



## Planning des sessions de mai à juillet

| MODULES  | DUREE  | TARIFS / personne                | DATES  |
|--|--|----------------------------------|--|
| <b>Thème : Les bases du vin</b>                            |  |                                  |  |
| Module Théorie la Vigne, œnologie etc...<br><b>I a)</b>    | 2 jours (16h)<br>8h30 à 12h30<br>13h30 à 17h30 | 325 € ht                         | - Du 2 au 3 juin<br>- Du 7 au 8 juillet                          |
| Module Théorie Le Vignoble français<br><b>I b)</b>         | 3 jours (21h)<br>8h30 à 12h30<br>13h30 à 17h30 | 485 € ht                         | - Du 9 au 11 juin<br>- Du 15 au 17 juillet                       |
| <b>Thème : L'analyse sensorielle</b>                       |  |                                  |  |
| Module la Dégustation Organoleptique<br><b>II</b>          | 5 jours (40h)<br>8h30 à 12h30<br>13h30 à 17h30 | 930 € ht / 1112,28 € ttc         | - Du 15 au 19 juin<br>- Du 20 au 24 juillet                      |
| <b>Thème : La commercialisation du vin</b>                 |  |                                  |  |
| Module le Mieux communiquer<br><b>III 1.</b>               | 1 jour (8h)<br>8h30 à 12h30<br>13h30 à 17h30   | 170 € ht                         | - Le 26 mai<br>- Le 23 juin<br>- Le 30 juin<br>- Le 28 juillet   |
| Module la Commercialisation<br><b>III 2.</b>               | 1 jour (8h)<br>8h30 à 12h30<br>13h30 à 17h30   | 170 € ht                         | - Le 27 mai<br>- Le 24 juin<br>- Le 1 juillet<br>- Le 29 juillet |
| Module le support commercial<br><b>III 3.</b>              | 3 h<br>Matin 9h30 à 12h30                      | 60 € ht                          | - Le 28 mai<br>- Le 25 juin<br>- Le 2 juillet<br>- Le 30 juillet |
| <b>Thème : Le service du vin et matériel</b>               |  |                                  |  |
| Module le service du vin<br><b>IV</b>                      | 3 h<br>Après midi 13h30 à 16h30                | 65 € ht                          | - Le 25 juin<br>- Le 30 juillet                                  |
| <b>Formation de sommellerie</b><br>(Composée des 4 thèmes) | <b>13 jours au total</b><br><b>(102h)</b>      | <b>2205 € ht / 2637,18 € ttc</b> | <b>1 formation en juin</b><br><b>1 formation en juillet</b>      |

Les dates de sessions de la rentrée septembre seront définies en juin