

Programme 2025 (dimanches) – FR

Dates	Programme : 9h00-12h00 / 13h00-16h30	
Module 1 : Les autres boissons et de la vigne à la bouteille		
13.04.2025 (Yanna et David)	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
04.05.2025 (David)	M1	La vinification - Partie 1 : les vins blancs, rouges, et rosés
11.05.2025 (David)	M1	Vinification - Partie 2 : les vins doux et mutés, les vins effervescents, les vins oranges et les vins de type oxydatifs
18.05.2025 (Yanna)	M1	Comprendre le concept de terroirs avec une dégustation d'eaux minérales et Découverte du monde du cidre
Module 2 : Les vignobles du monde		
25.05.2025 (David)	M2	La France : partie 1/2
01.06.2025 (David)	M2	La France : partie 2/2
15.06.2025-(Yanna)	M2	Le vignoble Suisse
22.06.2025 (Yanna)	M2	Nouveau monde
29.06.2025 (David)	M2	Espagne
31.08.2025 (David)	M2 et M3	Reste UE (Grèce, Portugal...) Et Service
07.09.2025 (Intervenant + une personne du comité)	M3	Eaux-de-vie
14.09.2025 (David)	M2	Italie : partie 1
28.09.2025 (David + intervenant)	M2 et M3	Italie partie 2 + Café
05.10.2025 (Yanna)	M2	Europe centrale (Allemagne, Autriche Hongrie...)
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente et les autres boissons		
12.10.2025 (David + intervenant)	M3	Thé + Gestion
26.10.2025 (intervenant + Yanna)	M3	Les bases des accords mets et vins et Initiation au monde de la bière
02.11.2025 (Yanna + intervenant)	M3	Formation à la décantation et Découverte du monde du saké japonais
09.11.2025		Examen blanc
16.11.2025		Révisions (rendu des copies de l'examen blanc et mise en place d'ateliers d'entraînement (dégustation et décantation)
23.11.2025		Examen final

Lieu : Fribourg

Accès :

Repas : La salle de cour reste à disposition durant la pose de midi. Autrement la salle se situe à proximité du centre de Fribourg.

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.