



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Changins | haute école de viticulture et œnologie
1260 Nyon

Directives pour le stage de formation
pratique et l'examen d'entrée de
pratique professionnelle



Valables dès janvier 2018

**DIRECTIVES POUR
LE STAGE DE FORMATION PRATIQUE
ET L'EXAMEN DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE**



pour les futurs « Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie »

version janvier 2018

Les porteurs d'un CFC de caviste ou de viticulteur/trice et d'une maturité professionnelle ne sont pas astreints à l'examen de pratique professionnelle.

1. VITICULTURE

1.1 STAGE DE TRAVAUX PRATIQUES

Directives générales

L'objectif du stage est d'acquérir les connaissances pratiques équivalentes à celles d'un CFC de viticulteur. Le niveau de connaissance est vérifié lors de l'examen de pratique professionnelle à Changins.

Le stage doit couvrir tous les travaux d'une saison viticole de manière à ce que le stagiaire ait effectué tous les travaux viticoles. Les vendanges se situent en principe au début du stage car le stage, dans son entier (viticulture et œnologie) se déroule généralement de septembre à août. **Le stage doit obligatoirement se dérouler hors de l'entreprise familiale.**

Le stagiaire doit pouvoir réaliser, de manière active, les travaux de viticulture essentiels pour la production. Il complètera sa formation théorique en consultant les ouvrages spécialisés.

Pour valoriser les connaissances acquises durant le stage, l'étudiant doit rédiger un rapport constitué de 4 parties (voir annexe). Ces documents doivent être rendus **au plus tard le 20 juin** de l'année de passage de l'examen de pratique professionnelle.

Les parties du rapport ne sont pas notées mais servent de support aux examinateurs.

Le non rendu du rapport dans le délai imparti entraîne l'échec à l'examen de pratique professionnelle.

Rapport de stage

Le rapport de stage est constitué de 4 parties qui doivent être remplies sur les formulaires fournis en annexe

PARTIE 1	Description de l'exploitation
PARTIE 2	Soins au sol et nutrition des plantes
PARTIE 3	Viticulture
PARTIE 4	Protection des végétaux

1.2 EXAMEN DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Condition préalable : le rapport de stage doit être rendu par le candidat au plus tard le 20 juin de l'année de passage de l'examen de pratique professionnelle.

Champs d'études

Soins au sol et nutrition des plantes

- Connaissance des sols
- Description des principaux travaux du sol
- Connaissance des engrais, de la fumure minérale et des amendements
- Connaissance des divers modes d'entretien des sols
- Mécanisation des travaux du sol

Viticulture

- Multiplication de la vigne, cépages et porte-greffes
- Aménagement et plantation d'une culture
- Soins culturaux
- Récolte : organisation du chantier de vendanges ; triage et transport
- Mécanisation des travaux de la vigne

Protection des végétaux

- Connaissance des principaux ravageurs et maladies : symptomatologie, biologie, moyens de lutte.
- Connaissance des principales adventices : identification et lutte
- Connaissance et application des produits de traitement des plantes.
- Mécanisation des traitements

2

Le candidat devra être en mesure de justifier la nécessité des principaux travaux de conduite et d'entretien du vignoble.

Il devra également pouvoir faire le lien entre :

- Les phénomènes observés au vignoble ou lors de l'utilisation des divers machines et équipements d'exploitation et,
- Les références théoriques en biologie, chimie et physique.

Epreuves d'examens

L'examen est écrit et oral.

Examen écrit

- Durée : 1 heure.
- Pondération : la note de l'examen écrit compte pour 1/3 dans la note finale de la partie viticulture de l'examen de pratique professionnelle.

Le candidat doit être capable de résoudre des calculs simples : densités de plantation, dosages de produits (litrage/ha, %, quantités de matières actives), des dosages d'engrais, volumes, surfaces, rendements/m², par ha, par cep, etc.

Examen oral

- Durée : 30 minutes/candidat

Soit :

- 10' : soins au sol et nutrition des plantes
- 10' : viticulture
- 10' : protection des végétaux

Les candidats sont interrogés sur la matière en général et sur la base du contenu du rapport de stage.

Pondération : la note de l'examen oral compte pour 2/3 dans la note finale de la partie viticulture de l'examen de pratique professionnelle.

1.3 NOTATION

Tous les examens sont notés sur une échelle de 6 (six étant la meilleure note).

L'examen de pratique professionnelle est sanctionné de la façon suivante :

- 1 examen de pratique professionnelle écrit = 1 note (note arrondie au demi-point)
- 1 examen oral de Soins au sol et nutrition des plantes = 1 note (note arrondie au demi-point)
- 1 examen oral de Viticulture = 1 note (note arrondie au demi-point)
- 1 examen oral de Protection des végétaux = 1 note (note arrondie au demi-point)

3

Calcul de la note finale de la partie viticulture de l'examen de pratique professionnelle

Note finale = (3 x note examen de pratique professionnelle écrit + 2 x note examen de pratique professionnelle oral Sols + 2 x note examen de pratique professionnelle oral Viticulture + 2 x note examen de pratique professionnelle oral Protection des végétaux)/ 9 (arrondie au 1/10).

