

TECHNICIEN/NE VITIVINICOLE ES 2020**temps partiel**

Matière	Responsable	Acronyme	Titre	Période	an 1	an 2	an 3
				des	09.20	09.21	09.22

MODULES DE GESTION							
communication et méthodologie	F. Burdet	B01	Compétences personnelles et méthodologiques du chef d'entreprise	40	ES20		
	S. Hautier	B03	Marketing	40	ES20		
	S. Hautier	B04	Gestion du personnel	40	ES20		
	S. Hautier	G101	Autocontrôle de la qualité	20		ES20	
	F. Burdet	G103	Prise de position	32		ES20	
	S. Hautier	G104	Allemand	192	ES20	ES20	

Gestion, Politique et Législation	S. Hautier	B02	Analyse économique et financière de l'entreprise	92	ES20		
	F. Burdet	M01	Planification économique et financement	48			ES21
	F. Burdet	M02	Economie politique et politique agricole (viticole)	48		ES21	
	S. Hautier	M03	Droit agricole et formes d'entreprises	40		ES21	
	S. Hautier	M04	Assurances, prévoyance, fiscalité	40			ES21
	F. Burdet	M05	Gestion stratégique	40			ES21
	Ch. Guyot	WI-WT 06	Connaissance des vignobles	28	ES20		
	F. Burdet	G102	Valeur commerciale	40		ES20	

sous total Gestion 740

MODULES DE VITICULTURE								
Viticulture	F. Lamy	WI 01	Gestion des sols	32	ES20			
	M. Rienth	WI 02	Stratégie cépages, porte-greffes et terroir	56	ES20			
	Y. Blondel	WI 03	Systèmes de culture et soins de la vigne	64	ES20			
	J.-Ph. Burdet	WI 04	Dégâts, protection des plantes et techniques d'application	56	ES20			
	Ch. Guyot	WI-WT 05	Maturation et vendanges	28		ES21	ES21	
	Modules d'intégration en viticulture							
	Y. Blondel	V105	Conduire les vignes	72			ES21	
	F. Lamy	V106	Développer le vignoble	60			ES21	
	Ch. Guyot	V107	De la vigne à la cave	24			ES21	

sous total Viticulture 392

MODULES D'ŒNOLOGIE								
Œnologie	Ch. Guyot	WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	122		ES21		
	S. Hautier	WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	42		ES21		
	S. Hautier	WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	32		ES21		
	M. Mertenat	WT 04	Dégustation, analyses et techniques de laboratoire	66	ES20			
	J. Fuchs	WT 08	Elevage des vins sous bois	12			ES21	
	Ch. Guyot	WT 09	Vins doux, vins spéciaux	16		ES20		
	J. Fuchs	WT 10	Mousseux et vins effervescents	18			ES21	
	Modules d'intégration en œnologie							
	L. Van Gysel	WT 07	Conception et aménagement d'une cave	44			ES21	
	L. Van Gysel	O109	Conception et aménagement d'une cave - approfondissement	24			ES21	
M. Mertenat	O110	Interprétations analytiques	36			ES21		

sous total Œnologie 412

Examens de semestre	68
Enseignement	1612
Etude personnelle-Préparation des examens	800
Voyage d'étude, travail de semestre	160
Travail de diplôme	320
Stages pratiques	720
TOTAL	3612