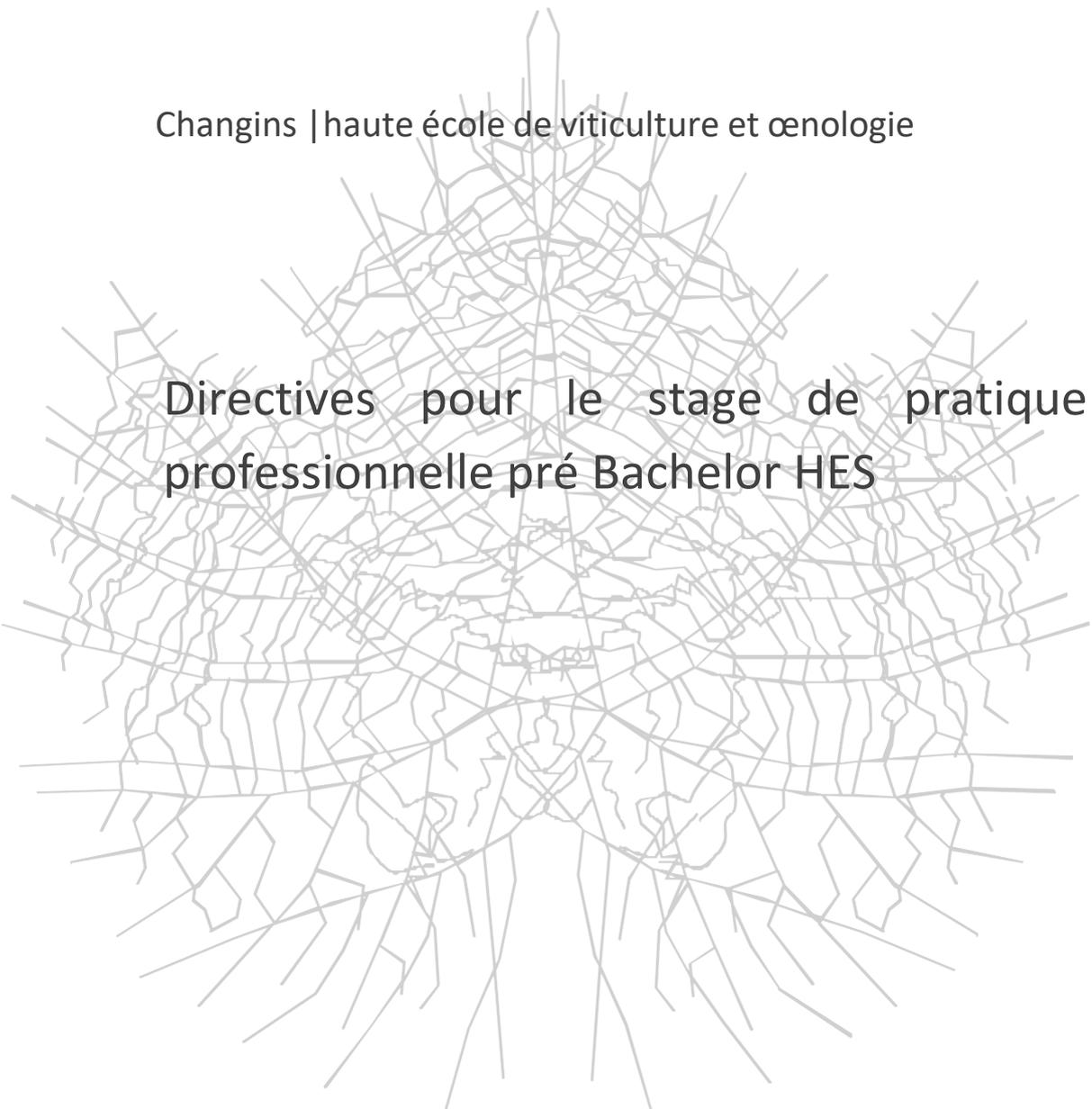




CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Changins | haute école de viticulture et œnologie



Directives pour le stage de pratique professionnelle pré Bachelor HES

Valables dès mars 2025

DIRECTIVES POUR LE STAGE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Ces directives concernent les futurs étudiant.e.s « Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie »
Ce stage est nécessaire pour les personnes n'ayant pas réalisé une expérience du monde du travail dans le domaine au cours de leurs études.

Le stage dure 40 semaines et doit se dérouler en dehors de l'entreprise familiale.
Il comporte une partie viticulture et une partie œnologie.

1. STAGE DE TRAVAUX PRATIQUES de VITICULTURE

L'objectif du stage est d'acquérir les connaissances pratiques équivalentes à celles d'un CFC de viticulteur.

Le stage doit couvrir tous les travaux **d'une saison viticole, de septembre à août**.

Le/la stagiaire doit pouvoir réaliser, de manière active, les travaux de viticulture essentiels pour la production. Il/elle complètera sa formation théorique en consultant les ouvrages spécialisés.

Rapport de stage

Pour valoriser les connaissances acquises durant le stage, le/la stagiaire doit remplir un **rapport** constitué de 4 parties sur les formulaires fournis en annexe (voir annexe).

PARTIE 1	Description de l'exploitation
PARTIE 2	Soins au sol et nutrition des plantes
PARTIE 3	Viticulture
PARTIE 4	Protection des végétaux

2. STAGE DE TRAVAUX PRATIQUES d'ŒNOLOGIE

L'objectif du stage est d'acquérir les connaissances pratiques équivalentes à celles d'un CFC de caviste.

Le stage doit se dérouler sur **une vinification complète** de réception de la vendange en cave jusqu'à la mise en bouteilles.

Le/la stagiaire doit pouvoir réaliser, de manière active, les travaux de cave essentiels à la vinification. Il/elle complètera sa formation théorique en consultant les ouvrages spécialisés.

Rapport de stage

Pour valoriser les connaissances acquises durant le stage, le/la stagiaire doit remplir un **rapport** constitué de 4 parties sur les formulaires fournis en annexe (voir annexe).

PARTIE 1	Description de la cave
PARTIE 2	Présentation du matériel de cave
PARTIE 3	Travaux de cave
PARTIE 4	Connaissance des produits utilisés en œnologie

3. ADMISSION

Les deux rapports doivent être rendus au plus tard le 20 juin de l'année de l'admission. Ces rapports serviront de base pour l'admission définitive du candidat-e à la formation. Si le rapport est jugé incomplet, l'école se réserve le droit de demander des compléments.

Le non rendu du rapport dans le délai imparti entraîne la non-admission du candidat-e.

4. ATTESTATION DE STAGE

Une attestation de stage doit être demandée à l'issue de ce dernier au maître de stage, mentionnant les dates effectives du stage. Cette attestation devra être fournie à l'école le jour de l'immatriculation.

Nyon, 19 février 2025

Annexes : Formulaire rapport de stage en viticulture et en œnologie