2. OENOLOGIE

2.1 STAGE DE TRAVAUX PRATIQUES

Directives générales

L'objectif du stage est d'acquérir les connaissances pratiques équivalentes à celles d'un CFC de caviste. Le niveau de connaissance est vérifié lors de l'examen de pratique professionnelle à Changins.

Le stage doit se dérouler sur **une vinification complète** de manière à ce que le stagiaire ait effectué tous les travaux de cave, depuis réception de la vendange jusqu'à la mise en bouteilles. **Le stage doit obligatoirement se dérouler hors de l'entreprise familiale.**

Le stagiaire doit pouvoir réaliser, de manière active, les travaux de cave essentiels à la vinification. Il complètera sa formation théorique en consultant les ouvrages spécialisés.

Pour valoriser les connaissances acquises durant le stage, l'étudiant doit rédiger un rapport constitué de 4 parties (voir annexe). Ce rapport doit être rendu **au plus tard le 20 juin** de l'année de passage de l'examen de pratique professionnelle.

Les parties du rapport ne sont pas notées mais servent de support aux examinateurs.

Le non rendu du rapport dans le délai imparti entraîne l'échec à l'examen de pratique professionnelle.

Rapport de stage

Le rapport de stage est constitué de 4 parties qui doivent être remplies sur les formulaires fournis en annexe.

- PARTIE 1** **Description de la cave**
- PARTIE 2** **Présentation du matériel de cave**
- PARTIE 3** **Travaux de cave**
- PARTIE 4** **Connaissance des produits utilisés en œnologie**

2.2 **EXAMEN D'ENTREE**

4

Condition préalable : le rapport de stage doit être rendu par le candidat au plus tard le 20 juin de l'année de passage de l'examen de pratique professionnelle.

Champs d'études

Œnologie

- techniques de vinification en blanc, en rosé et en rouge
- fermentations
- stabilisations
- élevage du vin
- produits œnologiques

Pratique de cave

- réception de la vendange
- mise en œuvre de la vendange
- mise en fermentation (FA et FML)
- stabilisations
- contrôles
- clarification
- mise en bouteilles
- utilisation des produits œnologiques

Technologie

- calculs de quantités et unités utilisées
- principales machines de cave
- matériaux couramment utilisés en cave
- influence de l'utilisation des machines sur le vin

Le candidat devra être en mesure de justifier la nécessité des principaux travaux de vinification.

Il devra également pouvoir se référer aux bases biologiques, chimiques et physiques à l'origine des phénomènes observés pendant la vinification ou en utilisant les divers machines et équipements d'exploitation.

Epreuves d'examens

L'examen de pratique professionnelle en œnologie est composé de 4 parties sanctionnées par **4 notes** (arrondies au demi-point).

Examen écrit

- 1 examen écrit
- Durée : 1 heure ½
- Contenu : œnologie et technologie
- **1 note**

Examens oraux

- 3 examens pratiques (filtres, circuits, opérations de cave)
- Durée : 3 x 15 minutes
- Contenu : pratiques et connaissances de cave
- Les candidats sont interrogés sur la matière en général et sur la base du contenu du rapport de stage.
- **3 notes**

2.3 NOTATION

Tous les examens sont notés sur une échelle de 6 (six étant la meilleure note).

Calcul de la note finale de la partie en œnologie de l'examen de pratique professionnelle : la note finale est obtenue en calculant la moyenne arithmétique de ces 4 notes (arrondie au dixième).

3. CONDITION DE REUSSITE DE L'EXAMEN DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE POUR LA FILIERE « BACHELOR OF SCIENCE HES-SO EN VITICULTURE ET ŒNOLOGIE »

La moyenne arithmétique obtenue entre la note finale en viticulture et la note finale en œnologie doit être de 4.0 au minimum.

4. VOIES DE DROIT

Les candidat-e-s aux études de Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie et les étudiant-e-s immatriculé-e-s auprès de la HES-SO en Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie disposent des voies de réclamation et de recours prévues dans le règlement sur la procédure de réclamation et de recours relative à la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie et sur l'organisation de la Commission de recours de Changins | haute école de viticulture et œnologie.

Ce règlement peut être consulté directement sur le site internet de l'école, rubrique Formations supérieures- Documents utiles.

5. REPETITION DE L'EXAMEN DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

En cas d'échec le candidat peut se représenter lors d'une session ultérieure pour une deuxième et dernière tentative. Un second stage est obligatoire. La réinscription à l'examen de pratique professionnelle incombe au candidat. En cas de répétition, le candidat doit refaire la totalité des épreuves (écrites et orales) pour la/les branches dont la/les notes étaient insuffisantes (viticulture et/ou œnologie).

Nyon, janvier 2018/CB/NT

Annexes : Rapport de stage en viticulture et en œnologie