

Programme de formation HES, filière Viticulture et Œnologie - Année académique 2024-2025

Version du 09-09-2024

		Semestre	Voie	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.s	Crédits ECTS	Périodes de cours/semaine	sous supervision (TSS)	Total semestre par étudiant	Secteur
15 semaines de cours													
Semestre 1	HES 24-27	Biologie I	TH	Biologie moléculaire et cellulaire		hepia avec AG	David Roquis	6	3		45	G	
				Botanique générale		hepia avec AG	Matteo Mota		2		30	G	
				Ecologie		hepia avec AG	Céline Artero		1		15	G	
				Ecologie des agrosystèmes		hepia avec AG	Thierry Heger		2		30	G	
		Chimie - Physique I		ACS	Chimie I	hépia	Véronique Guiné	4	2	1	45	G	
					Physique I	Changins	Maria Sassoli	4	2	1	40	G	
		Ecogest I		AM	Introduction à la gestion		Changins	Alexandre Mondoux, Johanna Dayer, Géraldine Bettens	4	4		60	EG
		Mathématiques I		MS	Mathématiques I		Changins	Maria Sassoli	3	3	1	56	G
		Science du sol I		MM	Géologie et géomorphologie		hepia avec AG	Matteo Mota	4	1.4		21	SE
					Système d'information géographique (SIG)		Changins	Dorothea Noll		1		15	SE
Pédologie appliquée I					Changins	Frédéric Lamy	3			45	SE		
Techniques de communication		AM	Apprendre à communiquer (écrit-oral)		Changins	Almari Muller	3	3	1	60	G		
Séminaire semestre I			Voyage d'études (1 semaine)		Changins	Claire Furet-Gavallet, Dorothea Noll	1	40		40	tous		
								<b>Total Semestre 1</b>	<b>25</b>	<b>27.4</b>	<b>4</b>	<b>502</b>	
15 semaines de cours													
Semestre 2	HES 24-27	Biologie II	TH	Microbiologie		Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	4	3		45	O	
				TP flore viticole		Changins	Enseignant à définir		1		15	SE	
				Botanique appliquée		Changins	Enseignant à définir		1.5		22.5	G	
		Chimie - Physique II		ACS	Chimie II		Changins	Véronique Guiné	4	2	1	45	G
					Physique II		Changins	Maria Sassoli		2	0	30	G
		Ecogest II		AM	Gérer son entreprise		Changins	Alexandre Mondoux, Géraldine Bettens	5	4,5		67.5	EG
					Marketing I		Changins	Johanna Dayer		2		30	EG
		Initiation viti-oeno		PR	Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle		Changins	Pierrick Rébénaque, Eve Danthe	2	4		60	O
					Histoire et géographie viticole		Changins	Tara Smit-Sadki, Markus Rienth		1		15	V
		Mathématiques II		PR	Mathématiques II		Changins	Maria Sassoli	6	2	0	30	G
Analyse descriptive et collecte de données					Changins	Pierrick Rébénaque	4	1		75	G		
					Changins	Frédéric Lamy	3	1.5		22.5	SE		
Science du sol II		FL	Pédologie appliquée II		Changins	Frédéric Lamy	3	1.5		22.5	SE		
			Ecologie du vignoble		Changins	Thierry Heger		3	1.5	22.5	SE		
Séminaire semestre II			Production biologique (1 semaine)		Changins	Dorothea Noll, Thierry Heger	3			40	VO		
			Séminaire d'automne (1 semaine)		Changins	Julie Fuchs, divers intervenants		3		40	O		
								<b>Total Semestre 2</b>	<b>27</b>	<b>25.5</b>	<b>2</b>	<b>560</b>	

Programme de formation HES, filière Viticulture et Œnologie - Année académique 2024-2025

