

 <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 Oenologie	julie.fuchs@changins.ch
Crédits ECTS : 6	Technologie de cave IV	2024-2025 (S6)
Cours liés :	TP cave et vinification IV Technologie IV Conférences	Atelier/Travaux pratiques Cours frontal Cours frontal et visites
Périodes hebdomadaires :	4,5 périodes	Total : 67,5 Cours frontaux : 37,5 TP, sorties, excursions : 30
Travail individuel :	30 périodes sur le semestre	
Responsable du module :	Julie Fuchs	
Responsables des cours :	Julie Fuchs (TP cave et vinif.) Serge Diserens (TP cave et vinif.) Liming Zeng (Technologie) Anne-Claire Silvestri (Conférences)	julie.fuchs@changins.ch serge.diserens@changins.ch liming.zeng@changins.ch anne-claire.silvestri@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> - TP cave et vinification IV : obligatoire en cas de plus de 10% d'absence non justifiée à une séance de TP, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours - Technologie IV : Non-obligatoire - Conférences : obligatoire en cas de plus de 10% d'absence non justifiée, l'étudiant est inscrit à la répétition du cours 	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - TP cave et vinification IV : Avoir validé les cours TP cave et vinification I et II Avoir suivi le cours TP cave et vinification III Suivre en parallèle de cours TP laboratoire d'analyse des vins IV - Technologie IV : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II Avoir validé les cours Technologie I et II et Techniques de vinification I et II Avoir suivi le cours Technologie III - Conférences : pas de prérequis 	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) contrôle continu ou fin de semestre	

Modalité de validation du module :	<p>Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur.</p> <p>La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés.</p> <p>La note du module est calculée de la façon suivante :</p> <p>20 % note des conférences + 40% note TP + 40% note technologie</p>
Modalité de validation du cours :	<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 connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser l'ensemble des actions technologiques de la réception de la vendange à la mise en bouteille.</p> <p>Développer des compétences parallèles à l'œnologie : brasserie.</p> <p>Apporter des connaissances complémentaires selon le programme des Conférences.</p> <p>Finaliser le projet microentreprise et bilan.</p>
----------------------	--

TP cave et vinification IV (4 périodes tous les 15 jours)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Procéder à la mise en marche et à l'utilisation des machines de cave nécessaires à la vinification et au conditionnement des vins - Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de cave - Finaliser le projet microentreprise et clôturer la vente de la gamme de vins
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Etude du fonctionnement et de l'utilisation des machines citées ci-dessous, dans le cadre de démonstrations et de l'organisation autonome de chantiers pratiques : introduction à la mise en bouteille, BIB, matériel sec, groupe de mise en bouteilles, réglages de mise en bouteilles et contrôles des têtes de bouchage - Remuage, liqueur d'expédition et dégorgement d'un vin mousseux - Préparation des vins pour la mise en bouteilles et réalisation d'un chantier de mise en bouteilles et de BIB - Elaboration d'une bière artisanale
Bibliographie :	Référence aux cours de Technologie et de Techniques de vinifications

Technologie IV (1.5 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave - Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave - Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel - Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave - Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Stabilisation physique du vin - Matières sèches - Chaîne de mise en bouteille - Gestion de l'énergie en cave - Gestion des effluents
Bibliographie :	--
Conférences (1 période hebdomadaire)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - S'insérer dans la profession et créer des contacts avec des intervenants extérieurs qui sont des acteurs du milieu professionnel par des conférences sur l'expérience de ces derniers - Analyser et identifier des problèmes professionnels avec des intervenants spécialisés extérieurs - Se préparer à l'insertion professionnelle par des séminaires pratiques sur des sujets précis. Par exemple, se préparer à rédiger et présenter selon une démarche scientifique par des séminaires TB - Découvrir des domaines et questions liés au monde du vin qui ne sont pas abordés dans le reste du cursus
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Conférences réalisées par des professionnels de différents horizons et spécialisation - Les thèmes peuvent varier en fonction de l'actualité professionnelle
Bibliographie :	--
Descriptif de module relu le :	9 septembre 2024
Par :	Julie Fuchs
Validé par COPIL HES le	Septembre 2024