

### Programme 2021 / Semestre 1

Dates	Programme : 8h30-12h30 / 13h30-17h00	
<b>Module 1 : De la vigne à la bouteille</b>		
11.01.2021	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
18.01.2021	M1	Le terroir La vinification : les vins blancs, rouges, et rosés
25.01.2021	M1	Les vins spéciaux : vins doux, vins effervescents, vins oranges, vins oxydatifs, vins mutés
01.02.2021	M1	Les eaux de vie : comprendre la distillation, découvrir les différentes eaux-de-vie du monde...
08.02.2021	M1	Les autres boissons : la bière, le cidre
<b>Module 2 : Les vignobles du monde</b>		
22.02.2021	M2	Le vignoble Suisse
01.03.2021	M2	La France : partie 1/2
15.03.2021	M2	La France : partie 2/2 / L'Italie : partie 1/2
22.03.2021	M2	L'Italie partie 2/2
29.03.2021	M2	L'Espagne et le Portugal
19.04.2021	M2	L'Est de l'Europe : Allemagne, Autriche, Hongrie...
26.04.2021	M2	Le nouveau monde
<b>Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente</b>		
03.05.2021	M3	Initiation aux accords mets et vins
10.05.2021	M3	La verrerie : le carafage et la décantation, Les températures de service
17.05.2021	M3	Création d'une carte des vins, les achats et la vente
31.05.2021	M3	La cave, gestion d'une cave de restaurant
07.06.2021	M3	Le thé, Le café et les eaux, le saké
14.06.2021		Examen blanc
21.06.2021		Révisions
28.06.2021		Examen final