Analyse des vins I	Changins	Ramon Mira, Roland Riesen		2		24
Méthodologie de dégustation du vin	Changins	Laure Van Gysel, Eve Danthe		2		24
TP laboratoire d'analyse des vins I	Changins	Ramon Mira, Roland Riesen, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert		2		24
Technologie de cave I			3			
TP cave et vinification I	Changins	Julie Roeslé-Fuchs, Serge Diserens, Ladik Muryn		2		24
Technologie I	Changins	Liming Zeng		2		24
Sols et climat I			3			
Bioclimatologie générale et viticole	Changins	Markus Rienth		2		24
Systématique et profil cultural I	Changins	Frédéric Lamy		2		24
Viticulture I			2			
Anatomie et morphologie de la vigne	Changins	Markus Rienth		1		12
Modes et conduite de la vigne I	Changins	Yves Blondel		1		12
Techniques culturelles I			4			
Machinisme et équipement du vignoble I	Changins	Louis-Claude Pittet		2		24
Protection des végétaux I	Changins	Jean-Philippe Burdet		3		36
Séminaire semestre III			3			
Séminaire Vendanges (5 semaines)	Changins	Patrik Schönenberger		170		170
Total Semestre 3			30	34	1	578

2ème année - HES 17-20 - du 18.02.2019 au 15.09.2019

Modules Cours	Lieu	Enseignants	Crédits ECTS	Périodes cours par semaine	Périodes Travail sous supervision	Total semestre (14 semaines)
Semestre 4						
Mathématiques IV			2			
Statistique II	Changins	Pascale Deneulin, Pierrick Rébénaque		2	1	28
Ecogest IV			2			
Gestion de crise	Changins	Alexandre Mondoux, Daniel Gay		2		28
Techniques Oenologiques II			2			
Techniques de vinification II	Changins	Julie Roeslé-Fuchs, Benoît Bach, Julie Roeslé-Fuchs		2		28
Microbiologie des vins II	Changins	Serge Hautier		1		14
Techniques analytiques II			5			
Analyse des vins II	Changins	Ramon Mira, Roland Riesen		2		28
Dégustations et connaissance des cépages	Changins	Laure Van Gysel, Eve Danthe		2		28
TP laboratoire d'analyse des vins II	Changins	Ramon Mira, Roland Riesen, Muriel Mertenat, Priscilla Siebert		2		28
Technologie de cave II			2			
TP cave et vinification II	Changins	Julie Roeslé-Fuchs, Serge Diserens, Ladik Muryn		2		28
Technologie II	Changins	Liming Zeng		1		14
Sols et climat II			2			
Systématique et profil cultural I	Changins	Frédéric Lamy, Matteo Mota, Dorothea Noll		1		14
Nutrition des plantes I	Changins	Thierry Heger		2		28
Viticulture II			4			
Physiologie de la vigne I	Changins	Markus Rienth		2		28
Modes et conduite de la vigne II	Changins	Yves Blondel		1		14
Ampélographie I	Changins	Markus Rienth		1		14
Techniques culturales II			2			
Protection des végétaux II	Changins	Jean-Philippe Burdet		2		28
Contrôles phytosanitaires	Changins	Jean-Philippe Burdet		1		14
Séminaire semestre IV			5			
Management de projet (1 semaine)	Changins	Florian Burdet		34		34
Production Viticole (1 semaine)	Voyage	Jean-Philippe Burdet		34		34
Analyse sensorielle (1 semaine) ou Summer University (4 semaines)	Changins	Pascale Deneulin / Roland Riesen		34		34
Wädenswil-Voyage d'étude (1 semaine)	Changins	Markus Rienth, Raphaël Gonzales		34		34
Travail de Bachelor			2			
Travail préparatoire	Changins	Responsable du sujet				
Total Semestre 4			28	26	1	500