

BIENVENUE

Conrad Briguet

Directeur

Anne-Claire Silvestri

Responsable de filière Bachelor
en viticulture et œnologie

Serge Hautier

Responsable de filières
ES / Brevets et Maîtrises

Isabel Baehler

Responsable des admissions

Changins

- Le **centre national** de la formation supérieure des métiers de la vigne et du vin.
- Un **ancrage** dans la **réalité vitivinicole suisse** avec des enseignants engagés dans la recherche, dans le tissu économique local et impliqués dans la profession.
- Un **savoir-faire reconnu dans le monde** par des échanges avec des universités, l'accueil d'étudiants et des alumni qui partent exercer leur métier au-delà des frontières.

Changins

- Une école **localisée** sur le même site que la **station fédérale suisse de recherche agronomique Agroscope**
- **Des infrastructures pour un enseignement pratique et théorique:** cave et vignoble didactiques, laboratoires à la pointe de la technologie, collection ampélographique, pavillon des sols



Changins

- Des étudiants de toute la Suisse et de l'étranger pour un réseau professionnel diversifié
- **Une ambiance de proximité** privilégiant des contacts entre étudiants et avec le corps enseignants qui perdurent au-delà des études par un réseau de diplômés.
- Le sceau Changins : fondée en 1948, de grands noms de la vitiviniculture sont diplômés de l'école et les liens avec les acteurs de la profession sont constants.



Changins

- Un cadre calme et propice aux études et proche des commodités et loisirs : lac, montagnes, festivals, vie culturelle intense, activités sportives et nocturnes



Changins – une institution, trois écoles

CHANGINS

Ecole supérieure de
technicien vitivinicole

Haute école de
viticulture et œnologie

Ecole du Vin

Maîtrise fédérale
(viticulteur
ou caviste)

Brevet fédéral
(viticulteur
ou caviste)

Technicien/ne
vitivinicole
Dipl. ES

Master HES-SO in Life Sciences
Viticulture et Œnologie
Vinifera EuroMaster

Bachelor of Science
en Viticulture et Œnologie

Diplômes de :
Dégustation
Commerce des vins
Connaissances avancées
en vins et spiritueux
**Brevet fédéral
de sommelier/ère**

Changins – une institution, trois écoles

CHANGINS

**Haute école de
viticulture et
œnologie**

**Bachelor of Science
en Viticulture et Œnologie
Ingénieur
Œnologue**



Bachelor HES-SO en Viticulture et Œnologie
Œnologue selon les normes de l'OIV
Ingénieur HES

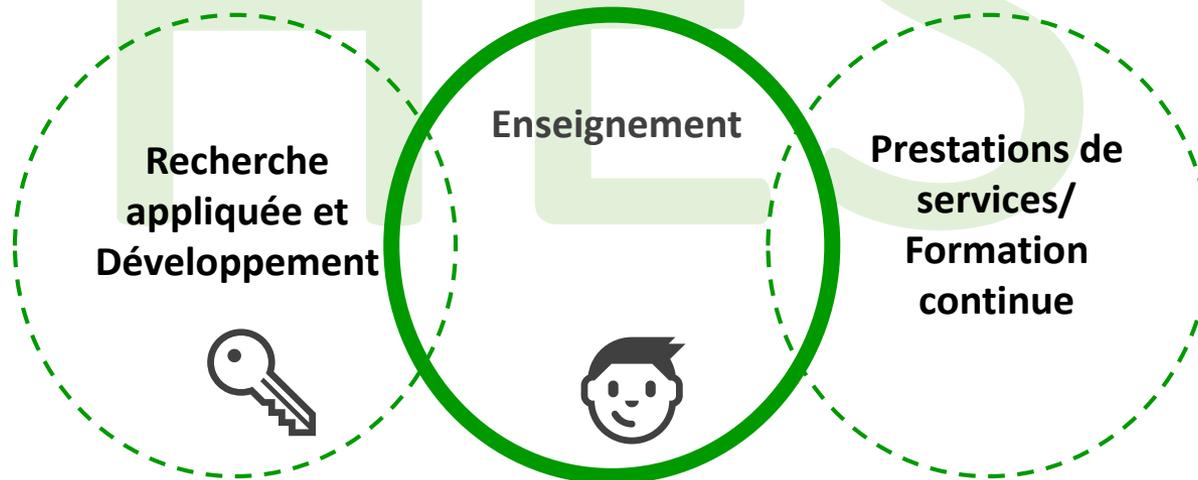
Des compétences multiples, la clé de la réussite

<https://www.youtube.com/watch?v=pLrsw6smMqc&feature=youtu.be>

C'est quoi une Haute école spécialisée?

Une université de sciences **appliquées** ou Fachhochschule qui

- délivre des Bachelors et des Masters
- propose une formation supérieure **professionnalisante**
- poursuit trois missions principales :



