

SOMMELLERIE 25-26

LUNDI	9h00 - 10h40	Base de restauration appliquée à la sommellerie Sécurité, hygiène (12p) du 08/09/25 au 22/09/25 - 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 09/09/25 au 14/10/25 Prof ?? 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 sommellerie : Tech du 24/03 au 23 N. Hooybergs
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			
MERCREDI	9h00 - 10h40	Sommellerie : Technologie (120p) du 10/09/25 au 04/03/26 Mess/Bar G103 N. Hooybergs		
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			
JEUDI	9h00 - 10h40	Sommellerie : Travaux pratiques (18/120p) du 11/09/25 au 25/09/25 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 (102/120p) du 12/09/25 au 30/01/26 Mess/Bar G103 N. Hooybergs		
	11h00 - 12h40			
	13h20 - 15h00			
	15h10 - 16h50			

appliquée à la nologie (68p) /06/26 Mess
op)