

Hes·so

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

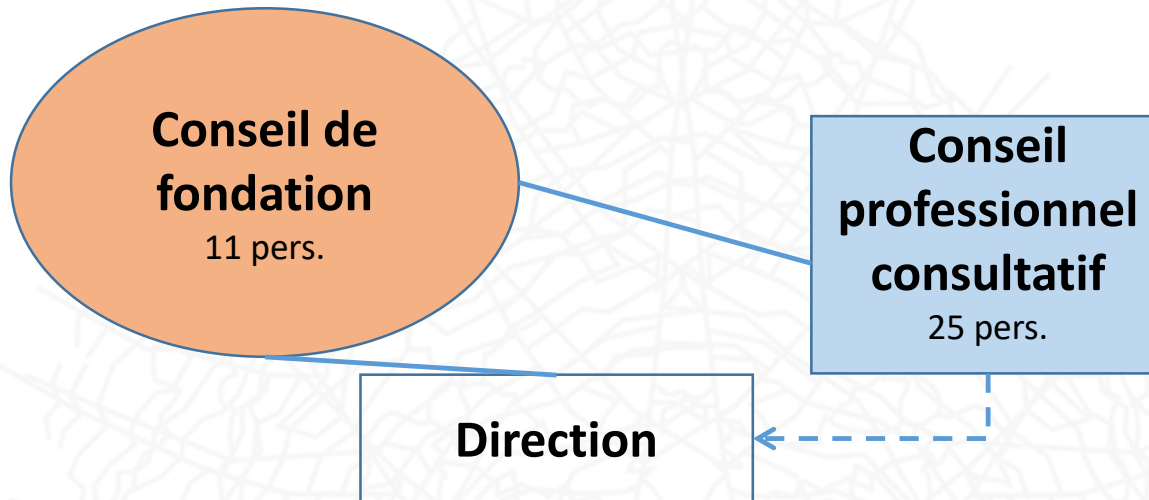
Découverte des formations



Changins | Route de Duillier 50 | Case postale 1148 | 1260 Nyon | Suisse
+41 22 363 40 50 | info@changins.ch | www.changins.ch

haute école de viticulture et œnologie | école supérieure de technicien/ne vitivinicole | école du vin

Fondation CHANGINS 1948



Son but est de promouvoir la formation professionnelle supérieure

- Viticulteur
- Cavistes
- Arboriculteurs
- Ingénieurs en viticulture, œnologie (et arboriculture)

Changins un site / trois écoles



Ecole Supérieure

Maîtrise féd.
(viti ou caviste)

Brevet féd.
(viti ou caviste)

24 mois
pratique

Technicien
/ne
vitivinicole
(viti et caviste)
(2 ans 1/1)
(4 ans 1/2)

12 mois
pratique

Apprentissage en entreprise
(3 ans, CFC)

Haute Ecole Viti Oeno

Master in Life Sciences
Viticulture et Œnologie
(3 semestres)

Bachelor of Science
en Œnologie
(6 semestres)

Maturité professionnelle

Stage de pratique professionnelle
(1 an, examen)

Maturité gymnasiale

Ecole du Vin

Diplôme de :
Dégustation de base
Commerce des vins
Sommellerie en vin,
Jury expert
en analyse sensorielle
Brevet de Sommellerie

Scolarité obligatoire

Les filières de formation

- BSc en Viticulture et Œnologie
- MSc Viticulture & Enology
- ES de technicien vitivinicole
- Brevets fédéraux et maîtrises fédérales de :
 - viticulteur
 - caviste
 - arboriculteur (partenariat avec Châteauneuf-VS)
- Brevet fédéral de sommelier
- Cours Ecole du Vin (EDV)