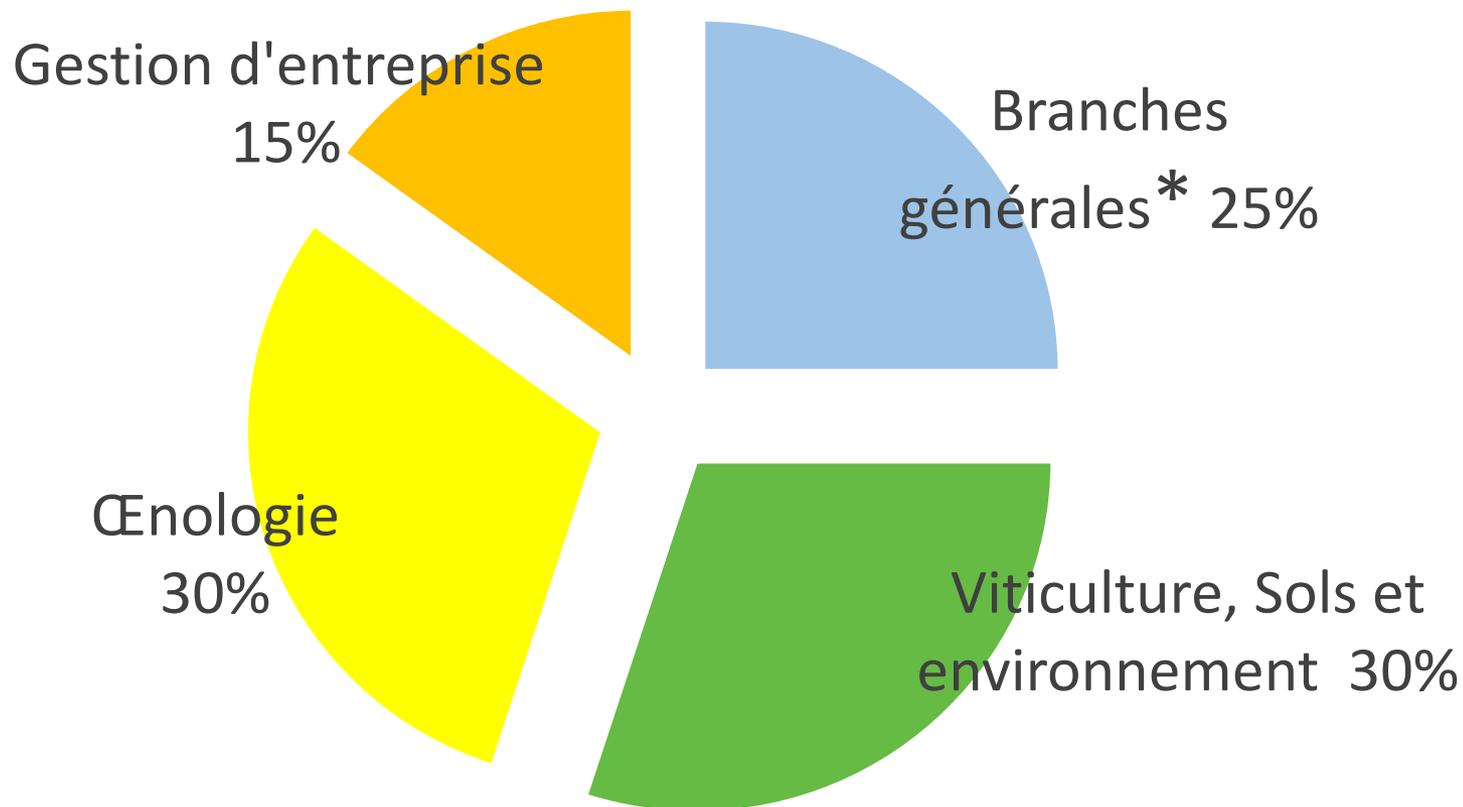
HES Changins : organisation des études

3 ans à plein temps (180 crédits ECTS)

Un partenariat avec la Haute école du paysage, ingénierie et architecture de Genève Hepia

Expertise, innovation, anticipation et durabilité au cœur de nos actions et de notre enseignement

Enseignement



*Branches générales (surtout la 1e année) : maths, physique, chimie, biologie, botanique, écologie, pédologie, géologie, communication, microbiologie, statistique, marketing, business model

Sol et environnement

- **Théorie**

- Climatologie, pédologie
- Diversité des vignobles

Les enjeux et opportunités du changement climatique

- Les alternatives aux herbicides

- **Pratique**

- analyse de terrain
- interprétation de données expérimentales



Viticulture : itinéraires cultureux

- **Théorie**
 - Cépages pour une viticulture durable
 - Les principales maladies et leurs traitements
 - Différents modes de conduite: production intégrée, bio et biodynamie
- **Pratique**
 - Taille, clonage, machinisme



Procédés de production

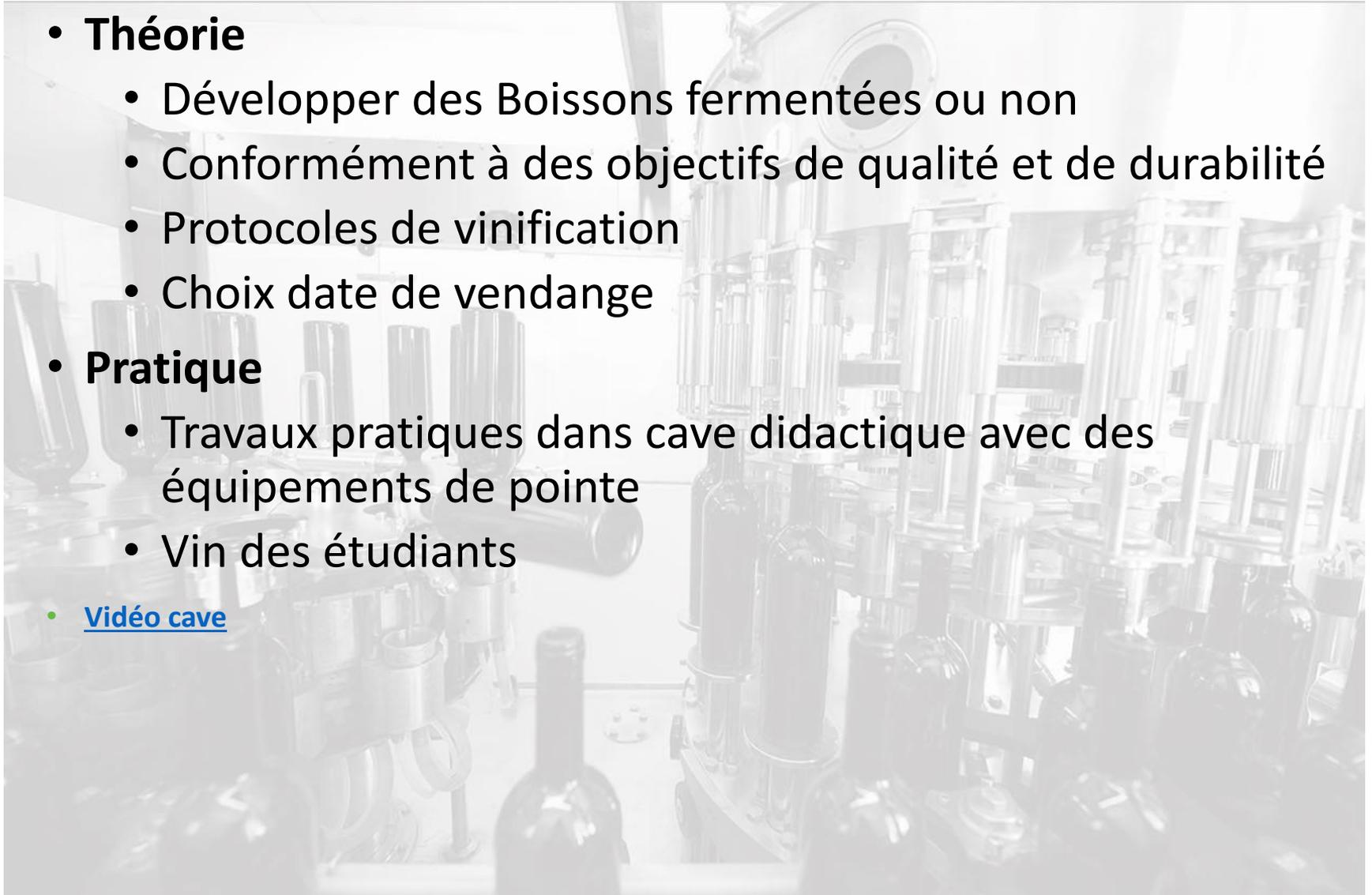
- **Théorie**

- Développer des Boissons fermentées ou non
- Conformément à des objectifs de qualité et de durabilité
- Protocoles de vinification
- Choix date de vendange

- **Pratique**

- Travaux pratiques dans cave didactique avec des équipements de pointe
- Vin des étudiants

- [Vidéo cave](#)



Analyses

Des aspects théoriques et des travaux pratiques

- Analyse sensorielle
 - Microbiologie
 - Sols
 - Analyses chimiques
- Interprétation des résultats avec un esprit critique pour orienter les décisions techniques

[Vidéo AS](#)

Gestion d'entreprise

- **Théorie**

- analyse économique
- analyse financière
- Elaborer une stratégie (en s'adaptant aux évolutions environnementales)

- **Pratique**

- Une formation pratique avec, dès la 1^e année la création de «Château Changins»
- La création d'une micro-entreprise dès la première année par la volée des étudiant avec un conseil d'administration piloté par des enseignants et des professionnels
- Du raisin à la vente du vin



