

Programme 2021 / Semestre 1

Dates	Programme : 8h30-12h30 / 13h30-17h00	
Module 1 : De la vigne à la bouteille		
22.02.2021	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
01.03.2021	M1	Le terroir La vinification : les vins blancs, rouges, et rosés
15.03.2021	M1	Les vins spéciaux : vins doux, vins effervescents, vins oranges, vins oxydatifs, vins mutés
22.03.2021	M1	Les eaux de vie : comprendre la distillation, découvrir les différentes eaux-de-vie du monde...
29.03.2021	M1	Les autres boissons : la bière, le cidre
Module 2 : Les vignobles du monde		
19.04.2021	M2	Le vignoble Suisse
26.04.2021	M2	La France : partie 1/2
03.05.2021	M2	La France : partie 2/2 / L'Italie : partie 1/2
10.05.2021	M2	L'Italie partie 2/2
17.05.2021	M2	L'Espagne et le Portugal
31.05.2021	M2	L'Est de l'Europe : Allemagne, Autriche, Hongrie...
07.06.2021	M2	Le nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente		
14.06.2021	M3	Initiation aux accords mets et vins
21.06.2021	M3	La verrerie : le carafage et la décantation, Les températures de service
28.06.2021	M3	Création d'une carte des vins, les achats et la vente
05.07.2021	M3	La cave, gestion d'une cave de restaurant
12.07.2021	M3	Le thé, Le café et les eaux, le saké
19.07.2021		Examen blanc
26.07.2021		Révisions
02.08.2021		Examen final