Etudiants



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

**Ecole supérieure de
technicien
vitivinicole**

**Haute école de viticulture
et œnologie**

Ecole du Vin

ES 25 étudiants
8-12 / an

100 étudiants
25-30 / an

320 participants
20 / volée

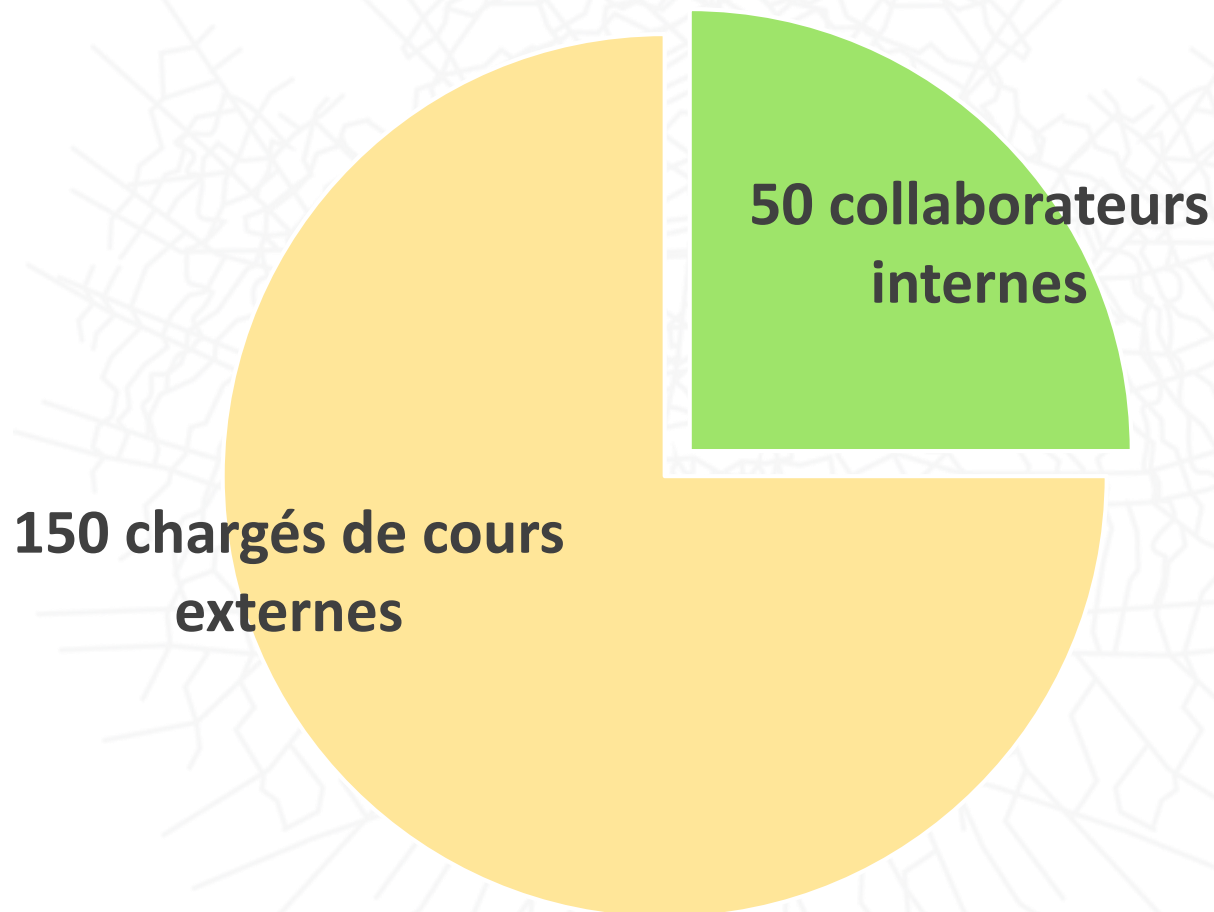
BM 15 étudiants
8-12 / an

Personnel



CHANGINS

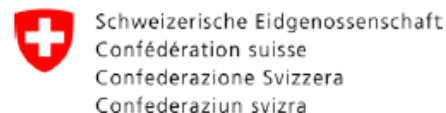
haute école de
viticulture et œnologie



Collaboration sur le site



Agroscope



Station fédérale de recherches agronomiques

UMR

Unité mixte de recherche en viticulture et œnologie

Atouts de Changins



- Enseignement combiné viticulture et œnologie
- Cave de vinification et vignoble didactiques
- Recherche et développement
- Collaboration avec Agroscope → UMR
- Relations internationales
- Complémentarité des 2 formations ES et HES
- Centre de compétence national

Vision

Nous sommes **reconnus** par les domaines, caves et institutions qui font référence dans le secteur de la vigne et du vin:

- Pour **l'excellence** de nos programmes de formation, de la production à la promotion de vins de qualité pour tous les segments du marché
- Comme un **partenaire d'innovation** au service des entreprises et organisations du secteur



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Ecole Supérieure de technicien vitivinicole

L'Ecole Supérieure

Ecole Supérieure

Haute Ecole Viti Oeno

Ecole du Vin

**Technicien
vitivinicole**

2 ans
plein temps

3 ans
temps partiel

12 mois
pratique

Apprentissage en entreprise
(3 ans, CFC)

Scolarité obligatoire

L'ES de technicien vitivinicole, pourquoi ?



Pour devenir...

...viticulteur encaveur

...chef vigneron

...chef caviste

Positionnement

ECOLE SUPERIEURE

Compétence clé
«Utiliser»

L'ES c'est ...

...une formation supérieure

... qui suit le CFC de viticulteur ou de caviste

... qui est pratique et concrète

Philosophie de la formation ES



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

CFC

- bases du métier
- formation hors de l'entreprise (familiale)



pratique professionnelle

ES

- cours supérieurs (*bases du CFC acquises !*)
- application sur l'entreprise (familiale)

L'ES c'est ...

- ... des cours théoriques et pratiques (1600 périodes)
en viticulture / en œnologie / en gestion économie + entreprise
(et de l'allemand technico-commercial)
- ... 18 semaines de stages pratiques durant la formation
en entreprise (domaine familial ou sous contrat)
- ... des études concrètes sur l'entreprise (viti / cave / gestion-market.)
- ... un mémoire sur l'entreprise (travail de semestre + diplôme)
- ... un voyage d'études

2 ans à plein temps ou 3 ans à temps partiel

Coût des études

Ecolage:	CHF 360.- / semestre
Frais:	CHF 500.- / semestre
Taxe d'inscription:	CHF 150.- (taxe unique)

Coût total plein temps	CHF 3'800.-
Coût total temps partiel	CHF 4'500.-

Conditions d'admission

- a) CFC de viticulteur ou caviste ET
- b) 1 année d'expérience professionnelle

ou CFC viti + CFC caviste : entrée directe (avec test d'aptitude)

ou Maturité + CFC en 2 ans : entrée directe (avec test d'aptitude)

mais pas CFC puis maturité pro

règlement : les candidats qui ont réussi, avant l'obtention du CFC de viticultrice/viticulteur ou de caviste, une formation relevant au moins du degré secondaire II ne sont pas soumis au point b)

Délai d'inscription

31 mai

Rentrée en août 2020

Cours de préparation BM

Ecole Supérieure

Haute Ecole Viti Oeno

Ecole du Vin

Maîtrise féd.
(viti, caviste,
arboriculteur)

Brevet féd.
(viti, caviste,
arboriculteur)

24 mois
pratique

Apprentissage en entreprise
(3 ans, CFC)

Scolarité obligatoire

Brevet, pour devenir...

... chef de culture / caviste

...chef vigneron

...chef caviste

Maîtrise, pour...

... diriger une entreprise

Maîtrise

Le détenteur de la maîtrise **dirige** de façon indépendante **une entreprise** ou satisfait à des exigences élevées dans sa profession.

Brevet (Examen professionnel)

Le détenteur du brevet occupe **un poste de chef** ou exerce une activité professionnelle exigeant une qualification élevée.

Certificat Fédéral de Capacité

Le détenteur du CFC est le **collaborateur qualifié** ou peut être le remplaçant du chef d'exploitation.

Le Brevet c'est ...

...une formation supérieure de viticulteur/trice **ou** caviste **ou** arboriculteur/trice

...des cours «métiers» (modules cœur de métier)

...une pratique sur la place de travail

...des cours de gestion et de marketing

...1 travail personnel (dossier d'exploitation)

une formation sur 2 à 3 ans (possible de 1 à 6 ans)

La Maîtrise c'est ...

