

Programme 2024 (lundis)

Dates	Programme : 9h00-12h00 / 13h00-17h00	
Module 1 : Les autres boissons et de la vigne à la bouteille		
29.04.2024 (<i>Salle 115</i>)	M1	Histoire – initiation à la dégustation et terroir
06.05.2024	M1	Viticulture / Vinification
13.05.2024	M1	Vinification
27.05.2024	M1	Elevage - vieillissement et Saké
Module 2 : Les vignobles du monde		
03.06.2024	M2	Le vignoble Suisse
10.06.2024 (<i>Salle 115</i>)	M2	La France : partie 1/2
17.06.2024	M2	La France : partie 2/2
24.06.2024	M2	Italie 1/2
19.08.2024	M2	Italie et Est de l'Europe
26.08.2024	M2	Reste de l'Europe
02.09.2024	M2	Le nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente et les autres boissons		
09.09.2024	M3	Les eaux de vie : comprendre la distillation, découvrir les différentes eaux-de-vie du monde...
23.09.2024	M3	Le thé + service
30.09.2024	M3	Le café et service
07.10.2024	M3	Gestion
28.10.2024	M3	Cidre et bière
04.11.2024	M3	Accords mets et vins
11.11.2024		Examen blanc
18.11.2024		Révisions
25.11.2024		Examen final

Tous les cours auront lieu à Changins dans la salle 112 (premier étage) sauf pour deux dates (le 29.04 et le 10.06) où les cours se tiendront en salle 115.