Marketing et vente

- La commercialisation des produits et services
- La définition d'un plan marketing
- L'organisation de campagnes de promotion/vente
- Le choix, l'organisation et la diversification des activités et canaux de vente
- En pratique avec la microentreprise

Complément à la formation

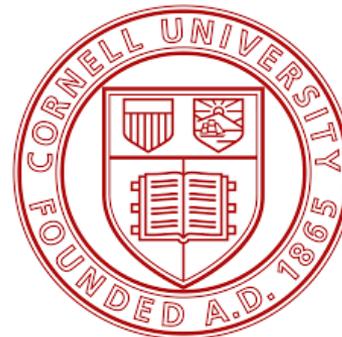
- Expérience professionnalisante
 - Deux stages vendanges de 5 semaines (en Suisse)
- Ouverture d'esprit 7 à 8 semaines de séminaires sur site ou à l'extérieur (Suisse et Europe)
- Possibilité d'une « Summer University » en Australie, Afrique du Sud, Etats-Unis ou Europe
- Possibilité d'un « Wine economic seminar » aux Etats Unis



THE UNIVERSITY
of ADELAIDE



UNIVERSITEIT
STELLENBOSCH
UNIVERSITY

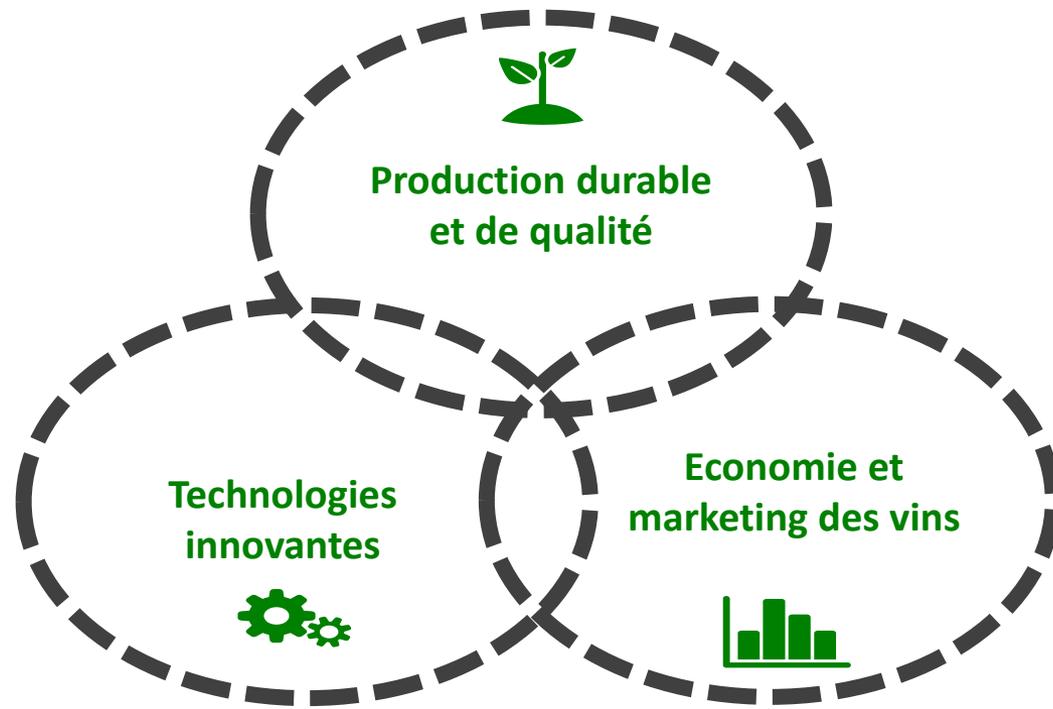


CAL POLY
SAN LUIS OBISPO

Les prestations de service et la Ra&D

- Permet d'enrichir l'enseignement HES à l'aide d'exemples concrets ou de notions nouvelles
- Offre aux étudiant-es des opportunités de collaborer à des projets dans le cadre des travaux de Master

Les principaux domaines de recherche



Des métiers multiples

Œnologue

Consultant

Chef d'exploitation

Conseiller de culture

Chef de vinification

Enseignement

Commerce du vin

Recherche

Vente

Concepteur de cave

Conseiller technique

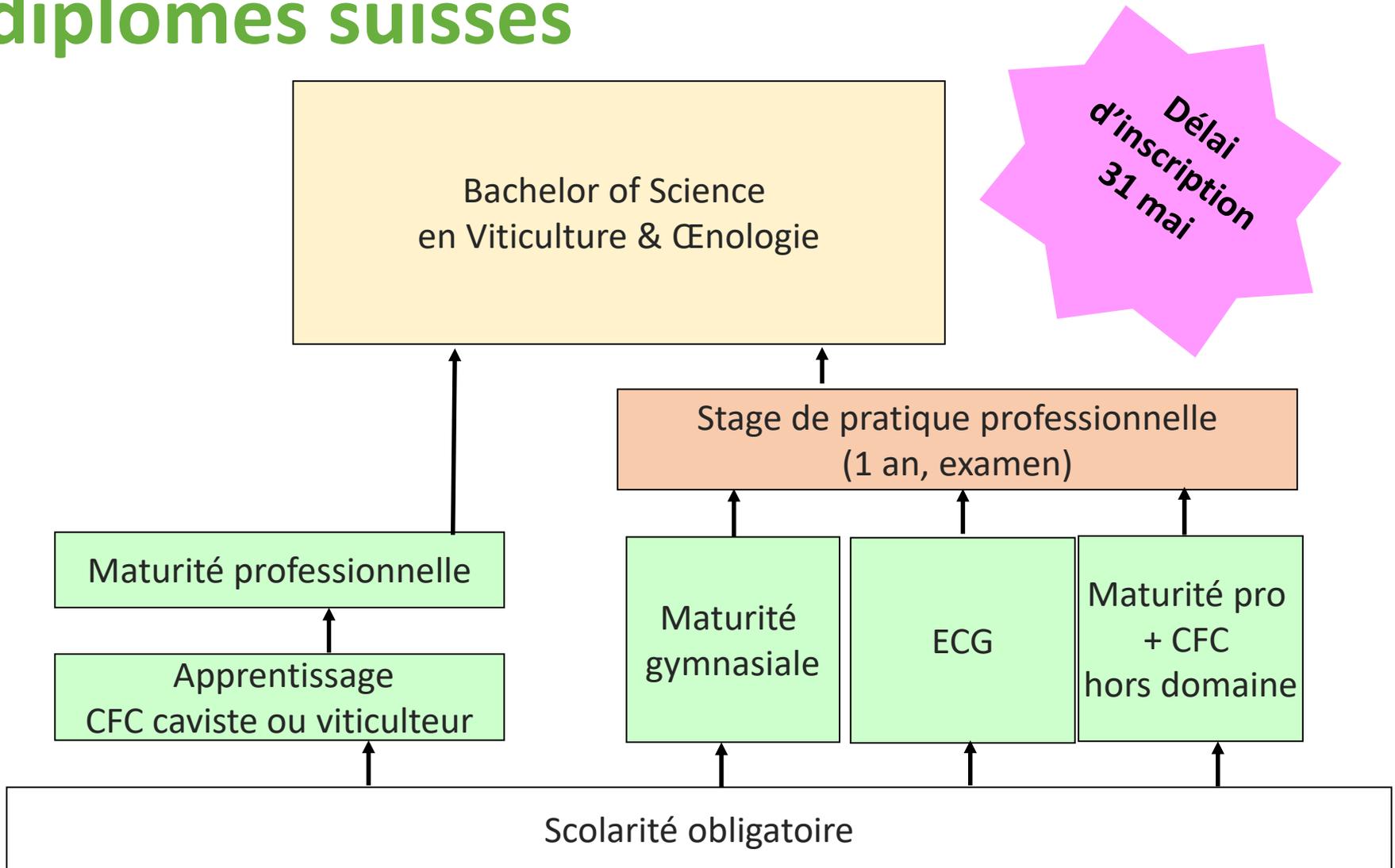
Ingénieur

Master of Science HES-SO in Life Sciences (MLS) Orientation Viticulture & Enology