- ...une formation supérieure qui suit un brevet de viticulteur/trice
ou caviste **ou** arboriculteur/trice
- ...des cours de gestion d'entreprise
- ...(quelques) cours métiers
- ...1 travail personnel

une formation sur 1 à 2 ans

Organisation des cours

Les cours de préparation au Brevet / Maîtrise
sont en commun avec les cours ES TVV

⇒ dans une classe il peut y avoir des étudiants

ES TVV en 2 ans et 3 ans

+ des étudiants Brevet ou Maîtrise

Conditions d'admission

Brevet :

- a) CFC dans une branche agricole
- b) 2 ans de pratique professionnelle à la remise du dossier d'exploitation

Maîtrise :

Brevet dans la branche correspondante

Coût des études

Brevet

Ecolage + exa modules CHF $\approx 10'500.-$

Taxe épreuves : CHF 900.-

Coût total Brevet CHF $\approx 11'400.-$

sous réserve
modification
(en validation)

$\approx 6'000.-$

$\approx 3'550.-$

Maîtrise

Ecolage + exa modules CHF $\approx 6'500.-$

Taxe épreuves CHF 600.-

Coût total Maîtrise CHF $\approx 7'100.-$

sous réserve
modification
(en validation)

$\approx 4'000.-$

$\approx 3'200.-$

- 50 % (subvention fédérale au candidat /e)

- 75 % (subvention fédérale + canton)

Conditions d'admission BFS

- Formation de base dans
 - la restauration et le service
 - ou dans la production ou la commercialisation de vin
- 3 ans d'expérience professionnelle

Délai d'inscription

31 mai → Changins → cours

31 octobre → Agora → épreuves

Rentrée en août

Hes-so

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

HES

Bachelor & Master

Hautes Ecoles Spécialisées HES

Les neuf HES de Suisse

7 HES en Suisse
80'000 étudiants



Changins

28 écoles dans 6 domaines, 7 cantons:

Ingénierie et Architecture

Economie et Service

Design et Arts Visuels

Santé

Travail Social

Musique et Arts de la Scène

- 44 filières Bachelor
- 17 filières Master
- 20'000 étudiants



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Bachelor _{BSc}

Viticulture et Œnologie



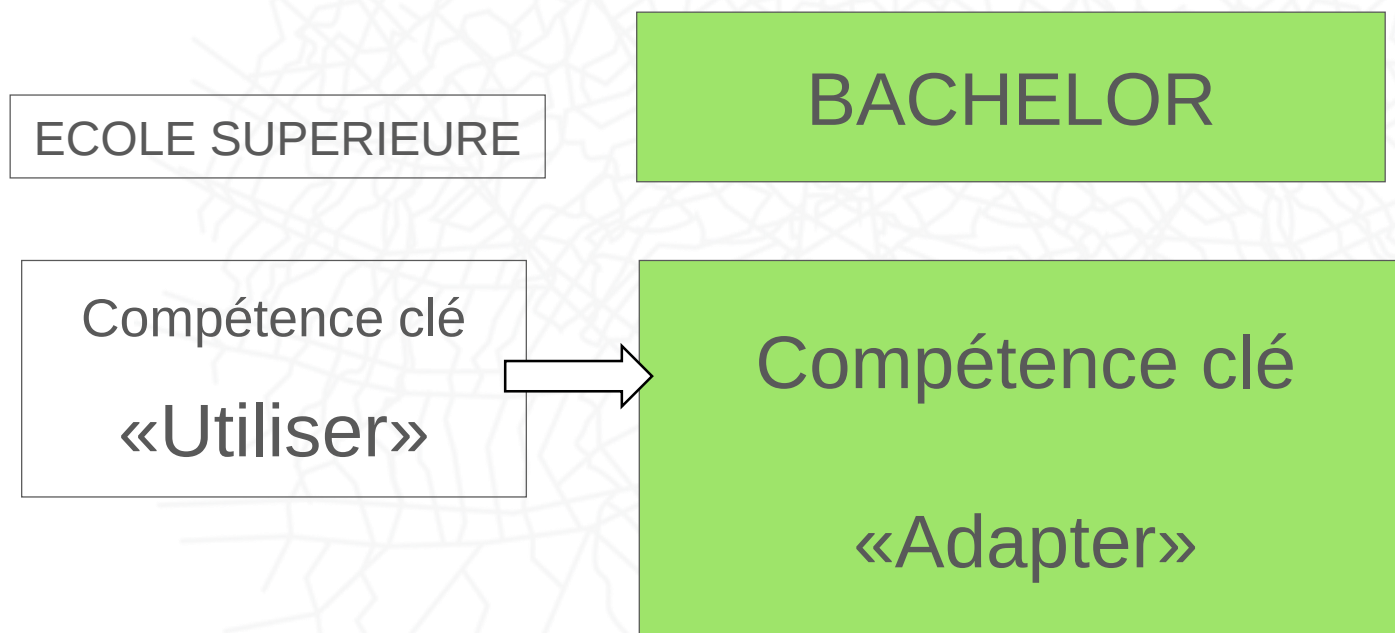
CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Un Bachelor, pourquoi ?



