

Ingénieur/e œnologue HES



Nature des tâches

Les œnologues sont des spécialistes de la viticulture. Ils cultivent le vin, le pressurent et l'entreposent, ils en évaluent la qualité et le commercialisent. En tant que chefs d'entreprise ou maîtres de chai ils se tiennent constamment au courant des dernières nouveautés scientifiques dans le domaine de l'œnologie et sont également capables de les transposer dans la pratique lorsque c'est nécessaire.

Conditions d'admission

- a) Apprentissage professionnel achevé ou au moins une année d'expérience pratique en tant que viticulteur/-trice ou caviste ou
- b) maturité professionnelle, maturité, ECG ou l'équivalent et
- c) examen d'admission.

Intérêt pour la viticulture et la cidrerie, sens pratique, qualités de dirigeant, intérêt pour l'économie d'entreprise et l'économie de marché.

Formation

3 années d'études à plein temps auprès d'une haute école spécialisée (début des cours tous les deux ans).

Perspectives

Etudes post-grade (production écologique, direction d'entreprise, etc.) HES ; études auprès de l'EPF (dans un domaine en rapport) ; maître/-sse d'école professionnelle, inspecteur/-trice des denrées alimentaires.