

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

Version du 2 décembre 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	Cours					
							Crédits ECTS	Périodes de cours / semaine	TS			
Semestre 1	HES 24-27	Biologie I	TH	Biologie moléculaire et cellulaire	hepia avec AG	David Roquis	6	3	1	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	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	1	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	Cours			
							Crédits ECTS	Périodes de cours / semaine	TS	
Semestre 2	HES 24-27	Biologie II	TH	Microbiologie	Changins	Serge Hautier, Anne-Claire Silvestri	4	3	1	45
				Botanique appliquée	Changins	Adrien Delavallade				
		Chimie - Physique II	ACS	Chimie II	Changins	Véronique Guiné	4	2	1	45
				Physique II	Changins	Maria Sassoli				
		Ecogest II	AM	Gérer son entreprise	Changins	Alexandre Mondoux, Jonathan Blockley, Géraldine Bettens	5	4.5	0	67.5
				Marketing I	Changins	Johanna Dayer				
		Initiation viti-oenologie	PR	Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle	Changins	Pierrick Rébénéque, Eve Danthe	2	4	1	60
				Histoire et géographie viticole	Changins	Tara Smit-Sadki, Markus Rienth				
		Mathématiques II	PR	Mathématiques II	Changins	Maria Sassoli	6	2	0	30
				Analyse descriptive et collecte de données	Changins	Pierrick Rébénéque				
Science du sol II	FL	Pédologie appliquée II	Changins	Frédéric Lamy	3	1.5	1	22.5		
		Ecologie du vignoble	Changins	Thierry Heger					1.5	22.5
Séminaire semestre II		Production biologique (1 semaine)	Changins	Dorothea Noll, Thierry Heger	3			40		
		Séminaire d'automne (1 semaine)	Changins	Julie Fuchs, divers intervenants						40
Total Semestre 2							27	24.5	2	545

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

Version du 2 décembre 2024

Semestre	Voyage	Modules	Responsable du module	Cours	Lieu	Enseignant.e.s	Crédits ECTS	Périodes de cours /semaine	sous 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		2		22
				Droit	Changins	Géraldine Bettens		1		11
		Mathématiques III	PR	Statistique I	Changins	Pierrick Rébénaque	3	1	1	22
			Sols et climat I	MR	Bioclimatologie générale et viticole	Changins	Markus Rienth	3	2	
		Le sol viticole			Changins	Frédéric Lamy	2			22
		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		2		22
				TP laboratoire d'analyse des vins I	Changins	Charles Chappuis, Muriel Mertenat		2		18
		Techniques culturales I	JPB	Machinisme et équipement du vignoble I	Changins	Louis-Claude Pittet	4	2		22
Protection des végétaux I	Changins			Jean-Philippe Burdet	2			22		
Technologie de cave I	JF	TP cave et vinification I	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	3	2		22		
		Technologie I	Changins	Liming Zeng		1,5		16,5		
Techniques œnologiques I	SH	Techniques de vinification I	Changins	Christian Guyot	2	1		11		
		Microbiologie des vins I	Changins	Serge Hautier		1		11		
Viticulture I	MR	Anatomie et morphologie de la vigne	Changins	Tara Smit-Sadki	2	1		11		
		Modes et conduite de la vigne I	Changins	Tara Smit-Sadki		1		11		
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
			PaD	Statistique II	Changins	Pascale Deneulin	2	1	1	30
		Sols et climat II	TH	TP Profil cultural	Changins	Frédéric Lamy, Dorothea Noll	2	1		15
				TP flore viticole	Changins	Adrien Delavallade, Tal Shani		1		15
				Nutrition des plantes I	Changins	Thierry Heger		2		26
		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		3		45
				TP laboratoire d'analyse des vins II	Changins	Charles Chappuis, Benoit Bach, Muriel Mertenat		2		26
		Techniques culturales II	JPB	Protection des végétaux II	Changins	Jean-Philippe Burdet	2	2		30
				Contrôles phytosanitaires	Changins	Jean-Philippe Burdet		1		15
Technologie de cave II	JF	TP cave et vinification II	Changins	Julie Fuchs, Serge Diserens	2	2		30		
		Technologie II	Changins	Liming Zeng		1		15		
Techniques œnologiques II	JF	Techniques de vinification II	Changins	Julie Fuchs, Benoît Bach	2	2		26		
		Microbiologie des vins II	Changins	Serge Hautier		1,5		22,5		
Viticulture II	MR	Physiologie de la vigne I	Changins	Markus Rienth	4	2		26		
		Modes et conduite de la vigne II	Changins	Tara Smit-Sadki		1		15		
		Ampélographie I	Changins	Markus Rienth		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 Welkert		40		80		
		Séminaire d'automne (1 semaine)	Changins	Luc Delmaire, divers intervenants				24		
Travail préparatoire	ACS	Travail préparatoire au TB	Changins	Responsable du sujet de TB	2					
Total Semestre 4							28	27,5	2	555,5

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

Version du 2 décembre 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						
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	5	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	5	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	2	20	
Technologie III		Changins	Liming Zeng		1	10				
Techniques œnologiques III		JF	Techniques de vinification III		Changins	Julie Fuchs	5	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	4	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				3	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	
TP cartographie des sols		Changins	Dorothea Noll, Frédéric Lamy		1.6	24				
Techniques analytiques IV		CC	TP laboratoire d'analyse des vins IV		Changins	Charles Chappuis, Benoît Bach, Muriel Mertenat	1	2	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	