

<p>Logo WBE CEFOR-Namur Promotion sociale Mascotte du Cefor</p> <p>Logo Centre FORMation Boulevard Cauchy 9/10 à 5000 NAMUR 081/255180 info@cefor.be - www.cefor.be</p>	<p><u>Oenologie - Sommellerie</u> Initiation à l'étude des vins</p> <p>Organigramme:https://www.cefor.be/formations/LogoUE/temp/orga493.jpg</p>
<p>IconeUE Référence</p>	
<p>493 - 411409U21E2</p>	

<p>Programme</p> <p>Organisation 25 périodes</p> <p>Conditions d'entrée/CPR</p> <p>Droits d'inscription - 2020-2021 +</p> <p>Tenue conforme ROI</p> <p>Matériel pédagogique</p> <p>Marchandises (Achats consommés aux cours)</p> <p>Pédagogie</p> <p>Apport extérieur</p> <p>Remédiation</p> <p>Présentiel</p> <p>Supports de cours</p> <p>Bibliographie</p> <p>Évaluations</p>	<p><u>Programme pédagogique officiel</u> Enseignement secondaire supérieur /</p> <p>Après l'Oenologie, la section vise l'installation comme caviste ou l'exercice d'un emploi dans un restaurant, de délégué commercial dans le vin...</p> <p>- 1 fois semaine - le soir 18h00 à 22h15</p> <p>Section : durée globale : 4 ans (à raison d'1 fois/semaine) - Organisation du cycle SOMMELLERIE tous les 2 ans ! - Cycle Oenologie : 2 ans</p> <p>C2d/CESI ou Test + Acceptation de nos ROI</p> <p>/</p> <p>Prix plein (1ère inscription) 40 - Prix plein (après 1ère inscription) : 13 - Prix Exempté : 8</p> <p>155 € pour le cycle de la 1ère année : Initiation + (France 1 et 2 ou Europe/Monde) - Verres de dégustation compris</p> <p>Pas de tenue spécifique.</p> <p>6 Verres compris lors du 1er module d'initiation.</p> <p>Matières premières : +- 12,5 €/cours +/- 6 vins à goûter, pain et fromage au break + 25 € de fond au 1er cours (avance sur les achats de vins restituée en fin de formation).</p> <p>Une partie théorique et ensuite une partie dégustation.</p> <p>Dans les modules suivants : des participations aux salons sont possibles.</p> <p>Disponibilité du professeur avant et après le cours. .</p> <p>Indispensable pour appréhender la conception du vin et appliquer la fiche de dégustation en pratique</p> <p>Notes du professeur (à télécharger et à imprimer) sur le site www.oenocefor.be (Mr Rotiers et Mr Flahaux) et sur www.oenovins.be (Mr Berger)..</p> <p>Support personnel des professeurs..</p> <p>Une évaluation théorique et pratique de dégustation à la fin du module (éventuellement des évaluations partielles) - Indispensable pour suivre les autres modules. <u>Evaluation : Compétences à acquérir</u></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------