Version du 09-09-2024

		Semestre	Volet	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant(s)	Crédits ECTS	Périodes de cours/semaine	sous supervision (TSS)	Total semestre par étudiant	Secteur
11 semaines de cours													
Semestre 3	HES 23-26	Ecogest III	AM	Développer son entreprise		Changins	Alexandre Mondoux	5	3		33	EG	
				Marketing II		Changins	Johanna Dayer		2		22	EG	
				Droit		Changins	Géraldine Bettens		1		11	EG	
		Mathématiques III	PR	Statistique I		Changins	Pierrick Rébénaque	3	1	1	22	G	
				Sols et climat I	MR	Bioclimatologie générale et viticole		Changins	Markus Rienth	3	2		20
		Le sol viticole				Changins	Frédéric Lamy		2		22	SE	
		Techniques analytiques I	CC	Analyse des vins I		Changins	Charles Chappuis	5	2		22	O	
				Méthodologie de la description sensorielle des vins		Changins	Pascale Deneulin, Eve Danthe		2		22	O	
				TP laboratoire d'analyse des vins I		Changins	Charles Chappuis, Muriel Mertenat		2		18	O	
		Techniques culturales I	JPB	Machinisme et équipement du vignoble I		Changins	Louis-Claude Pittet	4	2		22	V	
				Protection des végétaux I		Changins	Jean-Philippe Burdet		2		22	V	
		Technologie de cave I	JF	TP cave et vinification I		Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	3	2		22	O	
				Technologie I		Changins	Liming Zeng			1.5		16.5	O
Techniques œnologiques I	SH	Techniques de vinification I		Changins	Christian Guyot	2	1		11	O			
		Microbiologie des vins I		Changins	Serge Hautier			1		11	O		
Viticulture I	MR	Anatomie et morphologie de la vigne		Changins	Tara Smit-Sadki	2	1		11	V			
		Modes et conduite de la vigne I		Changins	Tara Smit-Sadki			1		11	V		
Séminaire semestre III	PSch	Séminaire Vendanges I (5 à 7 semaines)		Changins	Patrik Schönenberger	3	170				O		
								<b>Total Semestre 3</b>	<b>30</b>	<b>28.5</b>	<b>1</b>	<b>318.5</b>	
15 semaines de cours													
Semestre 4	HES 23-26	Ecogest IV	AM	Gestion de crise		Changins	Alexandre Mondoux, Géraldine Bettens	2	2		30	EG	
				Mathématiques IV		Changins	Pascale Deneulin		2	1	1	30	G
		Sols et climat II	TH	TP Profil cultural		Changins	Frédéric Lamy, Dorothea Noll	2	1		15	SE	
				Nutrition des plantes I		Changins	Thierry Heger			2		26	SE
		Techniques analytiques II	CC	Analyse des vins II		Changins	Benoît Bach, Charles Chappuis,	5	2		30	O	
				Dégustations et connaissance des cépages		Changins	Christian Guyot, Eve Danthe			3		45	O
				TP laboratoire d'analyse des vins II		Changins	Charles Chappuis, Benoit Bach, Muriel Mertenat			2		26	O
		Techniques culturales II	JPB	Protection des végétaux II		Changins	Jean-Philippe Burdet	2	2		30	V	
				Contrôles phytosanitaires		Changins	Jean-Philippe Burdet			1		15	V
		Technologie de cave II	JF	TP cave et vinification II		Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	2	2		30	O	
				Technologie II		Changins	Liming Zeng			1		15	O
		Techniques œnologiques II	JF	Techniques de vinification II		Changins	Julie Fuchs, Benoît Bach	2	2		26	O	
				Microbiologie des vins II		Changins	Serge Hautier			1.5		22.5	O
Physiologie de la vigne I				Changins	Markus Rienth		2			26	V		
Viticulture II	MR	Modes et conduite de la vigne II		Changins	Tara Smit-Sadki	4	1		15	V			
		Ampélographie I		Changins	Markus Rienth			1		15	V		
		Production viticole (1 semaine)		Voyage	Jean-Philippe Burdet, Frédéric Lamy		5	40		40	V		
Summer University (2-3 semaines)		Voyage	Mélanie Weikert	40		80		tous					
Séminaire d'automne (1 semaine)		Changins	Luc Delmaire, divers intervenants				24	V					
Travail préparatoire	ACS	Travail préparatoire au TB		Changins	Responsable du sujet de TB	2					G		
								<b>Total Semestre 4</b>	<b>28</b>	<b>26.5</b>	<b>2</b>	<b>540.5</b>	

Programme de formation HES, filière Viticulture et Œnologie - Année académique 2024-2025

