



## 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... <b>I a)</b>	2 jours (16h) 8h30 à 12h30 13h30 à 17h30	325 € ht	- Du 15 au 16 septembre - Du 20 au 21 octobre
Module Théorie Le Vignoble français <b>I b)</b>	3 jours (21h) 8h30 à 12h30 13h30 à 17h30	485 € ht	- Du 22 au 24 septembre - Du 27 au 29 septembre
<b>Thème : L'analyse sensorielle</b>			
Module la Dégustation Organoleptique <b>II</b>	5 jours (40h) 8h30 à 12h30 13h30 à 17h30	930 € ht / 1112,28 € ttc	- Du 28/09 au 2/10 - Du 2 au 6 novembre
<b>Thème : La commercialisation du vin</b>			
Module la Commercialisation <b>III 1.</b>	1 jour (8h) 8h30 à 12h30 13h30 à 17h30	170 € ht	- Le 8 septembre - Le 6 octobre - Le 13 octobre - Le 17 novembre
Module le Mieux communiquer <b>III 2.</b>	1 jour (8h) 8h30 à 12h30 13h30 à 17h30	170 € ht	- Le 9 septembre - Le 7 octobre - Le 14 octobre - Le 18 novembre
Module le support commercial <b>III 3.</b>	3 h Matin 9h30 à 12h30	60 € ht	- Le 10 septembre - Le 8 octobre - Le 15 octobre - Le 19 novembre
<b>Thème : Le service du vin et matériel</b>			
Module le service du vin <b>IV</b>	3 h Après midi 13h30 à 16h30	65 € ht / 77,75€ ttc	- Le 8 octobre - Le 19 novembre
<b>Formation de sommellerie</b> (Composée des 4 thèmes)	<b>13 jours au total</b> <b>(102h)</b>	<b>2205 € ht / 2637,20 € ttc</b>	<b>1 en septembre</b> <b>1 en octobre</b>

Les dates des prochaines sessions ne sont pas encore définies