

Programme 2022 - 2023

Dates	Programme : 9h30-12h30 / 13h30-17h30	
Module 1 : De la vigne à la bouteille		
26.09.2022	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
03.10.2022	M1	La vinification : les vins blancs, rouges, et rosés Les différents types d'élevages : les barriques, l'inox, le béton...
31.10.2022	M1	Les vins spéciaux : vins doux, vins effervescents, vins oranges, vins oxydatifs, vins mutés
07.11.2022	M1	Les eaux de vie : comprendre la distillation, découvrir les différentes eaux-de-vie du monde...
09.01.2023	M1	Les autres boissons : la bière, le cidre
Module 2 : Les vignobles du monde		
16.01.2023	M2	Le vignoble Suisse
23.01.2023	M2	La France : partie 1/2
30.01.2023	M2	La France : partie 2/2 / L'Italie : partie 1/2
06.02.2023	M2	L'Italie partie 2/2
20.02.2023	M2	L'Espagne et le Portugal
27.02.2023	M2	L'Est de l'Europe : Allemagne, Autriche, Hongrie...
06.03.2023	M2	Le nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente		
13.03.2023	M3	Initiation aux accords mets et vins et service
20.03.2023	M3	Saké et eaux minérales
27.03.2023	M3	Création d'une carte des vins, les achats et la vente
03.04.2023	M3	Thé
24.04.2023	M3	Le café
01.05.2023		Examen blanc
08.05.2023		Révisions
15.05.2023		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.