

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

Version du 25 novembre 2024

Semestre	Voie	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.e.s	Crédits ECTS	Périodes de cours / semaine	sous supervision (TS)	Total période / semestre en étudiant
----------	------	---------	-----------------------	-------	------	----------------	--------------	-----------------------------	-----------------------	--------------------------------------

15 semaines de cours

Semestre 1	HES 24-27	Module	Code	Titre	Lieu	Enseignant.e.s	15 semaines de cours			
							Crédits ECTS	Périodes de cours / semaine	sous supervision (TS)	
Semestre 1	HES 24-27	Biologie I	TH	Biologie moléculaire et cellulaire	hepia avec AG	David Roquis	6	3		45
				Botanique générale	hepia avec AG	Matteo Mota		2		30
				Ecologie	hepia avec AG	Céline Artero		1		15
				Ecologie des agrosystèmes	hepia avec AG	Thierry Heger		2		30
		Chimie - Physique I	ACS	Chimie I	hepia	Véronique Guiné	4	2	1	45
				Physique I	Changins	Maria Sassoli		2	1	40
		Ecogest I	AM	Introduction à la gestion	Changins	Alexandre Mondoux, Johanna Dayer, Géraldine Bettens	4	4		60
		Mathématiques I	MS	Mathématiques I	Changins	Maria Sassoli	3	3	1	56
		Science du sol I	MM	Géologie et géomorphologie	hepia avec AG	Matteo Mota	4	1.4		21
				Système d'information géographique (SIG)	Changins	Dorothea Noll		1		15
Pédologie appliquée I	Changins			Frédéric Lamy	3			45		
Techniques de communication	AM	Apprendre à communiquer (écrit-oral)	Changins	Almari Muller	3	3	1	60		
Séminaire semestre I		Voyage d'études (1 semaine)	Changins	Claire Furet-Gavallet, Dorothea Noll	1	40		40		
Total Semestre 1							25	27.4	4	502

15 semaines de cours

Semestre 2	HES 24-27	Module	Code	Titre	Lieu	Enseignant.e.s	15 semaines de cours			
							Crédits ECTS	Périodes de cours / semaine	sous supervision (TS)	
Semestre 2	HES 24-27	Biologie II	TH	Microbiologie	Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	4	3		45
				TP flore viticole	Changins	Adrien Delavallade, Tal Shani		1		15
				Botanique appliquée	Changins	Adrien Delavallade		1.5		22.5
		Chimie - Physique II	ACS	Chimie II	Changins	Véronique Guiné	4	2	1	45
				Physique II	Changins	Maria Sassoli		2	0	30
		Ecogest II	AM	Gérer son entreprise	Changins	Alexandre Mondoux, Jonathan Blockley, Géraldine Bettens	5	4.5		67.5
				Marketing I	Changins	Johanna Dayer		2		30
		Initiation viti-oenologie	PR	Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle	Changins	Pierrick Rébenaque, Eve Danthe	2	4		60
				Histoire et géographie viticole	Changins	Tara Smit-Sadki, Markus Rienth		1		15
		Mathématiques II	PR	Mathématiques II	Changins	Maria Sassoli	6	2	0	30
Analyse descriptive et collecte de données	Changins			Pierrick Rébenaque	4	1		75		
Science du sol II	FL	Pédologie appliquée II	Changins	Frédéric Lamy	3	1.5		22.5		
		Ecologie du vignoble	Changins	Thierry Heger		1.5		22.5		
		Production biologique (1 semaine)	Changins	Dorothea Noll, Thierry Heger		3		40		
Séminaire semestre II		Séminaire d'automne (1 semaine)	Changins	Julie Fuchs, divers intervenants	3			40		
Total Semestre 2							27	25.5	2	560

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

Version du 25 novembre 2024

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

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

Version du 25 novembre 2024

Semestre	Voyage	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.e.s	Crédits ECTS	Périodes de cours / semaine	soins supervision (TS)	Total période / semestre en étudiant
----------	--------	---------	-----------------------	-------	------	----------------	--------------	-----------------------------	------------------------	--------------------------------------