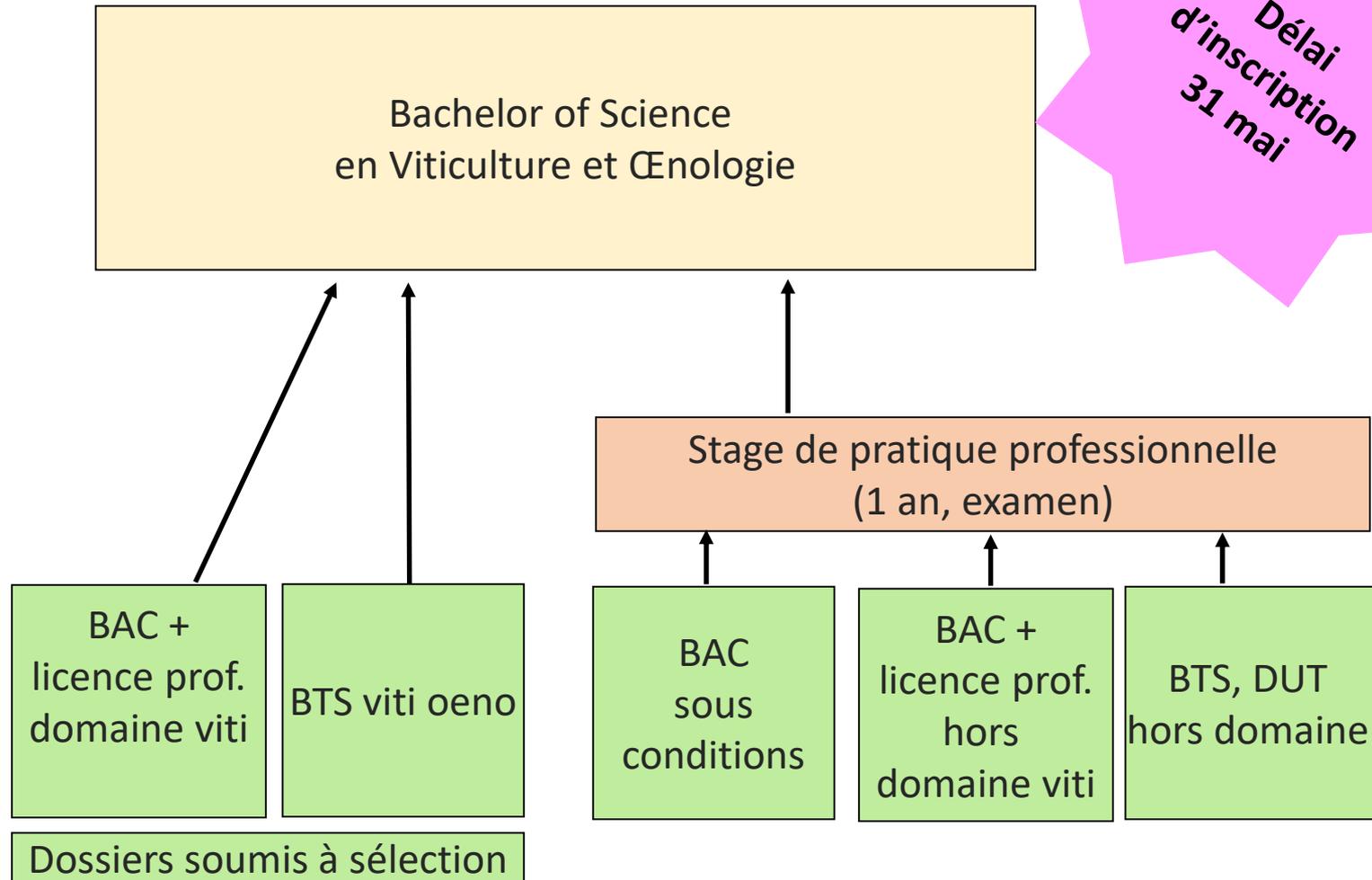
- Double diplôme :
 - Master of Science en Life Sciences, Orientation Viticulture and Enology & Diplôme européen Vinifera EuroMaster
- 2 ou 3 semestres à plein temps à Changins
- 1 ou 2 semestres dans une université partenaire

<https://master.hes-so.ch/domaines/ia/mls/ve>

Admissions – les principales voies, diplômes suisses



Admissions – les principales voies, diplômes français



Informations sur le stage

Stage de pratique professionnelle

- Durée de 1 année (40 semaines min.)
- Incluant obligatoirement les périodes des vendanges, la mise en bouteille, la taille
- En Suisse ou à l'étranger
- HORS du domaine familial
- Suivi par responsable de stage de Changins
- Rapport à rendre en juin
- Examen de pratique professionnelle en juillet
- Stage rémunéré
- Le contrat de stage lie le candidat et le maître de stage, pas Changins