Positionnement



Compétences de l'œnologue



- Viticulture
- Œnologie
- Gestion d'entreprise

Selon les résolutions de l'OIV

(Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Possibilités d'emploi

- Chef d'une entreprise commerciale et de production viti-vinicole de complexité moyenne
- Chef d'un département d'une entreprise commerciale et de production viti-vinicole de grande complexité
- Conseiller technique d'une entreprise de fournitures vitivinicoles ou d'un bureaux d'ingénieurs-conseil
- Vulgarisation
- Services publics et administrations



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

HES

**Master in Life Sciences
Viticulture et Œnologie**
(3 semestres)

**Bachelor of Science
en Œnologie**
(6 semestres)

Stage de pratique professionnelle
(1 an, examen)

Maturité professionnelle

Apprentissage en entreprise
(3 ans, CFC)

Maturité gymnasiale

Scolarité obligatoire

CHANGINS

formation unique en Suisse



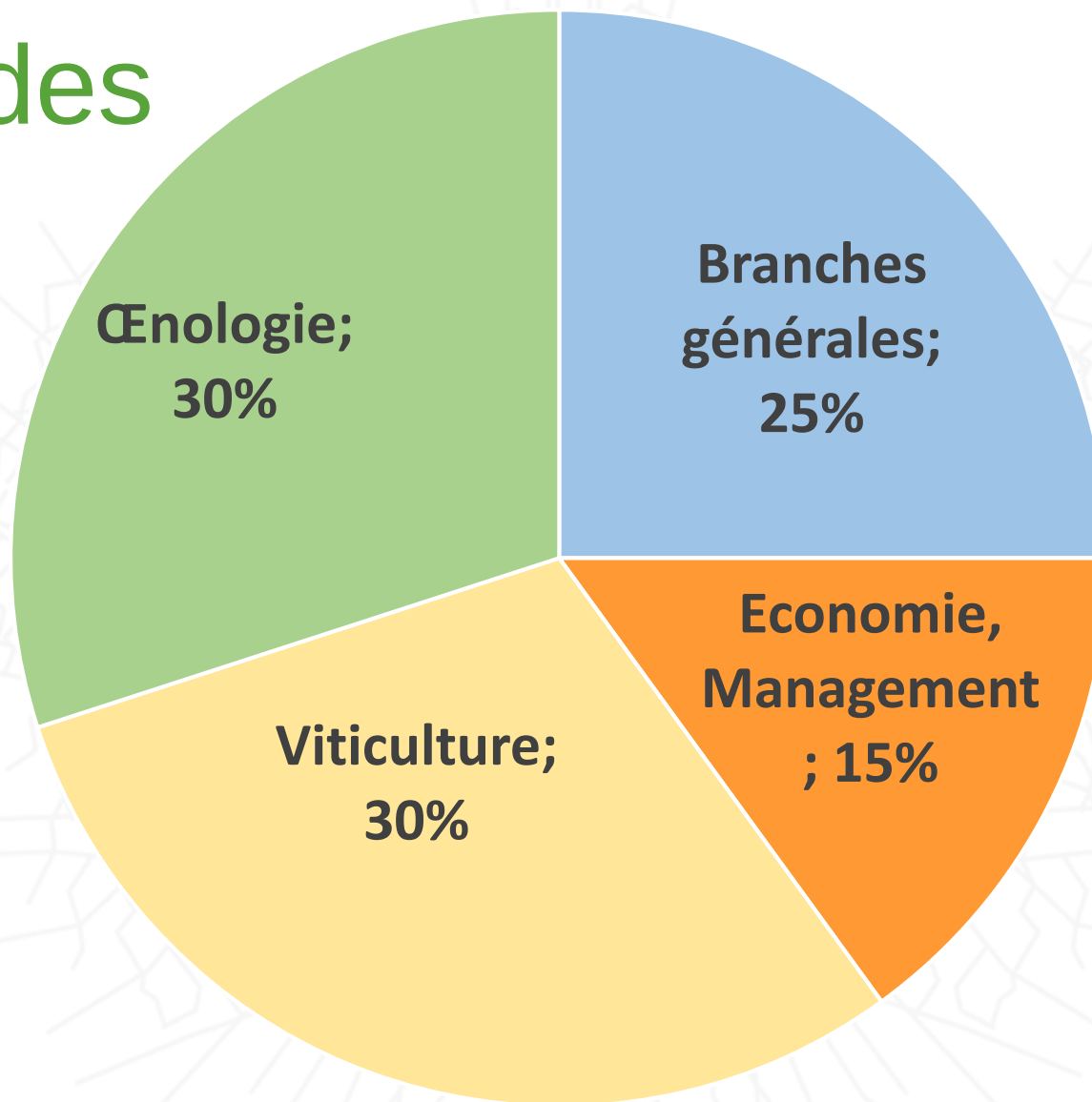
- Etudiants HES, chaque année 25-30
- Etudiants internationaux 30 %
- Etudiantes 40-50 %

