








Mois	Module	Session	Dates	Jours	Horaire	Heures (Nbr)	Prix (CHF)
Janvier	M1 - Initiation à la dégustation	1/6	18/01 - 25/01 - 01/02 - 08/02	Lun	18:00-21:15	16	620.-
	M0 - Découverte de la dégustation	1/4	28/01	Jeu	18:00-19:30	2	90.-
Février	M3.1 - Suisse	1/1	02/02 - 09/02 - 16/02	Mar	18:00-21:15	12	560.-
	M10.3 - Chocolat	1/1	04/02	Jeu	18:00-21:15	4	200.-
	M6.1 - Cépages rouges I	1/1	15/02 - 22/02 - 01/03 - 08/03	Lun	18:00-21:15	16	890.-
	M10.5 - Whisky	1/2	18/02	Jeu	18:00-21:15	4	200.-
	M7.1 - Cépages blancs I	1/1	18/02 - 25/02 - 04/03 - 11/03	Jeu	18:00-21:15	16	890.-
	M1 - Initiation à la dégustation	2/6	22/02 - 01/03 - 08/03 - 15/03	Lun	18:00-21:15	16	620.-
M10.7 - Eaux-de-vie	1/1	23/02 - 09/03 - 23/03	Mar	18:00-21:15	12	660.-	
Mars	M3.2 - Bordelais	1/1	02/03 - 09/03 - 16/03	Mar	18:00-21:15	12	690.-
	M12 - Service des vins et gestion de cave	1/1	03/03 - 04/03 - 10/03 - 11/03 - 17/03 - 18/03	Mer-Jeu	18:00-21:15	24	890.-
	M10.6 - Cocktails	1/1	18/03	Jeu	18:00-21:15	4	200.-
	M11 - Marché vitivinicole	1/1	22/03 - 23/03 - 24/03	Lun-Mar-Mer	09:00-12:15 13:30-17:00	24	890.-
Avril	M4 - Les bases de la vinification	1/2	12/04 - 19/04 - 26/04 - 03/05 - 10/05	Lun	18:00-21:15	20	890.-
	M3.3 - France méridionale	1/1	13/04 - 20/04 - 27/04	Mar	18:00-21:15	12	560.-
	M1.1 - Entraînement à la dégustation	1/2	14/04 - 21/04 - 28/04	Mer	18:00-21:15	12	490.-
	M0 - Découverte de la dégustation	2/4	15/04	Jeu	18:00-19:30	2	90.-
	M1e - Introduction to wine tasting	1/2	15/04 - 22/04 - 29/04 - 06/05	Jeu	18:00-21:15	16	620.-
	M2.1.1 - Les bases de l'analyse sensorielle	1/1	Cours : 14/04 - 15/04 - 21/04 - Entraînements individuels : 28/04 - Examen : 19/05	Mer-Jeu Mer-Jeu Mer	18:00-21:15 17:30-19:45 16:30-17:30	16 12 2	1290.-
	M1we - Week-end initiation à la dégustation	1/2	24/04 - 25/04	Sam-Dim	09:00-12:15 13:30-17:00	16	820.-
	Mai	M1 - Initiation à la dégustation	3/6	03/05 - 10/05 - 17/05 - 31/05	Lun	18:00-21:15	16
M3.4 - France septentrionale		1/1	18/05 - 25/05 - 01/06	Mar	18:00-21:15	12	560.-
M5 - Les bases de la viticulture		1/1	19/05 - 26/05 - 02/06 - 09/06 - 16/06 - 23/06	Mer	18:00-21:15	24	890.-
M8 - La route des terroirs viticoles		1/1	27/05 - 03/06 - 10/06 - 17/06 - 24/06	Jeu	18:00-21:15	20	1100.-

Mois	Module	Session	Dates	Jours	Horaire	Heures (Nbr)	Prix (CHF)
 Juin	M2 - Perfectionnement en dégustation	1/2	01/06 - 02/06 - 08/06 - 09/06 - 15/06 - 16/06 - 22/06	Mar - Mer	18:00-21:15	28	920.-
	M10.1 - Café	1/1	03/06	Jeu	18:00-21:15	4	200.-
	M2.1.1 - Les défauts du vin	1/1	Cours : 09/06 - 10/06 - 16/06 - 17/06	Mer - Jeu	18:00-21:15	16	1290.-
		1/1	Entraînements individuels : 23/06 - 24/06 - 30/06 - 01/07	Mer - Jeu	17:30-19:45	12	
		1/1	Examen : 07/07	Mer	16:30-17:30	2	
	M10.9 - Bière	1/1	10/06	Jeu	18:00-21:15	4	200.-
	M3.5 - Bourgogne	1/1	15/06 - 22/06 - 29/06	Mar	18:00-21:15	12	690.-