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
				Nutrition des plantes II	Changins					
		TP plan de fumure	Changins	Thierry Heger	1	10				
		Connaissance et gestion de la flore viticole	Changins	Matteo Mota	1.5	14				
		Techniques analytiques III	CC	Dégustation des vins et régions		Changins	Pascale Deneulin, Eve Danthe	2	20	
	TP laboratoire d'analyse des vins III			Changins	Charles Chappuis, Benoît Bach, Liming Zeng, Muriel Mertenat	2	16			
	TP laboratoire de microbiologie			Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	2	20			
		Techniques culturales III	JPB	Plantation et culture de la vigne I		Changins	Yves Blondel, Luc Delmaire	2	26	
	Machinisme et équipement du vignoble II			Changins	Yves Blondel, Luc Delmaire, Frederique Lamy	2	14			
	Protection des végétaux III			Changins	Jean-Philippe Burdet	2	20			
		Technologie de cave III	JF	TP cave et vinification III		Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens, Benoît Bach	2	20	
	Technologie III			Changins	Liming Zeng	1	10			
		Techniques œnologiques III	JF	Techniques de vinification III		Changins	Julie Fuchs	2	20	
	Œnologie appliquée I			Changins	Benoît Bach, Liming Zeng, Charles Chappuis, Christian Guyot	2	20			
	Microbiologie des vins III			Changins	Serge Hautier	2	20			
	Distillation			Changins	Benoît Bach	1	10			
		Viticulture III	MR	Géographie viticole, travaux de groupes		Changins	Tara Smit-Sadki	1	10	
	Ampélographie II			Changins	Markus Rienth	1	10			
	Physiologie de la vigne II			Changins	Markus Rienth	1	10			
		Séminaire semestre V	PSch	Séminaire Vendanges II (5 à 7 semaines) ou travail de bachelor		Changins	Patrik Schönenberger	3	170	
	Salon technique (1 semaine)			Voyage	Liming Zeng, Yves Blondel	40	40			
							Total Semestre 5	28	30.5	340

15 semaines de cours

Semestre 6	HES 22-25	Sols et climat IV	DN	TP flore viticole		Changins	Adrien Delavallade, Tal Shani	5	1	15
				Irrigation et améliorations structurelles	Changins	Dorothea Noll	1.6	24		
		Techniques analytiques IV	CC	TP cartographie des sols		Changins	Dorothea Noll, Frédéric Lamy	1	2	24
	TP laboratoire d'analyse des vins IV			Changins	Charles Chappuis, Benoît Bach, Muriel Mertenat	1	26			
		Techniques culturales IV	JPB	Plantation et culture de la vigne II		Changins	Yves Blondel	4	2	30
	Machinisme, équipement du vignoble et réglage des machines			Changins	Yves Blondel	2	30			
	Protection des végétaux IV			Changins	Jean-Philippe Burdet	1.5	22.5			
		Technologie de cave IV	JF	TP cave et vinification IV		Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	6	2	30
	Technologie IV			Changins	Liming Zeng	1.5	22.5			
	Conférences			Changins	Anne-Claire Silvestri	1	15			
		Techniques œnologiques IV	JF	Techniques de vinification IV		Changins	Julie Fuchs, Christian Guyot	3	2	26
	Œnologie appliquée II			Changins	Benoît Bach	1.5	22.5			
		Viticulture IV	MR	Virologie et bactériologie		Changins	Tara Smit-Sadki	5	0.7	10
	Sélection et multiplication de la vigne			Changins	Luc Delmaire	1	15			
	Synthèse et étude de cas viticoles			Changins	Jean-Philippe Burdet, Yves Blondel, Markus Rienth, Luc Delmaire, Frédéric Lamy, Dorothea Noll	4	60			
		Séminaire semestre IV	JF	Micro-entreprise		Changins	Julie Fuchs, Alexandre Mondoux	2		
		Travail de Bachelor	ACS	Travail de Bachelor (TB)		Changins	Responsable du sujet	16		
							Total Semestre 6	42	25.4	372.5
							Total 3 ans	180		2633.5