
 <p>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 Œnologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 3	Séminaire semestre V	2020-2021 (S5)
Séminaire lié :	Séminaire vendanges II ou Travail de bachelor	Séminaire
Durée 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 :	Obligatoire	
Prérequis :	Avoir validé les semestres 1-2-3-4	
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 :	Travail pratique	

Séminaire vendanges (5 semaines)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - L'étudiant participe activement à l'organisation et aux travaux de vinification - Le maître de stage met son savoir-faire, ses connaissances et les installations de vinification au bénéfice du stagiaire - 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 - Le stagiaire est dépendant du maître de stage et fait tout son possible pour apprendre de lui, l'interroger et travailler avec lui
Remarques :	<ul style="list-style-type: none"> - Les dates exactes du séminaire sont données à la mi-juillet - Le séminaire doit se passer obligatoirement en Suisse - Le séminaire dans le domaine familial n'est pas autorisé - 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.) <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>
Bibliographie :	--
Travail de bachelor (5 semaines)	
Compétences visées :	- Réalisation d'expérimentations nécessaires à la rédaction du TB
Remarques :	- Selon demande du responsable de TB
Bibliographie :	--
Descriptif de module validé le :	22 novembre 2019
Par :	Patrik Schönenberger