



## Le Master Œnologie de Changins

C. Briguet, Directeur, S. Fabre, Doyen de la filière HES œnologie

La formation **bachelor de 3 ans** dispensée à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins va être complétée par une formation **master de 1 ½ an** à plein temps.

Ce master s'inscrira dans le cadre du « **Master of Science in Life Sciences** », auquel participent toutes les HES de Suisse actives en Sciences de la Vie (Life Sciences). Les cours de base, commun aux Life Sciences, représenteront le tiers de la formation complète de 90 crédits, selon le schéma suivant :

<b>Thèse de master</b>	<b>40 crédits ECTS</b>
<b>Approfondissement viticulture et œnologie</b>	<b>20 crédits ECTS</b>
<b>Elargissement de la base théorique</b>	<b>18 crédits ECTS</b>
<b>Cours de base</b>	<b>12 crédits ECTS</b>

Les **cours de base (en jaune sur le schéma)** seront donnés à Berne pour les candidats de toute la Suisse, en langue anglaise, française ou allemande, selon la langue des étudiants (si les étudiants sont de langues maternelles différentes, le cours sera donné en anglais). Les **cours de spécialisation** ainsi que la **thèse de master** (en rouge sur le schéma) se dérouleront sur les sites respectifs, soit à Changins pour l'œnologie.

Les études de master s'adressent en premier lieu aux étudiants en possession d'un bachelor en œnologie type Changins, mais aussi à des étudiants détenteurs d'un bachelor provenant d'autres horizons, ayant une solide formation en viticulture et œnologie ou dans des domaines proches de l'agronomie. Pour ces derniers candidats, une mise à niveau sera nécessaire avant l'entrée au master.

Le niveau master se distingue du niveau bachelor par des aptitudes particulièrement élevées dans les domaines des **qualités personnelles et méthodologiques**. Les études master forment les candidats à une **forte capacité d'analyse des situations** les plus diverses ainsi qu'à un **fort pouvoir de synthèse** de ces situations. Les candidats devront prouver une **grande autonomie** et des aptitudes marquées à la **prise de décisions**, tant sur les plans techniques que scientifiques.

Les modules prévus dans la spécialisation œnologie couvrent les domaines suivants :

- étude de terroir
- sélection et multiplication de la vigne
- phytopathologie, entomologie et virologie viticole
- vinification avancée
- techniques analytiques œnologiques
- chimie œnologique.

La thèse de master consiste à mener, sous la responsabilité d'un professeur, une étude scientifique originale, au cours de laquelle les candidats devront prouver leurs aptitudes personnelles à mener un travail de recherche de haut niveau.

Pour couronner ce master, les candidats qui remplissent les conditions nécessaires se verront décerner le titre de :

**Master of Science in Life Sciences, approfondissement Œnologie.**

Il s'agit d'un titre universitaire répondant aux exigences des accords de Bologne.