

SOMMELLERIE 25-26

LUNDI	9h00 - 10h40	Base de restauration appliquée à la sommellerie Sécurité, hygiène (12p) du 22/09/25 au 06/10/25 - N. Hooybergs	Oenologie : Perfectionnement laboratoire (80p) du 03/11/25 au 02/03/26 N. Hooybergs Mess / BAR G103	
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			
MARDI	9h00 - 10h40	Oenologie: Initiation aux vins (25p) du 23/09/25 au 04/11/25 !!! 04/11 de 09h00 à 16h50 N. Hooybergs BAR G103	Base de restauration appliquée à la sommellerie : Travaux pratiques (80p) du 18/11/25 au 17/03/26 N. Hooybergs Mess	Base de restauration appliquée à la sommellerie : Technologie (68p) du 24/03 au 23/06/26 N. Hooybergs Mess
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			
MERCREDI	9h00 - 10h40	Sommellerie : Technologie (120p) du 24/09/25 au 18/03/26 Mess/Bar G103 N. Hooybergs		
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			
JEUDI	9h00 - 10h40	Sommellerie : Travaux pratiques (24/120p) du 18/09/25 au 09/10/25 Mess/Bar G103 N. Hooybergs		Oenologie : perfectionnement technologie (80p) du 06/11/25 au 16/04/26 N. Hooybergs Mess/ BAR G103
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			
VENDREDI	9h00 - 10h40	Sommellerie : Travaux pratiques (96/120p) du 19/09/25 au 30/01/26 Mess/Bar G103 N. Hooybergs		
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			

Locaux Aménagements

Mardi Base de resto le 06/1 au 10/2 Mess

Mercredi sommellerie techno matin G103 et Mess PM du 08/10 au 1/04

jeudi somm IP Mess du 09/10 au 05/02/26

Jeudi œnologie Mess