
 <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>Oenologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 6</b>	<b>Technologie de cave IV</b>	<b>2020-2021 (S6)</b>
Cours liés :	TP cave et vinification IV Technologie IV Conférences	Atelier / Labo Cours frontal Cours frontal et visites
Périodes hebdomadaires :	8 périodes	Total : 128 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) Laure van Gysel (Conférences)	julie.fuchs@changins.ch serge@lesmoines.ch ladik.muryn@changins.ch liming.zeng@changins.ch laure.vangysel@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP cave et vinification IV : obligatoire 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</li> <li>- Technologie IV : Non-obligatoire</li> <li>- Conférences : obligatoire 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</li> </ul>	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP cave et vinification IV : Avoir validé les cours TP cave et vinification I et II Avoir suivi le cours TP cave et vinification III Suivre en parallèle de cours TP laboratoire d'analyse des vins IV</li> <li>- Technologie IV : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II Avoir validé les cours Technologie I et II et Techniques de vinification I et II Avoir suivi le cours Technologie III</li> <li>- Conférences : pas de prérequis</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre et rapports notés  Conférences : moyenne des notes d'examens	
Modalité de validation du module :	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. La note du module est calculée de la façon suivante : 20 % note des conférences + 40% note TP + 40% note technologie	

Modalité de validation du cours :

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 :

Développer les connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser l'ensemble des actions technologiques de la réception de la vendange à la mise en bouteille.

Développer des compétences parallèles à l'œnologie : brasserie.

Apporter des connaissances complémentaires selon le programme des Conférences.

Finaliser le projet microentreprise et bilan.

<b>TP cave et vinification IV (4 périodes tous les 15 jours)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procéder à la mise en marche et à l'utilisation des machines de cave nécessaires à la vinification et au conditionnement des vins</li> <li>- Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de cave</li> <li>- Finaliser le projet microentreprise et clôturer la vente de la gamme de vins</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approche de la vinification en barriques : hygiène et pratique</li> <li>- 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 : filtres à membranes, utilisation et stockage des membranes, introduction à la mise en bouteille, matériel sec, groupe de mise en bouteilles, réglages, contrôles des têtes de bouchage</li> <li>- Préparation des vins pour la mise en bouteilles et réalisation d'un chantier de mise en bouteilles</li> <li>- Elaboration d'une bière artisanale</li> <li>- Visites d'entreprises</li> </ul>
Bibliographie :	Référence aux cours de Technologie et de Techniques de vinifications
<b>Technologie IV (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave</li> <li>- Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave</li> <li>- Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel</li> <li>- Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave</li> <li>- Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production frigorifique ou calorifique pour la cave</li> <li>- Gestion des températures du vin</li> <li>- Stabilisation tartrique du vin</li> <li>- Stockage des bouteilles</li> <li>- Bouteilles</li> <li>- Installations de mise en bouteilles et en outre souple</li> <li>- Bouchage liège, à vis et avec couronnes</li> <li>- Etiquetage avec colle et par système autocollant</li> </ul>
Bibliographie :	--

<b>Conférences (4 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'insérer dans la profession et créer des contacts avec des intervenants extérieurs qui sont des acteurs du milieu professionnel par des conférences sur l'expérience de ces derniers</li> <li>- Analyser et identifier des problèmes professionnels avec des intervenants spécialisés extérieurs</li> <li>- Se préparer à l'insertion professionnelle par des séminaires pratiques sur des sujets précis. Par exemple, se préparer à rédiger et présenter selon une démarche scientifique par des séminaires TB</li> <li>- Découvrir des domaines et questions liés au monde du vin qui ne sont pas abordés dans le reste du cursus</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conférences réalisées par des professionnels de différents horizons et spécialisation</li> <li>- Les thèmes peuvent varier en fonction de l'actualité professionnelle</li> </ul>
Bibliographie :	--
Descriptif de module validé le :	14 août 2020
Par :	Julie Fuchs