

Création du *Master in Life Sciences* en œnologie

L'École d'ingénieurs de Changins ouvrira une filière *Master in Life Sciences* en œnologie au mois de septembre 2008

La Suisse forme des œnologues de haut niveau dont les compétences sont reconnues au-delà de nos frontières. La complémentarité entre la production et la transformation de la vendange est déterminante pour l'obtention de vins de la meilleure qualité possible, satisfaisant des marchés divers et exigeants.

L'Organisation *Internationale de la Vigne et du Vin* définit les compétences de l'œnologue dans ses résolutions 2/91 et 2/92; elle souligne l'importance de l'intégration de la gestion, de la production viticole et de sa transformation en vin. La formation suisse a la particularité d'intégrer complètement cette complémentarité. Outre le titre d'œnologue, les candidats reçoivent un titre de bachelor (qui sera décerné pour la première fois en 2009), correspondant aux exigences européennes en matière d'études universitaires, conformément aux Accords de Bologne.

Le niveau bachelor sera complété à l'avenir par le niveau master, qui permettra aux titulaires d'accéder à de nouvelles perspectives professionnelles, en Suisse comme à l'étranger. Par sa lettre du 11 mars 2008, Madame Doris Leuthard, conseillère fédérale, autorise la HES-SO à ouvrir une filière d'étude *Master in Life Sciences*.

L'École d'ingénieurs de Changins, partenaire de la HES-SO et unique centre de formation suisse en œnologie, offrira donc le niveau *Master in Life Sciences* en œnologie.

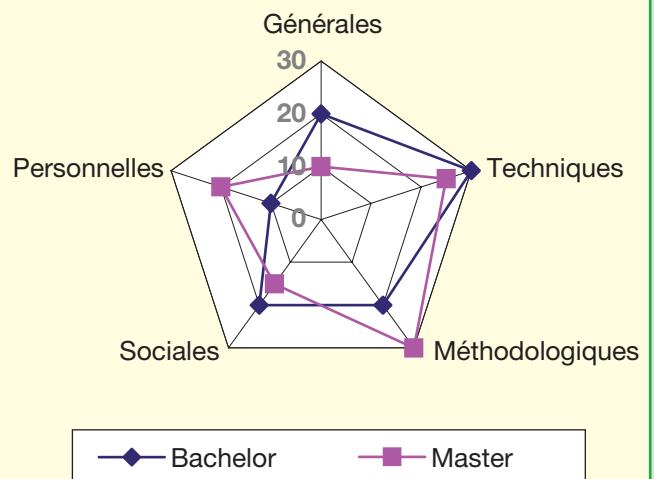
La différence entre un bachelor et un master

La formation bachelor est principalement axée sur les compétences techniques, tandis que le master est plus orienté vers les compétences méthodologiques, essentielles pour les cadres dirigeants ainsi que pour les personnes actives dans la recherche.

La formation bachelor est achevée après l'obtention de 180 crédits ECTS (European Credit Transfert System) au cours de six semestres; la formation master exige 90 crédits ECTS supplémentaires, obtenus en trois semestres.

Les trois semestres du master comporteront des cours de base dispensés de façon centralisée à Berne pour toutes les formations de Suisse en *Life Sciences*, sous forme modulaire (30 ECTS). Des cours d'approfondissement (20 ECTS) en viticulture et œnologie seront mis sur pied à l'École d'ingénieurs de Changins.

Compétences bachelor et master



L'élément central de la filière master repose sur le travail de thèse (40 ECTS, contre 18 pour la thèse de bachelor). Ce travail effectué à Changins permettra aux candidats de développer leurs compétences scientifiques, personnelles et méthodologiques.

Enfin, pour un master, la part d'enseignement constitue 40% d'un crédit, contre 60 à 70% pour un bachelor, ce qui souligne l'autonomie de travail confiée aux candidats au master.

Les études pour l'obtention du master débiteront à la mi-septembre. Cette nouveauté a entraîné une modification du calendrier bachelor qui se terminera dorénavant à la mi-septembre (dès 2009), pour permettre aux candidats qui le souhaitent d'enchaîner directement avec un master.

S. Fabre
Doyen de la filière HES en œnologie

la Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET
Le partenaire de votre objectif produit

novozymes
Unlocking the magic of nature

PALL

STRASER

Recherche

Service

Réactivité

Maîtrise de la vinification

Solutions élevage et filtration

Qualité dans les procédés

Représentant pour la Suisse romande:
Jean-Paul Gaud SA
Rue Antoine Jolivet 7 Tel. 022 343 79 42
CH-1211 Genève 26 www.gaud-bouchons.com

Importeur pour la Suisse:
schneider umwelttechnik ag

Lamothe-Abiet développe des produits, des services et des technologies pour accompagner le vin **du raisin à la bouteille.**

Z.A. Anépith - avenue Ferdinand de Lamoignon 104 - CH-1211 Genève 26 - Tél. 022 343 79 42 - Fax 022 343 79 41 - www.lamothe-abiet.com

la Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET
Le partenaire de votre objectif produit

www.lamothe-abiet.com

e solutions

Une longueur d'avance face à la pourriture grise

Sumico avant la fermeture de la grappe

SCALA à la véraison




**Omya (Schweiz) AG
AGRO** CH-5745 Safenwil, Tel. 062 789 23 41
www.omya.ch

Sumico: marque enregistrée de Sumitomo Chemical Co.
Scala: marque enregistrée de Bayer Gruppe
Tenir compte des indications de risques et de sécurité figurant sur les emballages