

 <p>Hes·SO Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Oenologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 3	Technologie de cave I	2020-2021 (S3)
Cours liés :	TP cave et vinification I Technologie I	Atelier/Labo Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	4 périodes	Total : 48 périodes
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (TP cave et vinif.) Serge Diserens (TP cave et vinif.) Ladik Muryn (TP cave et vinif.) Liming Zeng (Technologie)	julie.fuchs@changins.ch serge@lesmoines.ch ladik.muryn@changins.ch liming.zeng@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> - TP cave et vinification I : obligatoire rapport à la fin de chaque cours, en cas de plus de 10% d'absence non justifiée, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours - Technologie I : non obligatoire 	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - TP Cave et vinification I : Suivre en parallèle le cours Marketing Suivre en parallèle le TP Laboratoire d'analyse des vins I - Technologie I : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II 	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre et rapports notés	
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 Oenologie " 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 :	<p>Développer les connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser les actions technologiques de la réception de la vendange à la filtration.</p> <p>Gérer une vinification en groupe de la réception des raisins au vin, dans le projet global de création d'une microentreprise développant une gamme de vins.</p>	

TP cave et vinification I (4 périodes tous les 15 jours)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître et pouvoir utiliser de manière autonome les machines et matériels de cave cités sous "contenu du cours" - Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de filtration - Effectuer la mise en œuvre de vinifications spéciales - Effectuer de manière autonome tous les travaux de cave, de la mise en œuvre de la vendange à la stabilisation physique des vins, des vinifications de groupes
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Etude du fonctionnement et de l'utilisation des machines citées ci-dessous, dans le cadre de démonstrations et de l'organisation autonome de chantiers pratiques : égrappoir, fouloir, pressoirs, flottateur, filtre rotatif, filtre à plaque - Elaboration de vins spéciaux : vin passerillé hors souche, cryosélection - Réception de raisins et mise en œuvre d'une série de vinifications de groupes - Dégustations techniques hebdomadaires incluant le suivi des vinifications de groupes - Réalisations pratiques en cave des travaux de vinification de groupes - Création d'un cahier de cave permettant d'assurer la traçabilité des opérations effectuées - Développement du projet Microentreprise et création de la nouvelle gamme de vins
Bibliographie :	Référence aux cours de Technologie
Technologie I (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave - Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave - Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel - Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave - Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Filtration : bourbes, dégrossissante, de finition et tangentielle - Pressurage et extraction des jus
Bibliographie :	---
Descriptif de module validé le :	14 août 2020
Par :	Julie Fuchs