

Cours œnologie mensuels

Tous lieux

Saison 2019/2020

Thème	MOIS	ASCL	Champniers	Cognac	Champcevinel UTL	ALA	Coulou	MJC GG	Chancelade	Billaux
		mardi	jeudi	vendredi	mardi	jeudi	lundi	mardi	mercredi	jeudi
Faugères	Octobre	1	3	4	8	10	14	15	16	17
Graves	Novembre	5	7	8	12	14	4	26	20	21
Champagne	Décembre	3	5	6	10	12	16	17	11	19
Réchauffement Climatique	Janvier	7	9	17	21	16	20	28	15	23
Ventoux	Février	4	30 janvier	7	11	13	17	18	12	20
Uruguay	Mars	10	12	20	17	19	9	24	11	26
Ménetou-Salon	Avril	31 mars	2	3	7	9	6	14	15	16
Pouilles	Mai	5	7	15	12	14	18	19	20	28
Alliance	Juin	2	4	12	9	11	15	16	17	18

Si vous désirez changer de lieu, merci de me faire parvenir un mail (muscadele24@orange.fr) et/ou un SMS (06 79 01 01 37), afin que je puisse vous dire si c'est possible ou pas.

Sorties, salons et cours occasionnels

Saison 2019/2020

Thème	Lieu	date1	date 2	date 3	date 4
Sortie	Faugères	samedi 21/09			
Sortie	Bordelais Graves	Samedi 12/10			
IVBD sur vins de Bergerac et Duras	Bergerac	lundi 18/11	lundi 25/11	lundi 2/12	lundi 9/12
Salon vinexpo (professionnel)	Paris	lundi 13/1	mardi 14/1		
Sortie	Ventoux	samedi 16/11			
Sortie	Ménetou-Salon	samedi 28/3			
Millésime bio (professionnel)	Montpellier	jeudi 27/2	jeudi 28/2	jeudi 29/2	
Salon vigneron indépendant	Bordeaux	vendredi 13/3	samedi 14/3	Dimanche 15/3	
IVBD sur vins de Bergerac et Duras	Bergerac	lundi 16 mars	lundi 23 mars	lundi 30 mars	4 mai

Si vous désirez vous inscrire à une sortie, un salon professionnel (réservé aux professionnels) ou à l'IVBD faites moi passer un message mail.

Concernant les salons grands publics, il y en a d'autres, j'ai juste indiqué celui le salon des vignerons indépendants de Bordeaux car je m'y rends le vendredi 13 mars. Je vous ferais parvenir un autre calendrier qui recense la majeure partie des salons spécialisés sur le vin et ouvert au grand public.

Formations à distance

Saison 2019/2020

N°	Libellé	Intitulé	Durée heures	Type	Tarif euros	Période
8	M-25	Module de 25H - Thèmes variés	25	FOAD	130	Toute l'année
2	FRA	Géographie, Histoire et goût des vins de France	160	FOAD	752	Toute l'année
4	CVV	Connaissance des vins-option vente	452	FOAD	1852	Toute l'année
5	CVP	Connaissance des vins-option production	452	FOAD	1852	Toute l'année
6	CVO	Connaissance des vins-option œnotourisme	452	FOAD	1852	Toute l'année
9	IWT	International Wine Taster	1356	FOAD	Toute l'année	Toute l'année

Les formations à distance N°8 et N°2 sont accessibles à tout public.

Les formations 4, 5, 6 et 9 sont réservées à des personnes en reconversion (ou se posant la question d'une reconversion) dans le milieu du vin, des professionnels du milieu du vin, du droit, du marketing, du journalisme, du tourisme et de la restauration désirant acquérir de nouvelles compétences, des étudiants en rupture d'études ou désirant compléter leur formation avec une spécialisation en vin, les grands amateurs de vins désirant acquérir une formation poussée en vin.

Renseignements :

par mail : muscadelle24@orange.fr ,

Par tel : 06 79 01 01 37

Par internet : <http://www.ecole-muscadelle.fr/formation-a-distance/>

Formations à distance - Saison 2019/2020

Thèmes des modules de 25 heures

N°	M-25 Thèmes module de 25 heures	Dénomination	Nombre d'heures
80	Initiation	M-Ini	25
81	Alliance mets et vins	M-All	25
82	Vin biologique	M-Bio	25
83	Cépages de France et de l'Etranger	M.Cep	25
84	Réchauffement climatique	M.Bor	25
881	Bordelais	M.Bor	25
882	Bourgogne	M.Bour	25
883	Languedoc-Roussillon	M.LR	25
884	Sud-Ouest	M.SO	25
885	Bergerac	M.Berg	25
886	Loire	M.Loi	25
887	Rhône	M.Rhô	25
888	Champagne et vins mousseux	M.Cha	25
890	Vinifications	M.Vin	25
891	Vins liquoreux	M.Liq	25
892	Travail du vin	M.TraV	25
871	Espagne	M.Esp	25
872	Italie	M.Ita	25
873	Portugal	M.Por	25