

**TECHNICIEN/NE VITIVINICOLE ES 2020**

**Plein temps**

Matière	Responsable	Acronyme	Titre	Périodes totales
<b>MODULES DE GESTION</b>				
communication et méthodologie	F. Burdet	B01	Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise	40
	S. Hautier	B03	Marketing	40
	S. Hautier	B04	Gestion du personnel	40
	S. Hautier	G101	Autocontrôle de la qualité	20
	F. Burdet	G103	Prise de position	32
	S. Hautier	G104	Allemand	192
Gestion, Politique et Législation	S. Hautier	B02	Analyse économique et financière de l'entreprise	92
	F. Burdet	M01	Planification économique et financement	48
	F. Burdet	M02	Economie politique et politique agricole (viticole)	48
	S. Hautier	M03	Droit agricole et formes d'entreprises	40
	S. Hautier	M04	Assurances, prévoyance, fiscalité	40
	F. Burdet	M05	Gestion stratégique	40
	Ch. Guyot	WI-WT 06	Connaissance des vignobles	28
	F. Burdet	G102	Valeur commerciale	40
<b>sous total Gestion</b>				<b>740</b>
<b>MODULES DE VITICULTURE</b>				
Viticulture	F. Lamy	WI 01	Gestion des sols	32
	M. Rienth	WI 02	Stratégie cépages, porte-greffes et terroir	56
	Y. Blondel	WI 03	Systèmes de culture et soins de la vigne	64
	J.-Ph. Burdet	WI 04	Dégâts, protection des plantes et techniques d'application	56
	Ch. Guyot	WI-WT 05	Maturation et vendanges	28
	<b>Modules d'intégration en viticulture</b>			
	Y. Blondel	V105	Conduire les vignes	72
	F. Lamy	V106	Développer le vignoble	60
	Ch. Guyot	V107	De la vigne à la cave	24
	<b>sous total Viticulture</b>			
<b>MODULES D'ŒNOLOGIE</b>				
Œnologie	Ch. Guyot	WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	122
	S. Hautier	WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	42
	S. Hautier	WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	32
	M. Mertenat	WT 04	Dégustation, analyses et techniques de laboratoire	74
	J. Fuchs	WT 08	Elevage des vins sous bois	12
	Ch. Guyot	WT 09	Vins doux, vins spéciaux	16
	J. Fuchs	WT 10	Mousseux et vins effervescents	18
	<b>Modules d'intégration en œnologie</b>			
	L. Van Gysel	WT 07	Conception et aménagement d'une cave	44
	L. Van Gysel	O109	Conception et aménagement d'une cave - approfondissement	24
	M. Mertenat	O110	Interprétations analytiques	44
<b>sous total Œnologie</b>				<b>428</b>
Examens de semestre				68
<b>Enseignement</b>				<b>1628</b>
Etude personnelle-Préparation des examens				800
Voyage d'étude, travail de semestre				160
Travail de diplôme				320
Stages pratiques				720
<b>TOTAL</b>				<b>3628</b>