

 Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Œnologie</b>	 <b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie
<b>Crédits ECTS : 2</b>	<b>Initiation viti-oen</b>	<b>2024-2025 (S2)</b>
Cours lié(s) :	Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle Histoire et géographie viticole	Cours frontal et travaux pratiques  Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	5 périodes	Total : 75 périodes
Responsable du module :	Pierrick Rébénague	
Responsables des cours :	Pierrick Rébénague (physiologie senso.) Tara Smit-Sadki (histoire et géo.)	pierrick.rebenaque@changins.ch tara.smit-sadki@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	Non-obligatoire	
Prérequis :	Aucun	
Modalité d'évaluation :	Examen écrit	
Modalité de validation du module :  Modalité de validation du cours :	Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur. La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés.  Le cours est validé à condition que la moyenne des évaluations soit au minimum de 3.8. La ou le candidat-e ayant obtenu une note de cours inférieure à 3.8 est inscrit-e d'office à la remédiation de ce cours. Si la remédiation est réussie, la note finale obtenue au cours après remédiation est de 4.0. Le droit à la remédiation ne peut s'exercer qu'une seule fois par cours. En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e peut répéter le cours. Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.	
Objectif du module :	Initiation au monde viti-vinicole via la découverte de l'histoire et la géographie viticole.  Initiation à la dégustation via l'étude de l'analyse sensorielle.  Initiation à la complexité de mise en œuvre de tests et l'interprétation des résultats d'analyse sensorielle. Être conscient des risques liés à la consommation d'alcool.	

<b>Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielles (4 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre les bases de la physiologie sensorielle</li> <li>- Comprendre les bases méthodologiques de l'analyse sensorielle</li> <li>- Connaître et comprendre les techniques courantes d'analyse sensorielle</li> <li>- Maîtriser la mise en place d'une évaluation sensorielle</li> <li>- Réaliser un rapport et une présentation orale en groupe</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Physiologie sensorielle</li> <li>- Méthodologies de l'analyse sensorielle</li> <li>- Techniques d'analyse sensorielle</li> </ul>
Bibliographie :	--
<b>Histoire et géographie viticole (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retracer le développement historique de la vitiviniculture</li> <li>- Décrire le vignoble mondial du point de vue des superficies, de la production, tant dans son état actuel que dans son évolution</li> <li>- Caractériser et décrire la vitiviniculture suisse dans son ensemble, tant dans son état actuel que dans son évolution</li> <li>- Caractériser et décrire la vitiviniculture des divers cantons et régions viticoles de la Suisse</li> <li>- Analyser et établir les liens entre les aspects pédologique, climatique et historique des régions viticoles étudiées de ces mêmes régions</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Historique de la vitiviniculture</li> <li>- Le vignoble mondial</li> <li>- Le vignoble suisse</li> <li>- Cantons et régions viticoles de Suisse</li> </ul>
Descriptif de module relu le :	28 Août 2024
Par :	Pierrick Rébénac
Validé par COPIL HES le	Août 2024