

PRODUCTION DE VIN

POURQUOI SUIVRE UNE FORMATION SUPÉRIEURE TOURNÉE VERS LA PRATIQUE ?

En observant les lieux où se trouvent les viticulteurs et les cavistes, on remarque la grande diversité des environnements (vignoble, cave, événements de dégustation, espace de vente, local événementiel, hangars d'expédition, par exemple). Pourquoi faudrait-il y ajouter maintenant un bâtiment de formation et une salle de classe ?

■ TEXTE ET PHOTOS : CLAUDE GERWIG, STRICKHOF (ZH)

Elaborer du vin, de la vigne au verre, est une activité très diversifiée et offre au praticien de très nombreux domaines spécifiques pour un apprentissage

concret qui dure toute la vie. Une formation à plein temps dans une salle de classe ne peut pas transmettre ces expériences et ces contenus. Il est impossible d'apprendre la fabrication du vin dans une école selon des processus prédéfinis et des listes à cocher. De plus, on trouve les connaissances autour



Des éléments importants de la formation : des contenus de cours apportés dans la pratique, et de l'analyse sensorielle directement à la cave.



Une base essentielle de la formation: les échanges et les expériences avec des praticiens, et les discussions approfondies de ces éléments.

des raisins et de la production du vin dans d'innombrables publications et résultats de recherche, rapports d'expériences et hypothèses. Tout cela peut être trouvé à bon compte sur internet. Pourquoi alors une formation supplémentaire ?

POURQUOI LA FORMATION SUPÉRIEURE EN COURS D'EMPLOI EST-ELLE UTILE ?

Il faut bien l'admettre : une formation en cours d'emploi offre simplement le cadre dans lequel on peut apporter un éclairage à la création de valeur, sous différents angles ; cela encourage les étudiants à en découvrir de nouveaux aspects. Dans le cadre d'une formation supérieure en cours d'emploi, il est toutefois possible d'apprendre différents contenus. Au centre, on trouve une sélection prédéfinie des connaissances actuelles au sujet du processus de création de valeur, cela décharge les élèves de partir individuellement à la quête des contenus corrects dans toutes les bibliothèques à leur disposition. La construction de la formation en cours d'emploi et les contenus dispensés par différents professeurs qui s'imbriquent les uns dans les autres, peuvent être vus comme une motivation et une in-

citation pour réfléchir, apprendre et relier les connaissances entre elles. La possibilité de dire : « je pourrais déjà tout lire chez moi aujourd'hui », qui ne peut être réalisée qu'avec une grande auto-motivation devient « j'entends, j'apprends, je lis et j'apprends des parties importantes aujourd'hui ». Une formation en cours d'emploi offre le marché-pied pour apprendre effectivement des contenus indispensables à la gestion d'une entreprise (p. ex. la comptabilité et son interprétation). En même temps, une formation en cours d'emploi offre un échange approfondi avec des personnes ayant les mêmes intérêts et travaillant dans le même secteur – ce qui permet de créer un réseau.

L'ÉCOLE SUPÉRIEURE EN TECHNIQUE VITI-VINICOLE AU STRICKHOF

Dans le cadre du plan d'études cadre national pour les techniciens viticoles ES, le Strickhof à Wädenswil propose une formation de trois ans en cours d'emploi. Pour suivre ce cursus, un certificat fédéral de capacité (CFC) de la branche et une expérience professionnelle correspondante constituent une base importante. Les contenus se concentrent

sur la technique de production (raisin, vinification) et sur les aspects économiques de la gestion d'une entreprise viticole. En outre, d'autres matières de culture générale importantes complètent la formation de trois ans afin d'élargir l'horizon. En principe, cette formation en cours d'emploi doit offrir à tous les étudiants la possibilité de mieux s'y retrouver face aux futurs et multiples défis de tous les thèmes, de la vigne au verre, de l'étiquette à la négociation avec les clients. Cette formation offre la possibilité de mieux se connaître, de relever et de maîtriser les défis posés à ces secteurs et entreprises spécifiques. Au Strickhof, la formation a lieu en allemand, et le prochain cours débutera le vendredi 3 novembre 2023 avec un maximum de 21 étudiants (voir www.strickhof.ch/bildung-kurse/weiterbildung/weinbautechniker-hf). Nous nous ferons un plaisir de vous informer personnellement sur les détails de la formation, les conditions et le contenu (claude.gerwig@strickhof.ch).

Soirée d'information : jeudi 2 février 2023, 19h00, Strickhof-Wädenswil.



En Suisse romande, c'est à l'École supérieure de Changins que se dispense chaque année la formation de technicien.ne vitivinicole. Elle se répartit soit sur deux ans à plein temps, avec 18 semaines de stages en entreprise, soit en trois ans à temps partiel avec, en plus des 18 semaines, 2 jours hebdomadaires sur la place de travail.

Ces formations débutent chaque année fin août. Les cours sont donnés en français. Certains modules sont dispensés en commun avec les cours de préparation aux Brevets fédéraux et Maîtrises fédérales de viticulteur, caviste ou arboriculteur. Le délai par inscription est fixé au 31 mai précédant la rentrée.

Toutes les informations www.changins.ch/etudes/ecole-superieure/. Isabel Baehler (isabel.baehler@changins.ch) ou Serge Hautier (serge.hautier@changins.ch) vous renseigneront avec plaisir.

Journée découverte des formations samedi matin, débutmars (détails www.changins.ch)

ANNONCES

GIGANDET SA
 Votre spécialiste
BUCHER
 vaslin

VENTE - SERVICE
RÉPARATION - RÉVISION



Pressoir



Filtre tangential



Réception de vendange



OENOPOMPE®

ADRESSES GÉNÉRALES
 Gigandet SA Succursale de la Côte
 Les Jaccolats 1 1166 Perroy
 1853 Yverne

POUR NOUS CONTACTER
info@gigandetsa.ch
 +41 (0)24 466 13 83
www.gigandetsa.ch

LA VIGNE
VOLUME 3
MALADIES VIRALES ET BACTERIENNES
 Jean-Sébastien Reynard, Santiago Schaerer, Katia Gindro, Olivier Viret



Virus, bactéries et phytoplasmes décrit le vaste monde de pathogènes pratiquement invisibles, qui sont à l'origine de graves maladies pour la vigne au point d'en menacer parfois son existence.

278 pages | ISBN 978-3-85928-102-8

COMMANDES
www.revuevitierbohorti.ch



COMMANDES
www.revuevitierbohorti.ch