

Programme 2020 / deuxième semestre

Dates	Programme : 8h30-12h30 / 13h30-17h00	
Module 1 : De la vigne à la bouteille		
24.08.2020	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
31.08.2020	M1	Le terroir La vinification : les vins blancs, rouges, et rosés
07.09.2020	M1	Les vins spéciaux : vins doux, vins effervescents, vins oranges, vins oxydatifs, vins mutés
14.09.2020	M1	Les eaux de vie : comprendre la distillation, découvrir les différentes eaux-de-vie du monde...
28.09.2020	M1	Les autres boissons : la bière, le cidre, le saké
Module 2 : Les vignobles du monde		
05.10.2020	M2	Le vignoble Suisse
19.10.2020	M2	La France : partie 1/2
26.10.2020	M2	La France : partie 2/2 / L'Italie : partie 1/2
02.11.2020	M2	L'Italie partie 2/2
09.11.2020	M2	L'Espagne et le Portugal
16.11.2020	M2	L'Est de l'Europe : Allemagne, Autriche, Hongrie...
23.11.2020	M2	Le nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente		
30.11.2020	M3	Initiation aux accords mets et vins
07.12.2020	M3	La verrerie : le carafage et la décantation, Les températures de service
14.12.2020	M3	Création d'une carte des vins, les achats et la vente
04.01.2021	M3	La cave, gestion d'une cave de restaurant
12.01.2021	M3	Le thé, Le café et les eaux
02.02.2021		Examen blanc
09.02.2021		Révisions
23.02.2021		Examen final