M10.4 - Huile d'olive	1/1	23/06	Mer	18:00-21:15	4	200.-	
 Septembre	M1 - Initiation à la dégustation	4/6	06/09 - 13/09 - 27/09 - 04/10	Lun	18:00-21:15	16	620.-
	M9 - Vins spéciaux	1/1	06/09 - 13/09 - 27/09 - 04/10 - 11/10	Lun	18:00-21:15	20	1290.-
	M3.6 - Europe centrale	1/1	07/09 - 14/09 - 21/09	Mar	18:00-21:15	12	
	M2.1.3 - L'analyse sensorielle appliquée aux vins blancs	1/1	Cours : 08/09 - 09/09 - 15/09 - 16/09	Mer-Jeu	18:00-21:15	16	1290.-
			Entraînements individuels : 22/09 - 23/09 - 29/09 - 30/09	Mer-Jeu	17:30-19:45	12	
			Examen : 06/10	Mer	16:30-17:30	2	
M10.8 - Cigares	1/1	23/09	Jeu	18:00-21:30	4	200.-	
M3.7 - Italie	1/1	28/09 - 05/10 - 12/10	Mar	18:00-21:30	12	690.-	
 Octobre	M1we - Week-end initiation à la dégustation	2/2	02/10 - 03/10	Sam-Dim	09:00-12:15 13:30-17:00	16	820.-
	M10.5 - Whisky	2/2	07/10	Jeu	18:00-21:15	4	200.-
	M1 - Initiation à la dégustation	5/6	11/10 - 18/10 - 25/10 - 01/11	Lun	18:00-21:15	16	620.-
	M1.1 - Entraînement à la dégustation	2/2	13/10 - 20/10 - 27/10	Mer	18:00-21:15	12	490.-
	M0 - Découverte de la dégustation	3/4	14/10	Jeu	18:00-19:30	2	90.-
	M4 - Les bases de la vinification	2/2	14/10 - 21/10 - 28/10 - 04/11 - 11/11	Jeu	18:00-21:15	20	890.-
	M12.1 - Accords mets & vins	1/1	18/10 - 25/10 - 01/11 - 08/11	Lun	18:00-21:15	20	890.-
	M3.8 - Espagne et Portugal	1/1	19/10 - 26/10 - 02/11	Mar	18:00-21:15	12	560.-
	M10.11 - Les arômes vus par le parfumeur	1/1	21/10	Jeu	18:00-21:15	4	200.-
	M10.2 - Thé	1/1	26/10	Mar	18:00-21:15	4	200.-
 Novembre	M2 - Perfectionnement en dégustation	2/2	01/11 - 02/11 - 08/11 - 09/11 - 15/11 - 16/11 - 22/11	Lun-Mar	18:00-21:15	28	920.-
	M13 - Législation vitivinicole et contrôle de cave	1/1	03/11 - 10/11 - 17/11 - 24/11	Mer	09:00-12:15 13:30-17:00	32	1200.-
	M1e - Introduction to wine tasting	2/2	04/11 - 11/11 - 18/11 - 25/11	Jeu	18:00-21:15	16	620.-
	M1 - Initiation à la dégustation	6/6	08/11 - 15/11 - 22/11 - 29/11	Lun	18:00-21:15	16	620.-
	M3.9 - Bassin méditerranéen	1/1	09/11 - 16/11 - 23/11	Mer	18:00-21:15	12	560.-
	M6.2 - Cépages rouges II	1/1	10/11 - 17/11 - 24/11 - 01/12	Mer	18:00-21:15	16	890.-
	M7.2. - Cépages blancs II	1/1	11/11 - 18/11 - 25/11 - 02/12	Jeu	18:00-21:15	16	890.-
	M2.1.4 - L'analyse sensorielle appliquée aux vins rouges et rosés	1/1	Cours : 15/11 - 16/11 - 22/11 - 23/11	Lun-Mar	18:00-21:15	16	1290.-
			Entraînements individuels : 29/11 - 30/11 - 06/12 - 07/12	Lun-Mar	17:30-19:45	12	
			Examen : 13/12	Lun	16:30-17:30	2	
M4.1 - Perfectionnement en vinification	1/1	18/11 - 19/11 - 25/11 - 26/11 - 02/12 - 03/12	Jeu-Ven	09:00-12:15 13:30-17:00	48	1790.-	
M3.10 - Nouveau monde	1/1	30/11 - 07/12 - 14/12	Mar	18:00-21:15	12	560.-	
 Décembre	M0 - Découverte de la dégustation	4/4	02/12	Jeu	18:00-19:30	2	90.-
	M10.10 - Champagne	1/1	09/12	Jeu	18:00-21:15	4	200.-