Etudes



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie



La formation

L

M

M

J

V

Sem 1

branches générales

Hepia / Changins

Sem 2

Sem 3

viticulture et œnologie + économie gestion

Sem 4

Changins

Sem 5

viticulture et œnologie + économie gestion

Sem 6

Changins

Dans les vignes



Dans la cave



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Summer University

Partenariats



- Echange d'étudiants
- Echange d'enseignants
- Recherche

Agroscope Switzerland

DLR Neustadt an der Weinstrasse

Université de Bourgogne, Dijon

Università di Udine

CalPoly San Luis Obispo

Brock University, St. Catharines

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Geisenheim University

Université de Bordeaux

Ecole supérieure d'Agronomie Angers

Fresno State University

Charles Sturt University

Coût des études

- Ecolage: Frs 500.- / semestre
- Coût réel: Frs 45'000.- / année
- Limite: 36 étudiants

Délai d'inscription: 31 mai 2020

Titre à la fin des études

« Bachelor of Science HES-SO
en Viticulture et Œnologie »

« Œnologue »

Selon les résolutions de l'OIV
(Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Master MSc

Viticulture & Enology

Master of Science in Life Sciences
Specialization Viticulture and Enology

Un Master, pourquoi ?



An international Swiss Education level Master Degree in viticulture and Enology

you have learnt how to play the instruments,

now

you have to learn how to direct the orchestra

Key points 1/2

**International
Master degree**

Study in the
best
European
Universities
of Viticulture
and Enology

2 Universities

Hes-So (Swiss
University of
Applied
Sciences) and
Vinifera
EuroMaster
consortium

2 diplomas

Master of
Science in Life
Sciences
Specialization
Viticulture
and Enology

Key points 2/2

2 years
120 ECTS

First year in
Switzerland,
second year
in Italy,
Germany,
Spain, Italy
or France

