
 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Œnologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 3</b>	<b>Séminaire semestre III</b>	<b>2020-2021 (S3)</b>
Séminaire lié :	Séminaire vendanges I	Séminaire
Durée du séminaire :	5 semaines	
Responsable du module :	Patrik Schönenberger	patrik.schonenberger@changins.ch
Responsable du séminaire :	Patrik Schönenberger	patrik.schonenberger@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :		
Prérequis :	N'avoir aucune répétition du semestre 1 (chevauchement des dates)	
Modalité d'évaluation :	Rapport noté	
Modalité de validation du module :  Modalité de validation du cours :	<p>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.</p> <p>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.</p>	
Objectif du module :	Travailler en cave	

<b>Séminaire vendanges (5 semaines)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'étudiant participe activement à l'organisation et aux travaux de vinification</li> <li>- Le maître de stage met son savoir-faire, ses connaissances et les installations de vinification au bénéfice du stagiaire</li> <li>- Le genre de travail à accomplir par le stagiaire doit être défini. Le stagiaire pourra entre autres suivre l'évolution d'une ou plusieurs cuves, du stade de raisin rond à la fin de la fermentation alcoolique</li> <li>- Le stagiaire est dépendant du maître de stage et fait tout son possible pour apprendre de lui, l'interroger et travailler avec lui</li> </ul>
Remarques :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les dates exactes du séminaire sont données à la mi-juillet</li> <li>- Le séminaire doit se passer obligatoirement en Suisse</li> <li>- Le séminaire dans le domaine familial n'est pas autorisé</li> <li>- L'étudiant fera un rapport de synthèse de deux pages qui devra porter sur un projet géré par lui pendant les vendanges (p.ex. une méthode de vinification, de pressurage, machine utilisée, etc.)</li> </ul> <p>Le sujet sera défini avec le maître de stage avant les vendanges Le rapport sera rendu au plus tard le 15 novembre de l'année du séminaire et sera noté</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le maître de stage s'engage à libérer l'étudiant 2 jours durant le séminaire pour lui permettre la mise en route de sa vinification à CHANGINS</li> </ul>
Bibliographie :	--
Descriptif de module validé le :	10 octobre 2019
Par :	Patrik Schönenberger