



Institut d'Enseignement de
Promotion sociale
de la Féd. Wallonie-Bruxelles
PHILIPPEVILLE/FLORENNES



Le plaisir d'apprendre!

INFOS?

Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 20h.
Vendredi de 9h à 12h.

Avenue de Samart 2B/2
5600 Philippeville

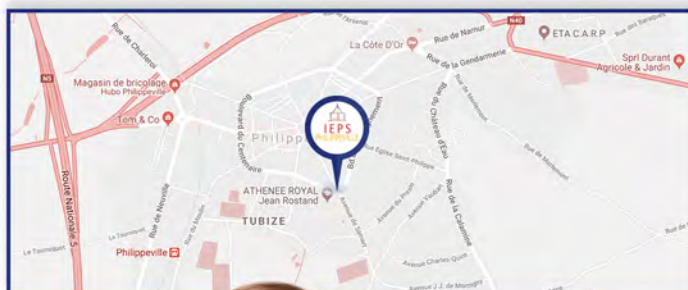
071 / 66 70 61

071 / 66 65 02

soirphil@hotmail.com

www.facebook.com/IEPS.Philippeville

WWW.COURSDUSOIRPHIL.BE



OENOLOGIE

Le tour du monde autour du vin.



Année scolaire
2019 - 2020

INSCRIPTIONS

Du 03 au 25-06-2019 :

du lundi au jeudi de 10h00 à 12h00 et de 13h00 à 20h00

Du 01 au 04-07-2019 :

du lundi au jeudi de 14h00 à 19h00

Du 19 au 29-08-2019 :

du lundi au jeudi de 14h00 à 19h00

Du 03 au 30-09-2019 :

du lundi au jeudi de 10h00 à 12h00 et de 13h00 à 20h00



Institut d'Enseignement de
Promotion sociale
de la Féd. Wallonie-Bruxelles
PHILIPPEVILLE/FLORENNES



WWW.COURSDUSOIRPHIL.BE



Conditions d'accès :

- Carte d'identité
- Paiement des droits d'inscription **uniquement Bancontact**
- Copie dernier diplôme (minimum : CESI), ou test
 - Pré-requis éventuel
 - Acceptation du R.O.I.

Droits d'inscription :

- Droit fixe : 27 euros
- Droit modulable : 0,23 €/période
- Droit complémentaire : 25 euros

Ne paient que le droit complémentaire :

- Étudiants de moins de 18 ans
- Demandeurs d'emploi
- Personnes émergeant à l'AWIPH
- Personnes émergeant au CPAS

N.B. : à ces droits viennent s'ajouter les coûts des vins qui seront proposés en dégustation durant les cours.



OENOLOGIE

Le tour du monde autour du vin.

Pendant la formation vous serez initié au monde du vin. Elle aborde les différents principes de vinification, la théorie relative sur le vin, les grands facteurs influençant la typicité d'un vin (cépages, terroirs, climats, savoir-faire du vigneron).

Une part importante du cours est enfin liée à l'apprentissage et à l'exercice des techniques de la dégustation.

Le but n'est pas de faire de vous des œnologues avertis, mais de vous aider à mieux comprendre ce que vous buvez, à aiguïser vos sens, à affiner vos goûts et à vous permettre, pratiquement à coup sûr, d'acheter un vin qui vous plaît, de le conserver, de le laisser vieillir dans les meilleures conditions et enfin de le sortir en accompagnement parfait du plat que vous avez décidé de mijonner...

LES COURS

Initiation à l'étude des vins

25 périodes en septembre

Le lundi de 17h00 à 21h10

France – Climat méditerranéen et continental 1

80 périodes de début octobre à mi-février

Le lundi de 17h00 à 21h10

Vins du monde (hors Europe)

80 périodes de début mars à fin juin

Le lundi de 17h00 à 21h10

Les formations sont organisées sous réserve d'un nombre suffisant d'inscriptions.

