

| | | |
|--|--|---|
|  <p>Hes·SO Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p> | Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie |  <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p> |
| Crédits ECTS : 3 | Techniques œnologiques IV | 2024-2025 (S6) |
| Cours lié(s) : | Techniques de vinification IV Œnologie appliquée II | Cours frontal Cours frontal |
| Périodes hebdomadaires : | 3,5 périodes | Total : 48,5 |
| Travail individuel : | 25 périodes sur le semestre | |
| Responsable du module : | Julie Fuchs | julie.fuchs@changins.ch |
| Responsables des cours : | Julie Fuchs (Tech. vinification) Christian Guyot (Tech. vinification) Benoit Bach (Œnologie appliquée II) | julie.fuchs@changins.ch christian.guyot@changins.ch benoit.bach@changins.ch |
| Langue d'enseignement : | Français | |
| Présence : | <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de vinification IV : non obligatoire - Œnologie appliquée II : non obligatoire | |
| Prérequis : | <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de vinification IV : Avoir validé les cours Techniques de vinification I et II Avoir suivi le cours Techniques de vinification III - Œnologie appliquée II : Pas de prérequis | |
| Modalité d'évaluation : | Evaluation(s) contrôle continu ou fin de semestre | |
| Modalité de validation du module : Modalité de validation du cours : | <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| Objectif du module : | <p>Développer les compétences œnologiques et analytiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin blanc et rouge, de la réception de la vendange à la fin de l'élevage.</p> <p>Apporter des connaissances complémentaires selon le programme d'Œnologie appliquée.</p> | |

| Techniques de vinification IV (2 périodes hebdomadaires) | |
|---|--|
| Compétences visées : | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser l'ensemble des étapes de l'élevage en barriques pour un vin blanc et un vin rouge - Elaboration des vins effervescents, vins doux, vins mutés et de voile - Choisir les options œnologiques en fonction d'une étude de cas, développer son esprit de synthèse |
| Contenu du cours : | <ul style="list-style-type: none"> - L'élevage des vins blancs et rouges sous-bois - Vins effervescents - Vins doux, mutés, voile, y compris dégustations - Synthèse, étude de cas |
| Bibliographie : | Sur Cyberlearn : Cours Techniques de vinification |
| Œnologie appliquée II (1.5 périodes hebdomadaires) | |
| Compétences visées : | <ul style="list-style-type: none"> - Approfondir des aspects techniques précis de l'œnologie - Développer des aspects techniques nécessitant l'intégration de différentes compétences en œnologie - Etudier des nouvelles technologies et méthodes en œnologie ou dans des domaines spécialisés et voisins de l'œnologie - Découvrir des domaines et questions liés au monde du vin qui ne sont pas abordés dans le reste du cursus - Découvrir des disciplines voisines de l'œnologie (eaux-de-vie ; bière ; etc.) |
| Contenu du cours : | <ul style="list-style-type: none"> - Différents sujets spécialisés de l'œnologie et voisins de l'œnologie - Les thèmes varient en fonction de l'actualité professionnelle |
| Bibliographie : | -- |
| Descriptif de module validé le : | 9 septembre 2024 |
| Par : | Julie Fuchs |
| Validé par COPIL HES le | Septembre 2024 |