

## Ecole supérieure de technicien vitivinicole

En septembre 2013 débutera la première volée de l'Ecole supérieure ES. Ce nouveau diplôme, jouissant d'une reconnaissance sur le plan national et international, offrira une formation étoffée intégrant la viticulture et l'œnologie, complétée d'un solide bagage en gestion d'entreprise. Il correspondra grosso modo au double diplôme en viticulture et œnologie de l'Ecole spécialisée actuelle, avec un renforcement du marketing et de la gestion ainsi que l'apprentissage de l'allemand.

### Profil professionnel de technicien/ne vitivinicole ES

Le/la technicien/ne vitivinicole ES produit et commercialise du vin issu essentiellement de sa propre vendange. Ses clients sont notamment des particuliers, des restaurateurs et des négociants qui s'inscrivent principalement dans un contexte de proximité.

### Compétences opérationnelles principales

Elle/il est capable de:

- analyser la situation actuelle de son entreprise et ainsi de définir sa stratégie entrepreneuriale;
- conduire son vignoble de manière à assurer une vendange de qualité et dans le respect de l'environnement;
- vinifier sa récolte selon les exigences de qualité et les besoins des consommateurs;
- s'insérer dans le réseau de commercialisation national et d'être le plus près possible de ses clients. Cela implique la connaissance d'une seconde langue nationale. Par ailleurs, elle/il utilise les méthodes modernes de marketing;
- gérer la conduite de son personnel.

### Durée des études ES

24 mois à plein temps ou 48 mois à temps partiel.

### Contenu des études

- Cours et travaux pratiques: 1600h
  - Travail personnel: 800h
  - Stages pratiques: 720h
  - Travail de diplôme: 320h
  - Voyage d'études et travail de semestre: 160h
- Total: 3600h d'enseignement.

### Titres décernés

- Technicien/ne vitivinicole dipl. ES
- Dipl. Weinbautechniker/in HF
- Tecnico vitivinicolo dipl. SSS



### Préparation aux examens finaux du Brevet et de la Maîtrise de viticulteur, de caviste, d'arboriculteur

Les modules de préparation à ces examens fédéraux sont intégrés à l'Ecole supérieure de technicien vitivinicole.

### Conditions d'entrée à l'Ecole supérieure

Etre détenteur/trice d'un CFC de viticulteur/trice ou CFC de caviste et faire la preuve de douze mois d'expérience professionnelle après CFC, achevés avant l'entrée à l'ES.

Les détenteurs d'un autre CFC ou d'une maturité gymnasiale sont astreints à passer un CFC de viticulteur ou de caviste: dans ce cas, il n'y a pas d'obligation de bénéficier d'une expérience professionnelle après ce CFC. ■

Philippe Dupraz, professeur