## Programme 2026 (samedis) - Bussigny

Dates		Programme : 9h00-12h00 / 13h00-16h30
Module 1 : Les autres boissons et de la vigne à la bouteille		
03.01.2026	M1	L'histoire de la vigne et du vin
		La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne
		Initiation à la dégustation
10.01.2026	M1	La vinification - Partie 1 : les vins blancs, rouges, et rosés
17.01.2026	M1	Vinification - Partie 2 : les vins doux et mutés, les vins
		effervescents, les vins oranges et les vins de type oxydatifs
24.01.2026	M1	Comprendre le concept de terroirs avec une dégustation d'eaux
		minérales et Découverte du monde du cidre
31.01.2026	M3	Les bases des accords mets et vins / saké
Module 2 : Les vignobles du monde		
07.02.2026	M2	Le vignoble Suisse
07.03.2026	M2	La France : partie 1/2
14.03.2026	M2	La France : partie 2/2
21.03.2026	M2	Italie Partie 1
28.03.2026	M2	Italie Partie 2
25.04.2026	M2	Espagne
02.05.2026	M2	Reste de l'Europe (Portugal, Grèce) et Gestion
	M3	
09.05.2026	M2	Europe centrale (Allemagne, Autriche, Hongrie)
30.05.2026	M2	Nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente et les autres boissons		
06.06.2026	M3	Initiation au café et Initiation au monde de la bière
13.06.2026	M3	Découverte du thé et Introduction au service et décantation
20.06.2026	М3	Eaux-de-vie : comprendre la distillation et découvrir les différentes
		eaux-de-vie du monde (gin, rhum, whisky, tequila, absinthe)
04.07.2026		Examen blanc
15.08.2026		Révisions (rendu des copies de l'examen blanc et mise en place
		d'ateliers d'entrainement (dégustation et décantation)
22.08.2026		Examen final

Lieu: QCenter Qoqa, Rte de la Chaux 4C, 1030 Bussigny

Accès: En voiture: un parking est à disposition à proximité

En train : la gare de Bussigny est accessible à pied pour rejoindre le QCentre

**Repas :** il est possible d'apporter son lunch pour le midi. Une salle (équipée d'un micro-onde et d'un réfrigérateur) sera à notre disposition. Autrement il y a des restaurants ouverts à proximité (comme la brasserie La Smala)

**En cas d'absence :** Si vous manquer une journée de cours, merci de communiquer votre absence dès que possible à la responsable de formation (Yanna Delière : 079 137 23 39 ou <a href="mailto:assp.romandie@gmail.com">assp.romandie@gmail.com</a>). Les supports de cours vous seront communiqués après la journée à travers un Drive.