

Programme 2022

Dates	Programme : 9h00-12h00 / 13h00-17h00	
Module 1 : De la vigne à la bouteille		
10.01.2022	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
17.01.2022	M1	La vinification : les vins blancs, rouges, et rosés Les différents types d'élevages : les barriques, l'inox, le béton...
24.01.2022	M1	Les vins spéciaux : vins doux, vins effervescents, vins oranges, vins oxydatifs, vins mutés
31.01.2022	M1	Les eaux de vie : comprendre la distillation, découvrir les différentes eaux-de-vie du monde...
7.02.2022	M1	Les autres boissons : la bière, le cidre le saké
Module 2 : Les vignobles du monde		
14.02.2022	M2	Le vignoble Suisse
28.02.2022	M2	La France : partie 1/2
07.03.2022	M2	La France : partie 2/2 / L'Italie : partie 1/2
14.03.2022	M2	L'Italie partie 2/2
21.03.2022	M2	L'Espagne et le Portugal
28.03.2022	M2	L'Est de l'Europe : Allemagne, Autriche, Hongrie...
04.04.2022	M2	Le nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente		
11.04.2022	M3	Initiation aux accords mets et vins
02.05.2022	M3	La verrerie : le carafage et la décantation, Les températures de service
09.05.2022	M3	Création d'une carte des vins, les achats et la vente
16.05.2022	M3	La cave, gestion d'une cave de restaurant
23.05.2022	M3	Le thé, Le café et les eaux
13.06.2022		Examen blanc
20.06.2022		Révisions
27.06.2022	OFF	
04.07.2022		Examen final

Informations pratiques :

Lieu : Salle communale de Saint-Saphorin (côté route du lac)

Les repas : à Saint-Saphorin il y a le café du raisin qui est ouvert les lundis, pensez à réserver
Vous pouvez aussi apporter votre repas, la salle reste à disposition pendant la pause de midi.

Transports : Pour les voitures, il y a des places de parking longue durée dans Saint-Saphorin, au bord du lac (n'oubliez pas de mettre votre disque).

En train, la gare est juste à côté de la salle.