
 Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Œnologie</b>	 <b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie
<b>Crédits ECTS : 2</b>	<b>Initiation viti-œno</b>	<b>2020-2021 (S2)</b>
Cours lié(s) :	Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle Histoire et géographie viticole	Cours frontal et travaux pratiques  Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	4 périodes	Total : 48 périodes
Responsable du module :	Laure Van Gysel	
Responsables des cours :	Laure Van Gysel (Analyse sensorielle) Christian Guyot (Histoire et Géo) Markus Rienth (Histoire et Géo)	laure.vangysel@changins.ch christian.guyot@changins.ch markus.rienth@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	Pas obligatoire	
Prérequis :	Aucun	
Modalité d'évaluation :	Examen écrit	
Modalité de validation du module :  Modalité de validation du cours :	Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " du 22 mars 2018. La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés.  Le cours est validé à condition que la moyenne des évaluations soit au minimum de 3.8. La ou le candidat-e ayant obtenu une note de cours inférieure à 3.8 est inscrit-e d'office à la remédiation de ce cours. Si la remédiation est réussie, la note finale obtenue au cours après remédiation est de 4.0. Le droit à la remédiation ne peut s'exercer qu'une seule fois par cours. En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e peut répéter le cours. Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.	
Objectif du module :	Initiation au monde viti-vinicole via la découverte de l'histoire et la géographie viticole. Initiation à la dégustation via l'étude de l'analyse sensorielle.	

<b>Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielles (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre les bases de la physiologie sensorielle</li> <li>- Comprendre les bases méthodologiques de l'analyse sensorielle</li> <li>- Connaître et comprendre les techniques courantes d'analyse sensorielle</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Physiologie sensorielle</li> <li>- Méthodologies de l'analyse sensorielle</li> <li>- Techniques d'analyse sensorielle</li> </ul>
Bibliographie :	--
<b>Histoire et géographie viticole (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retracer le développement historique de la vitiviniculture</li> <li>- Décrire le vignoble mondial du point de vue des superficies, de la production et de la consommation de vin, tant dans son état actuel que dans son évolution</li> <li>- Caractériser et décrire la vitiviniculture suisse dans son ensemble, tant dans son état actuel que dans son évolution</li> <li>- Caractériser et décrire la vitiviniculture des divers cantons et régions viticoles de la Suisse</li> <li>- Analyser et établir les liens entre les aspects pédologique, climatique et historique des régions viticoles étudiées et l'évolution, notamment du point de vue du marché des vins, de ces mêmes régions</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Historique de la vitiviniculture</li> <li>- Le vignoble mondial</li> <li>- Le vignoble suisse</li> <li>- Cantons et régions viticoles de Suisse</li> </ul>
Descriptif de module validé le :	27 juillet 2020
Par :	Laure Van Gysel