Programme 2026 (dimanche) - Lausanne

Dates	Programme : 9h00-12h00 / 13h00-16h30	
Module 1 : Les autres boissons et de la vigne à la bouteille		
18.04.2027	M1	L'histoire de la vigne et du vin La viticulture : les cépages, les différents travaux à la vigne Initiation à la dégustation
02.05.2027	M1	La vinification - Partie 1 : les vins blancs, rouges, et rosés
09.05.2027	M1	Vinification - Partie 2 : les vins doux et mutés, les vins effervescents, les vins oranges et les vins de type oxydatifs
23.05.2027	M1	Comprendre le concept de terroirs avec une dégustation d'eaux minérales / Découverte du monde du cidre
30.05.2026	M1	Les bases des accords mets et vins / Initiation au café
Module 2 : Les vignobles du monde		
06.06.2027	M2	Suisse
13.06.2027	M2	Espagne
27.06.2027	M2	France Partie 1
04.07.2027	M2	France Partie 2
11.07.2027	M2	Europe Centrale
18.07.2027	M2	Italie Partie 1
22.08.2026	M2	Italie Partie 2
29.08.2027	M2	Nouveau monde
Module 3 : Le métier de sommelier : Achat, gestion, vente et les autres boissons		
05.09.2027	M3	Reste de l'UE, bases du service et décantation
12.09.2027	M3	Eaux-de-vie : comprendre la distillation et découvrir les différentes eaux-de-vie du monde (gin, rhum, whisky, tequila, absinthe…)
26.09.2027	M3	À la découverte du monde du saké japonais et Initiation au monde de la bière
03.10.2027	M3	Découverte du thé et Gestion d'une carte des vins
24.10.2027		Examen blanc
31.10.2027		Révisions (rendu des copies de l'examen blanc et mise en place d'ateliers d'entrainement (dégustation et décantation)
07.11.2027		Examen final

Lieu :

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 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 toutes vos questions.