Coûts de la formation et logement

Coût de la formation Bachelor: 1'355 CHF/an

Coût de la formation Master : 1'500 CHF/an

Logement

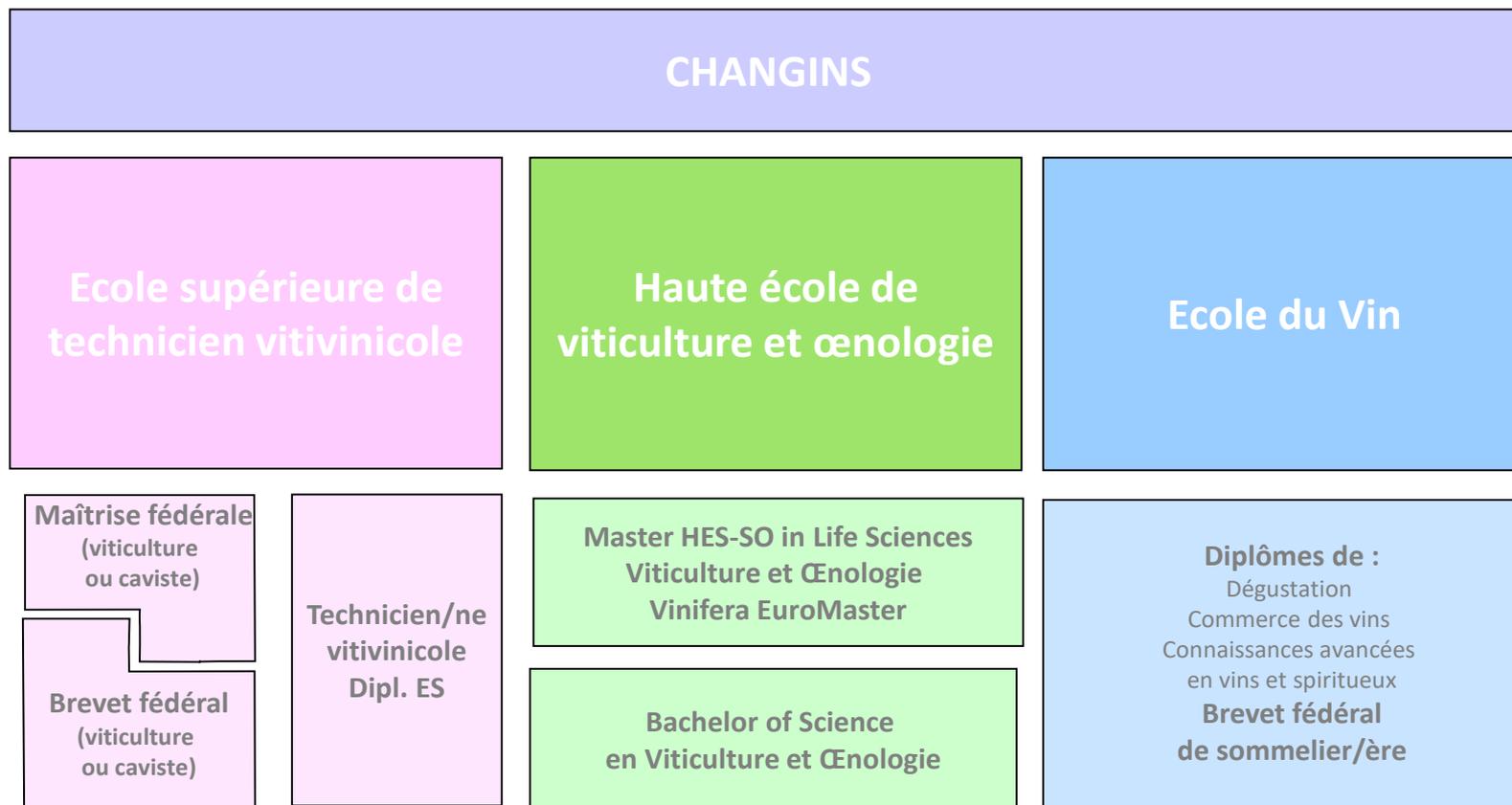
10 chambres sur le site

un réseau de location dans les alentours de l'école

la possibilité d'habiter en France voisine



Changins – une institution, trois écoles



**Des études supérieures
pour faire face aux défis actuels**