Version du 09-09-2024

		Semestre	Volet	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.s	Crédits ECTS	Périodes de cours/semaine	sous supervision (TSS)	Total semestre par étudiant	Secteur									
10 semaines de cours																						
Semestre 5	HES 22-25	Sols et climat III	TH	Viticulture et protection de l'environnement	Changins	Dorothea Noll			4	2	20	SE										
										Nutrition des plantes II	Changins	Thierry Heger	1	10	SE							
										TP plan de fumure	Changins	Thierry Heger	1	10	SE							
										Connaissance et gestion de la flore viticole	Changins	Matteo Mota	1.5	14	SE							
		Techniques analytiques III	CC	Dégustation des vins et régions	Changins	Pascale Deneulin, Eve Danthe	Changins	Charles Chappuis, Benoît Bach, Liming Zeng, Muriel Mertenat		5	2	20	O									
											TP laboratoire d'analyse des vins III	Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	2	20	O						
											TP laboratoire de microbiologie	Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	2	20	O						
		Techniques culturales III	JPB	Plantation et culture de la vigne I	Changins	Yves Blondel, Luc Delmaire	Changins	Yves Blondel, Luc Delmaire, FL		5	2	26	V									
											Machinisme et équipement du vignoble II	Changins	Yves Blondel, Luc Delmaire, FL	2	14	V						
											Protection des végétaux III	Changins	Jean-Philippe Burdet	2	20	V						
		Technologie de cave III	JF	TP cave et vinification III	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens, Benoît Bach	Changins	Liming Zeng		2	2	20	O									
											Technologie III	Changins	Liming Zeng	1	10	O						
		Techniques œnologiques III	JF	Techniques de vinification III	Changins	Julie Fuchs	Changins	Benoît Bach, Liming Zeng, Charles Chappuis, Christian Guyot		5	2	20	O									
											Œnologie appliquée I	Changins	Benoît Bach, Liming Zeng, Charles Chappuis, Christian Guyot	2	20	O						
Microbiologie des vins III	Changins										Serge Hautier	2	20	O								
Distillation	Changins										Benoît Bach	1	10	O								
Viticulture III	MR	Géographie viticole, travaux de groupes	Changins	Tara Smit-Sadki	Changins	Markus Rienth		4	1	10	V											
									Ampélographie II	Changins	Markus Rienth	1	10	V								
									Physiologie de la vigne II	Changins	Markus Rienth	1	10	V								
Séminaire semestre V	PSch	Séminaire Vendanges II (5 à 7 semaines) ou travail de bachelor	Changins	Patrik Schönenberger	Changins	Patrik Schönenberger		3	1.70		O											
									Salon technique (1 semaine)	Voyage	Liming Zeng, Yves Blondel	40	40	VO								
									<b>Total Semestre 5</b>	<b>28</b>	<b>30.5</b>	<b>340</b>										
15 semaines de cours																						
Semestre 6	HES 22-25	Sols et climat IV	DN	TP flore viticole	Changins	Enseignant à définir			5	1	15	SE										
										Irrigation et améliorations structurelles	Changins	Dorothea Noll	1.6	24	SE							
										TP cartographie des sols	Changins	Dorothea Noll, Frédéric Lamy	1.6	24	SE							
		Techniques analytiques IV	CC	TP laboratoire d'analyse des vins IV	Changins	Charles Chappuis, Benoît Bach, Muriel Mertenat	Changins			1	2	26	O									
											Techniques culturales IV	JPB	Plantation et culture de la vigne II	Changins	Yves Blondel	Changins	Yves Blondel		4	2	30	V
																				Machinisme, équipement du vignoble et réglage des machines	Changins	Yves Blondel
		Protection des végétaux IV	Changins	Jean-Philippe Burdet	1.5	22.5	V															
		Technologie de cave IV	JF	TP cave et vinification IV	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens		6	2	30	O									
											Technologie IV	Changins	Liming Zeng	1.5	22.5	O						
											Conférences	Changins	Anne-Claire Silvestri	1	15	tous						
		Techniques œnologiques IV	JF	Techniques de vinification IV	Changins	Julie Fuchs, Christian Guyot	Changins	Benoît Bach		3	2	26	O									
											Œnologie appliquée II	Changins	Benoît Bach	1.5	22.5	O						
		Viticulture IV	MR	Virologie et bactériologie	Changins	Tara Smit-Sadki	Changins	Tara Smit-Sadki		5	0.7	10	V									
											Sélection et multiplication de la vigne	Changins	Luc Delmaire	1	15	V						
Synthèse et étude de cas viticoles	Changins										Jean-Philippe Burdet, Yves Blondel, Markus Rienth, Luc Delmaire, Frédéric Lamy, Dorothea Noll	4	60	V/SE								
Séminaire semestre IV	JF	Développement d'entreprise (micro-entreprise)	Changins	Julie Fuchs, Alexandre Mondoux	Changins	Julie Fuchs, Alexandre Mondoux		2			O/EG											
Travail de Bachelor	ACS	Travail de Bachelor (TB)	Changins	Responsable du sujet	Changins	Responsable du sujet		16														
									<b>Total Semestre 6</b>	<b>42</b>	<b>25.4</b>	<b>372.5</b>										
									<b>Total 3 ans</b>	<b>180</b>												