

### Programme 2026 (dimanche) - Fribourg

Dates	Programme : 9h00-12h00 / 13h00-16h30	
Module 1 : Les autres boissons et de la vigne à la bouteille		
07.06.2026	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
28.06.2026	M1	La vinification - Partie 1 : les vins blancs, rouges, et rosés
05.07.2026	M1	Vinification - Partie 2 : les vins doux et mutés, les vins effervescents, les vins oranges et les vins de type oxydatifs
23.08.2026	M1	Comprendre le concept de terroirs avec une dégustation d'eaux minérales / Découverte du monde du cidre
30.08.2026	M1	Les bases des accords mets et vins / saké
Module 2 : Les vignobles du monde		
06.09.2026	M2	Europe Centrale
13.09.2026	M2	Espagne
27.09.2026	M2	France Partie 1
04.10.2026	M2	France Partie 2
25.10.2026	M2	Suisse
01.11.2026	M2	Italie Partie 1
08.11.2026	M2	Italie Partie 2
15.11.2026	M2	Nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente et les autres boissons		
29.11.2026	M3	Reste de l'UE, bases du service et décantation
06.12.2026	M3	Eaux-de-vie : comprendre la distillation et découvrir les différentes eaux-de-vie du monde (gin, rhum, whisky, tequila, absinthe...)
13.12.2026	M3	Initiation au café et Initiation au monde de la bière
10.01.2026	M3	Découverte du thé et Gestion
17.01.2026		Examen blanc
24.01.2027		Révisions (rendu des copies de l'examen blanc et mise en place d'ateliers d'entraînement (dégustation et décantation)
31.01.2027		Examen final

**Lieu :**

**Accès :**

**Repas :**

**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](mailto:assp.romandie@gmail.com)). Les supports de cours vous seront communiqués après le journée et il sera toujours possible de contacter l'intervenant.e pour poser vos éventuelles questions.