

Programme 2026-2027 (lundis) - Valais

Dates	Programme : 9h00-12h00 / 13h00-16h30	
Module 1 : Les autres boissons et de la vigne à la bouteille		
10.08.2026	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
17.08.2026	M1	La vinification - Partie 1 : les vins blancs, rouges, et rosés
24.08.2026	M1	Vinification - Partie 2 : les vins doux et mutés, les vins effervescents, les vins oranges et les vins de type oxydatifs
31.08.2026	M1	Comprendre le concept de terroirs avec une dégustation d'eaux minérales et Découverte du monde du cidre
07.09.2026	M1	Les bases des accords mets et vins et initiation au monde du café
Module 2 : Les vignobles du monde		
21.09.2026	M2	Le vignoble Suisse
28.09.2026	M2	L'Espagne
05.10.2026	M2	La France : partie 1
26.10.2026	M2	La France : partie 2
02.11.2026	M2	Italie : partie 1
09.11.2026	M2	Italie Partie 2
16.11.2026	M2	Europe Centrale (Allemagne, Autriche, Hongrie...)
23.11.2026	M2	Reste de l'UE et Gestion
30.11.2026	M2	Nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente et les autres boissons		
07.12.2026	M3	Découverte du thé et Introduction au service et décantation
14.12.2026	M3	Initiation aux mondes du saké et de la bière
11.01.2027	M3	Eaux-de-vie : comprendre la distillation et découvrir les différentes eaux-de-vie du monde (gin, rhum, whisky, tequila, absinthe...)
18.01.2027		Examen blanc
25.01.2027		Révisions (rendu des copies de l'examen blanc et mise en place d'ateliers d'entraînement (dégustation et décantation))
15.02.2027		Examen final

Lieu : Chemin de Rhône 135 / 1926 Fully

Accès :

Voiture : Grand parking à disposition

Transport en commun : Arrêt de bus « Branson, Pont du Rhône » juste devant

Repas :

Possibilité de prendre son repas et de manger sur place pendant la pause

Des restaurants sont ouverts à proximité : Fully ou Martigny.

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.