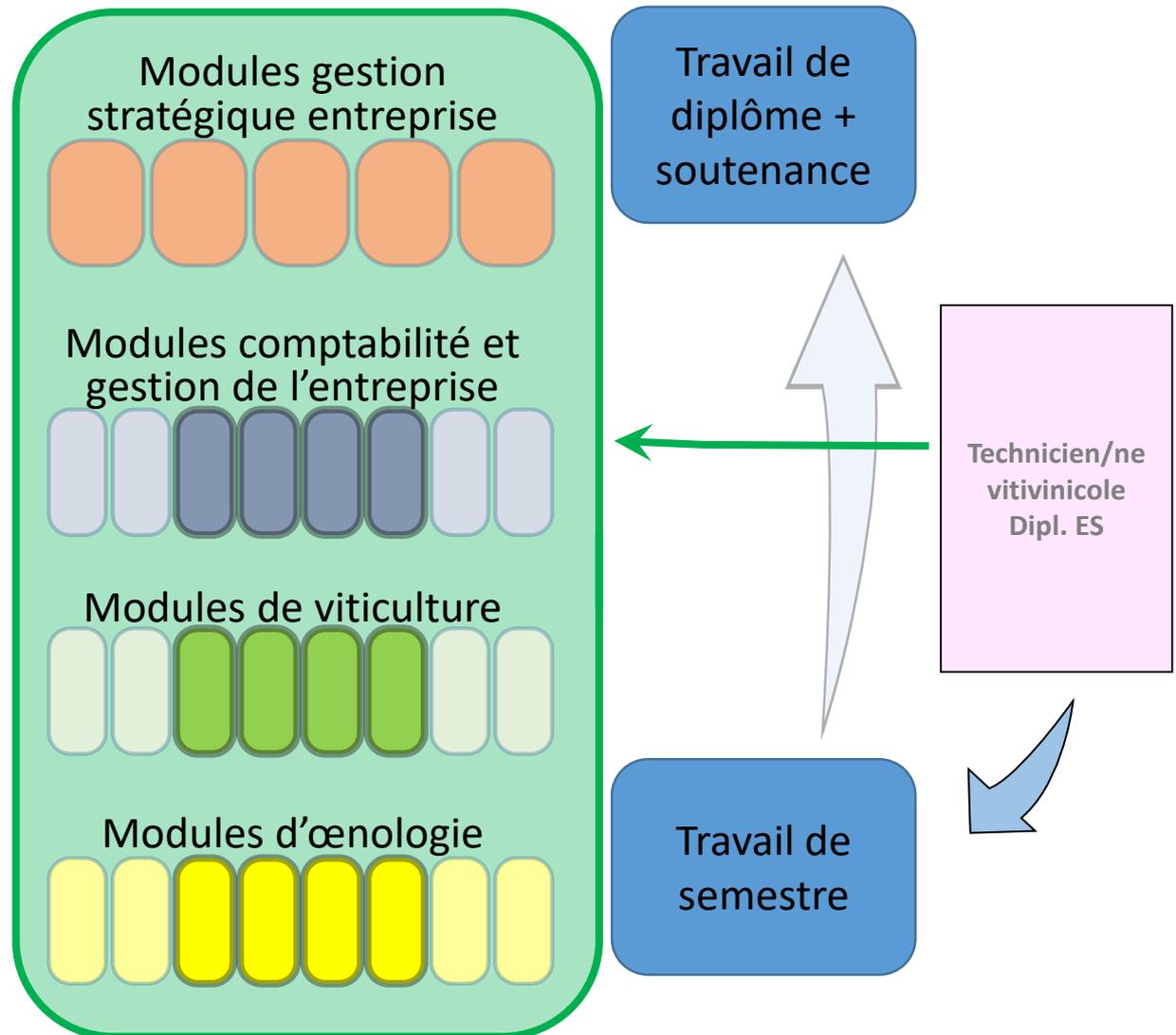
Technicien/ne vitivinicole dipl. ES

acquérir toutes les facettes du métier pour gérer un domaine de type familial

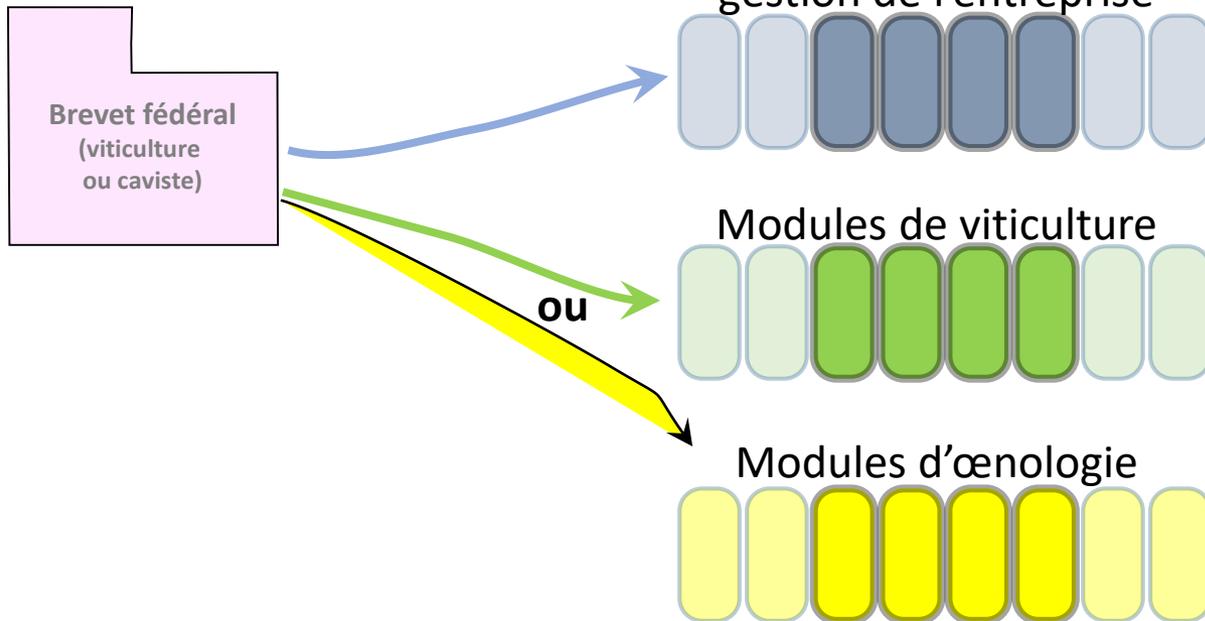
Se préparer aux examens des

**Brevets fédéraux et maîtrises fédérales
de viticulteur·trice ou caviste**

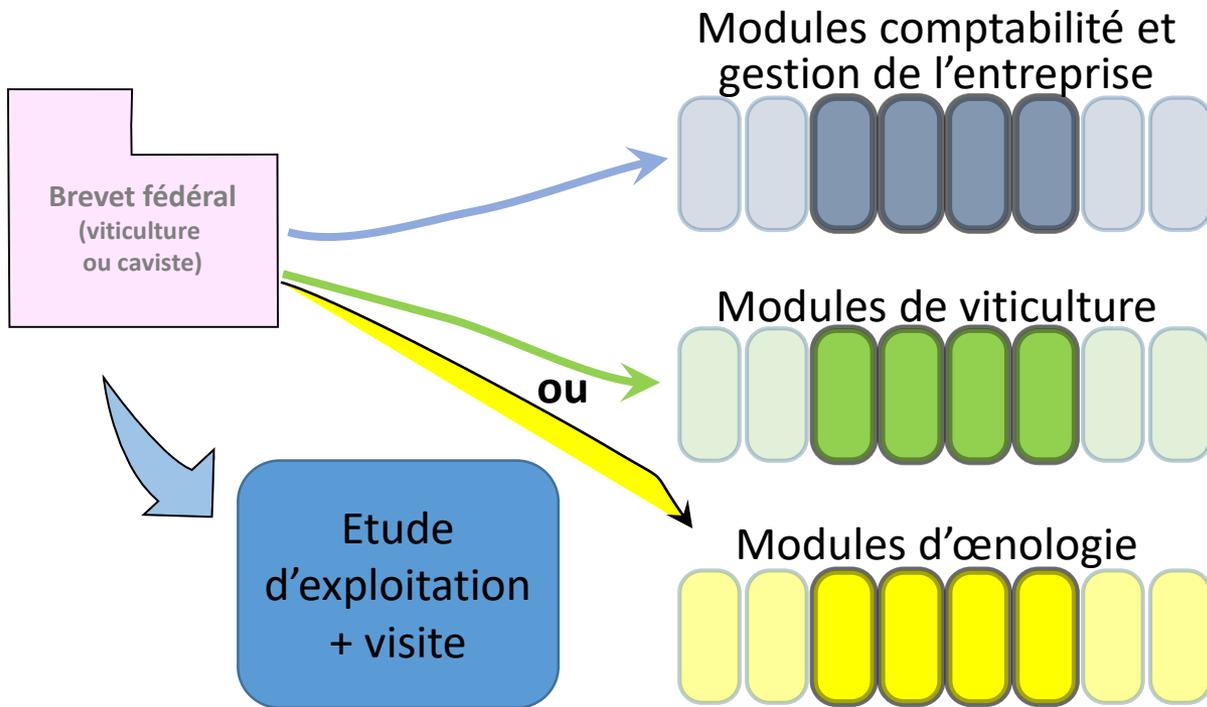
TVV (Technicien-ne vitivinicole dipl. ES)



