

<p>Logo WBE <b>CEFOR-Namur</b> Promotion sociale Mascotte du Cefor</p> <p>Logo CEntre FORMation Boulevard Cauchy 9/10 à 5000 NAMUR 081/255180 <a href="mailto:info@cefor.be">info@cefor.be</a> - <a href="http://www.cefor.be">www.cefor.be</a></p> <p>IconeUE Référence</p> <p>515 - 411423U21E1</p>	<p>/</p> <h1>Oenologie : Actualisation des connaissances</h1> <p>Organigramme: <a href="https://www.cefor.be/formations/LogoUE/temp/orga515.jpg">https://www.cefor.be/formations/LogoUE/temp/orga515.jpg</a></p>
---	--

<p><b>Programme</b></p> <p><b>Organisation</b> 25 périodes</p> <p><b>Conditions d'entrée/CPR</b></p> <p><b>Droits d'inscription - 2020-2021</b> +</p> <p><b>Tenue conforme ROI</b></p> <p><b>Matériel pédagogique</b></p> <p><b>Marchandises</b> (Achats consommés aux cours)</p> <p><b>Pédagogie</b></p> <p><b>Apport extérieur</b></p> <p><b>Remédiation</b></p> <p><b>Présentiel</b></p> <p><b>Supports de cours</b></p> <p><b>Bibliographie</b></p> <p><b>Évaluations</b></p>	<p><b>Programme pédagogique officiel</b> Enseignement secondaire supérieur /</p> <p><b>La section vise à permettre à l'étudiant de s'installer comme indépendant ou de pouvoir exercer un emploi dans un restaurant</b></p> <p>- 1 fois semaine - le soir 18h00 à 22h15</p> <p>Durée globale : 4 ans (à raison d'1 fois/semaine) Organisation du cycle SOMMELLERIE tous les 2 ans ! Cycle CEnologie : 2 ans</p> <p><a href="#">411416U21E2</a> (Oenologie : France - climat méditerranéen et continental 1) ou <a href="#">411417U21E2</a> (Oenologie : France - climat océanique et continental 2) ou <a href="#">411418U21E2</a> (Oenologie : Vins d'Europe (hors France)) ou <a href="#">411419U21E2</a> (Oenologie : Vins du Monde (hors Europe)) ou <a href="#">411402U21C2</a> (Etude des vins : les vins de France) ou <a href="#">411403U21C2</a> (Étude des vins : les vins européens étrangers à la France) ou <a href="#">411416U21E1</a> (Oenologie : France - climat méditerranéen et continental 1 ) ou <a href="#">411417U21E1</a> (Oenologie : France - climat océanique et continental 2 ) ou <a href="#">411418U21E1</a> (Vins d'Europe (hors France) ) ou <a href="#">411419U21E1</a> (Vins du Monde (hors Europe) ) ou <a href="#">411404U21C1</a> ou <b>Test</b> + Acceptation de <b>nos ROI</b></p> <p>/</p> <p>Prix plein (1ère inscription) 35 - Prix plein (après 1ère inscription) : 8 - <b>Prix Exempté</b> : 3 <b>155 € pour le cycle de la 1ère année : Initiation + (France 1 et 2 ou Europe/Monde) - Verres de dégustation compris</b></p> <p>Voir ROI pour les cours de pratique...</p> <p>Verres initiation compris (Module INI)</p> <p>Matières premières : +- 13 €/cours 5 à 6 vins à goûter, pain et fromage + 30 € de fond au 1er cours ( avance sur les achats o fin de formation)</p> <p>Généralement cours théoriques et ensuite pratique professionnelle...</p> <p>Sorties pédagogiques (hors jour de cours) : Visites d'entreprises - Intervention d'experts - Conférences... à déterminer...</p> <p>Disponibilité du professeur avant et après le cours (présence au cours requise)</p> <p>Possibilité de contacter le professeur (si accord) par mail</p> <p>Lors des séances de PP, les CT sont commentés et réexpliqués (références vidéo) + ressources complémentaires dans espace déterminer</p> <p>Importante : Cours en laboratoire</p> <p>Notes du professeur (à télécharger et à imprimer).</p> <p>A voir avec le professeur</p> <p>Disponibilité du professeur avant et après le cours</p> <p>Possibilité de contacter le professeur (si accord) par mail. <b>Evaluation : Compétences à aquérir</b></p>
---	---