Tuition fees

750CHF per
semester / 4
semesters

3'000 CHF ~
3'200\$ for
the program

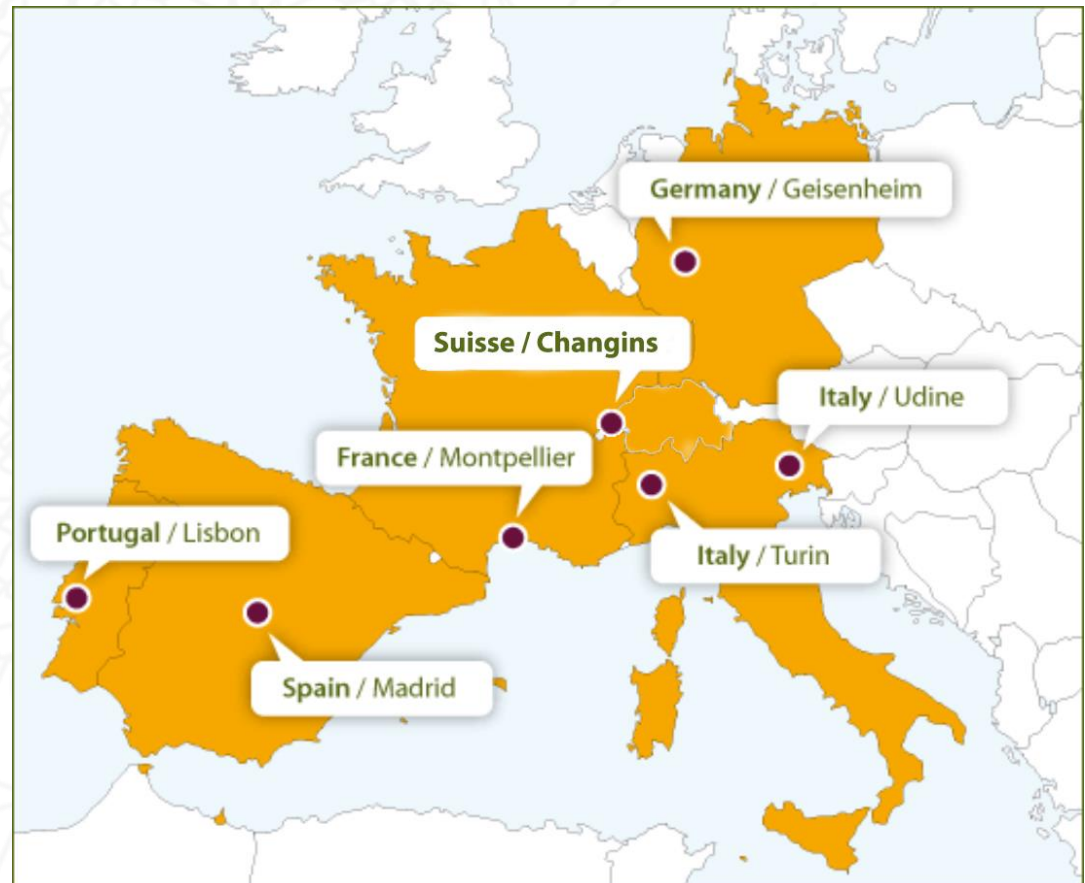
Language

All classes
are in
English
(except for
Spain)

HES-SO/Changins and MSc Vinifera EuroMaster

The first year is
spent in Switzerland

The second year is
spent in one of the
top European
universities of
Viticulture and
Enology



Program

Changins - HES-SO

1st semester
30 ECTS

**Data management and
business competences
(15 ECTS)**

**Viticulture and Enology
competences
(35 ECTS)**

**Research Project
(10 ECTS)**

2nd semester
30 ECTS

Vinifera Euromaster Consortium University

3rd semester
30 ECTS

**Viticulture
and
oenology
modules**

4th semester
30 ECTS

**Master
Thesis**

Types d'emploi

- Optimisation propre domaine
- Gestion domaines viti-vinicoles complexes
- Conseil
- Enseignement
- Institutions publiques
- Management entreprises agricoles
- Management entreprises alimentaires

Titre à la fin des études

Master of Science HES-SO
in Life Sciences

orientation

viticulture et œnologie

Et Vinifera Euromaster Diploma

EN RESUME



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Ecole Supérieure

Haute Ecole Viti Oeno

Haute Ecole Viti Oeno

Diplôme

Bachelor

Master

Compétence clé

«Utiliser»

Compétence clé

«Adapter»

Compétence clé

«Créer»

Titre : encaveur

Titre : Oenologue

Titre : Master
of Science HES-SO

La vie à Changins



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

110 klm Martigny

64 klm Yverdon

22 klm Genève

33 klm Lausanne



176 klm Lyon

174 klm Macon

273 klm Turin

La vie à Changins

1,7 klm Gare de
Nyon

2,4 klm Château
de Nyon

2 klm lac

5 klm autoroute
sortie Nyon

3,4 klm piscine
extérieure



10 chambres sur site
1 restaurant 5/7
station vélos





CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie



Merci de votre attention
et au plaisir de vous accueillir