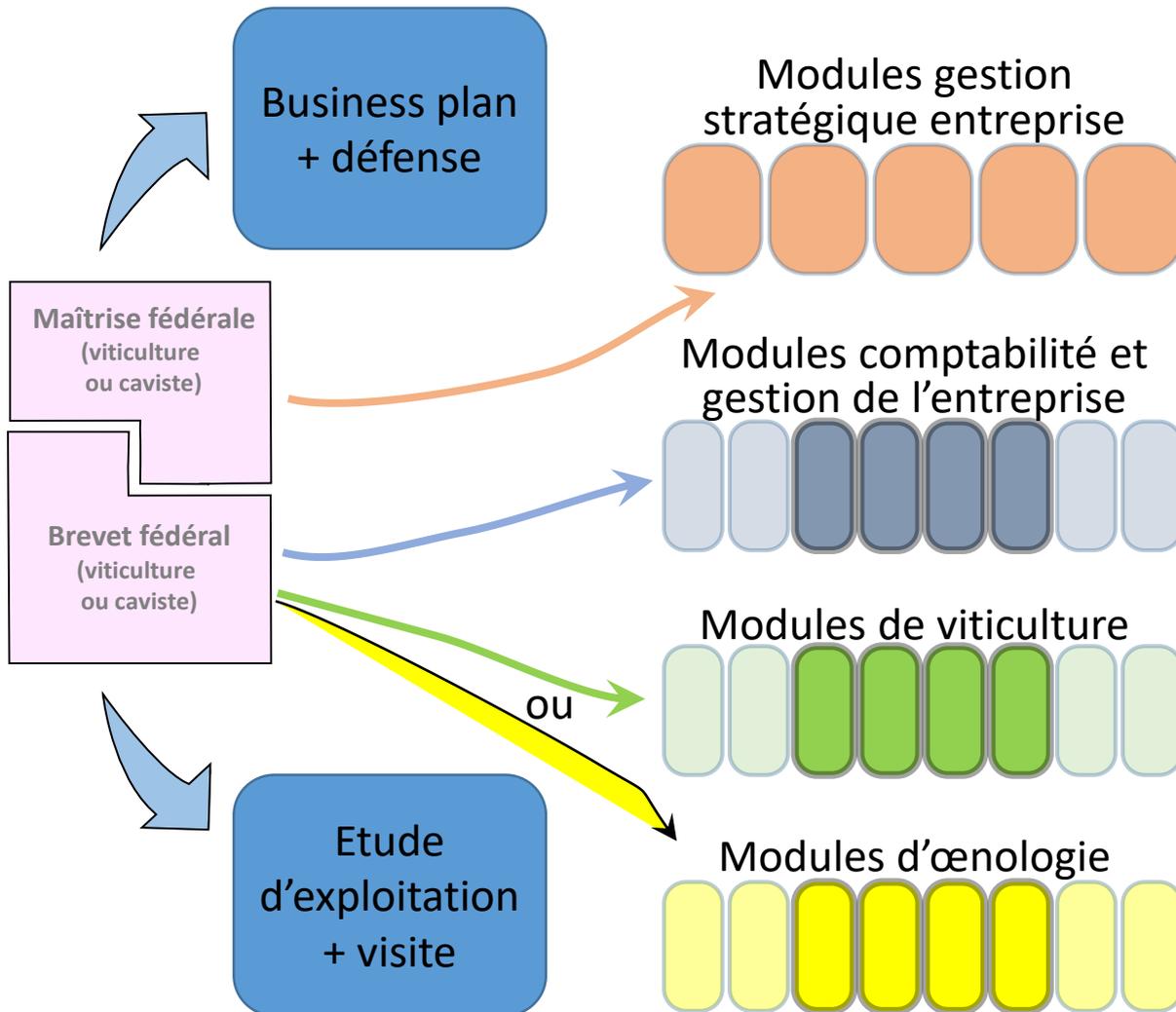
Brevet



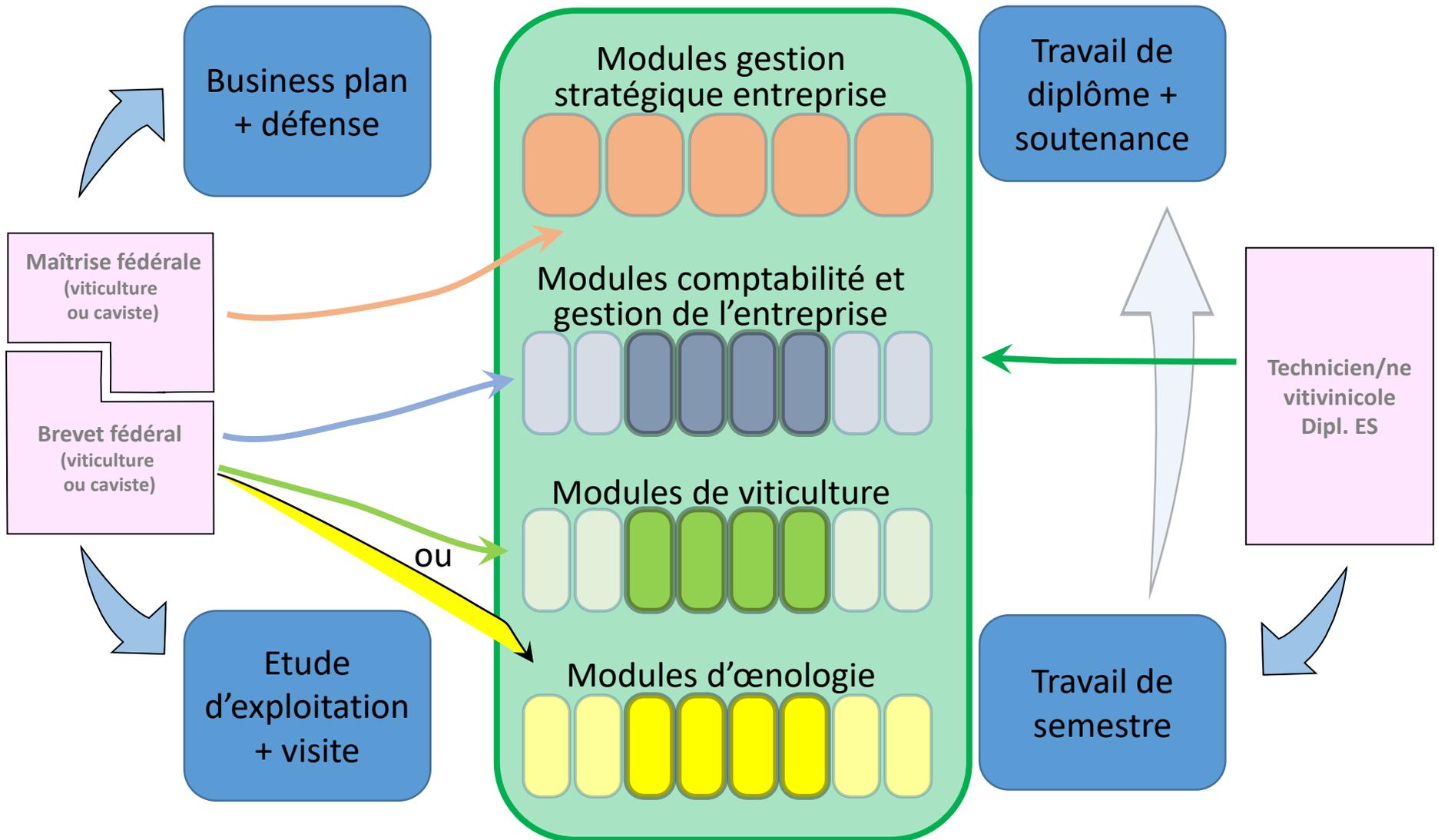
Brevet



Brevet + Maîtrise



Les formations de l'école supérieure



Durée et organisation

ES TVV

- 2 ans à plein temps (18 semaines stages réparties sur 2 ans)
- 3 ans à temps partiel (3 j. cours hebdomadaires / emploi 40 %)

Brevet

- Durée possible de 1 – 6 ans (en général 2 à 3 ans)
- Gestion : lundi / viticulture : mardi / œnologie : mercredi + jeudi

Maîtrise

- Durée possible de 1 – 6 ans (en général 1 à 2 ans)
- Cours mardi et vendredi

! pratique sur la place de travail / place de travail nécessaire !

