

Programme 2025 (lundis)

Dates	Programme : 9h00-12h00 / 13h00-16h30	
Module 1 : Les autres boissons et de la vigne à la bouteille		
28.04.2025	M1	Histoire et initiation à la dégustation et viticulture
05.05.2025	M1	Vinifications partie 1/2
12.05.2025	M1	Vinification partie 2/2
19.05.2025	M1	Le concept de terroirs + cidre
Module 2 : Les vignobles du monde		
26.05.2025	M2	Le vignoble Suisse
02.06.2025	M2	La France : partie 1/2
16.06.2025	M2	La France : partie 2/2
23.06.2025	M2	Italie : partie 1/2
18.08.2025	M2	Italie : partie 2/2 et Reste de l'Europe (Portugal, Grèce...)
25.08.2025	M2	Espagne
01.09.2025	M2	Europe centrale (Allemagne, Autriche, Hongrie)
08.09.2025	M2	Nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente et les autres boissons		
15.09.2025	M3	Eaux-de-vie
29.09.2025	M3	Le thé et service
06.10.2025	M3	Le café et décantation
27.10.2025	M3	Accords mets-vins et la bière
03.11.2025	M3	Gestion et saké
10.11.2025		Examen blanc
17.11.2025		Révisions
01.12.2025		Examen final

Lieu : Ecole de Changins, Route de Duillier 52, Nyon

Accès :

En voiture : un parking est à disposition à proximité (paiement à faire à l'accueil pour la journée)

En train : Des bus permettent la connexion avec la gare de Nyon

Repas : il est possible d'apporter son lunch pour le midi (des micro-ondes sont à disposition). L'Ecole a également un self ouvert à tous (<https://agroscope-changins.eldora.ch/>).

En cas d'absence : Si vous manquez une journée de cours, merci de communiquer votre absence dès que possible à la responsable de formation (Yanna Delière : 079 137 23 39 ou assp.romandie@gmail.com). Les supports de cours vous seront communiqués après la journée et il sera toujours possible de contacter l'intervenant.e pour poser vos éventuelles questions.