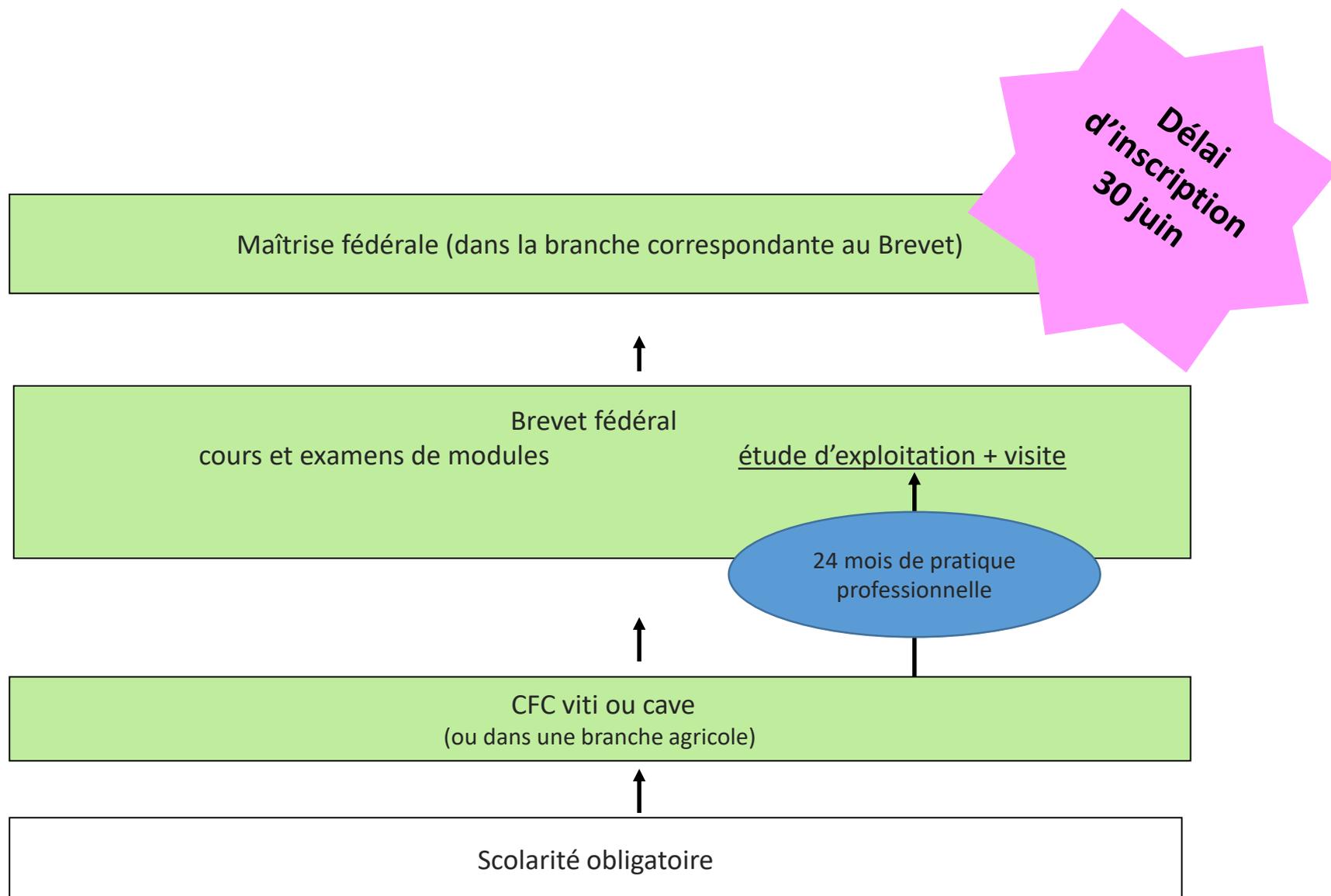
Coûts arrondis des formations

(personnes domiciliées en Suisse)

ES TVV plein temps (2 ans)	3'800.-
ES TVV temps partiel (3 ans)	4'500.-

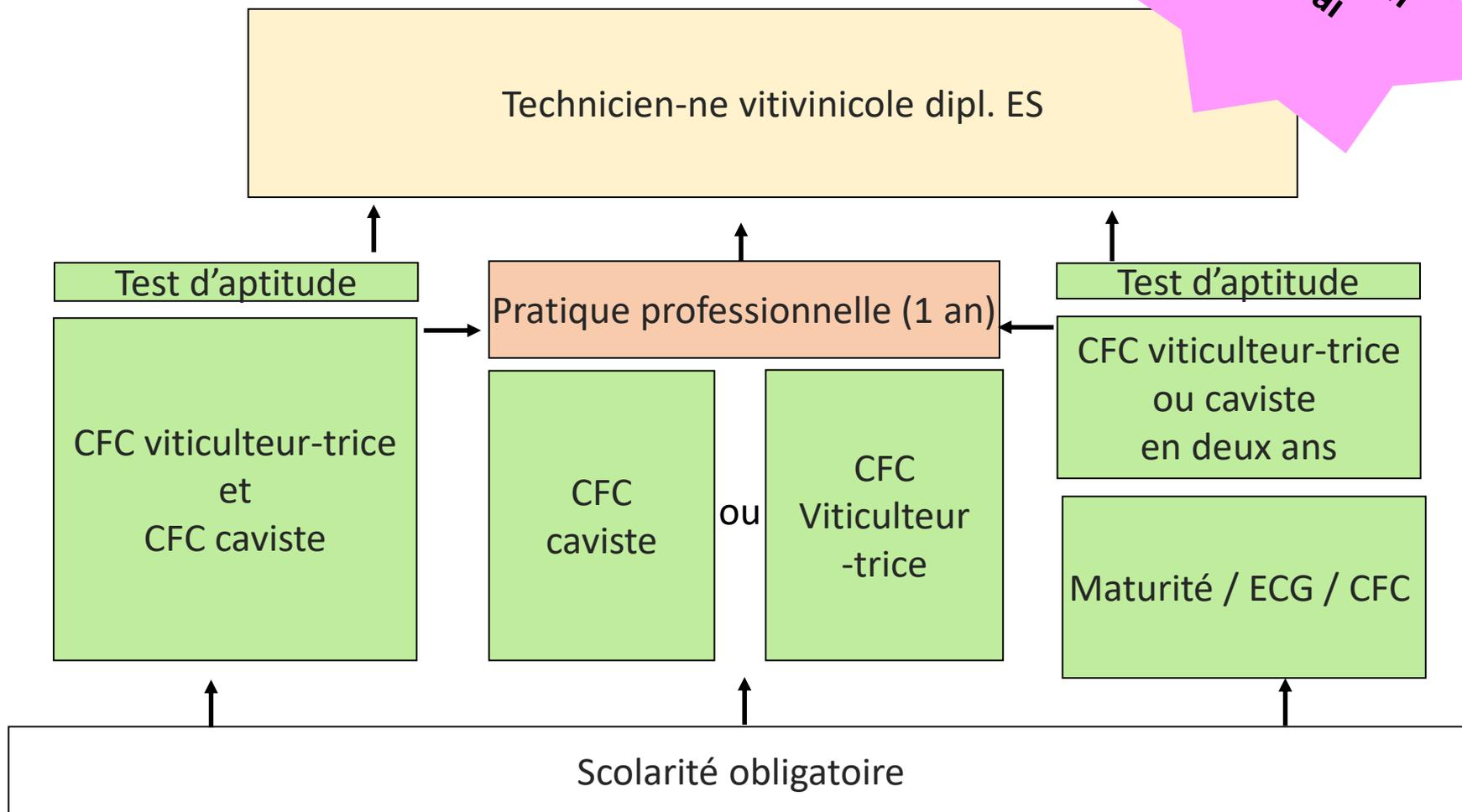
Brevet et Maîtrise : Financement axé sur la personne 1° candidat-e paie à l'école 2° candidat-e demande subvention du SEFRI / certains cantons		Coût final avec subvention SEFRI	Coût final avec subvention SEFRI + canton
Brevet	11'500.-	6'000.-	3'500.-
Maîtrise	7'250.-	4'000.-	3'200.-

Admissions – B&M



Admissions – TVV ES

Délai
d'inscription
31 mai



**Merci pour votre attention.
Nous restons à votre
disposition :**

admissions@changins.ch

Info@changins.ch