



EN SAVOIR PLUS

INCLUS DANS LA FORMATION

- Carte de la Suisse
- Vignobles et régions
- Cépages
- Saisons et climat
- Du raisin au vin
- Les vendanges
- Du grain de raisin au vin rouge

- Qu'en est-il du vin blanc et du vin rosé?
- Le vin à travers le temps
- Prémisses de dégustation
- Bouteilles et étiquettes
- Goûts et couleurs
- Les accords mets-vins incontournables
- Verrerie

COORDONNÉES



Swisswine
Belpstrasse 26
3007 Berne
Suisse



+41 31 398 52 20



info@swisswine.ch



SWISS WINE

SWISSWINE CAMPUS

A LA CONQUÊTE DES VINS SUISSES !

Afin d'offrir à la clientèle locale et touristique le meilleur du terroir helvétique, Swisswine propose aux hôteliers, aux restaurateurs et à tous les amateurs de vins un parcours d'apprentissage inédit autour des 6 régions productrices de vins suisses.

Vous y découvrirez les particularités des cépages locaux, leurs assemblages, et la meilleure façon de les servir et de les assortir aux mets du terroir.

Du simple bistrot de montagne au restaurant gastronomique, devenez un ambassadeur toujours plus expert de nos magnifiques cuvées régionales.



ACCÈS AU SITE WEB
swisswine.ch/fr



INSCRIPTION EN 1 CLIC

- CONNAÎTRE LES 6 RÉGIONS VITICOLES SUISSES
- PROGRESSER SUR 3 NIVEAUX : DÉBUTANT, AMATEUR, EXPERT
- APPRENDRE À DÉGUSTER ET À ASSORTIR LES VINS ET LES METS

FLEXIBLE

Toute la formation est consultable sur n'importe quel support et partout, pour autant qu'on soit connecté!

PERTINENT

Des dizaines de ressources en images, en vidéos et des activités pour mieux connaître les cépages et les vins de nos régions. Une formation réalisée avec le concours de l'école du vin de CHANGINS et l'école hôtelière de GENEVE.

PRATIQUE

A travers la plateforme, inscrivez-vous à différents ateliers de dégustation et gagnez en compétences.



ACCÈS À
LA FORMATION

swisswine-campus.ch/fr



LES « PLUS » DE CETTE FORMATION

- UN PARCOURS QUI VOUS PERMET DE CONNAÎTRE ET D'APPRÉCIER LES VINS ISSUS DE CULTURES ET DE TRADITIONS SUISSES.
- UNE FORMATION DESTINÉE À TOUS : CURIEUX, ÉPICURIENS, AMATEURS DE VINS ET PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DU SERVICE.
- TROIS NIVEAUX DE FORMATION POUR PROGRESSER OU COMPLÉTER SES CONNAISSANCES DES VINS SUISSES. LE NIVEAU I COMME PARCOURS INITIATIQUE, LE NIVEAU II POUR APPROFONDIR SES CONNAISSANCES, ET LE NIVEAU III POUR CONFIRMER SON EXPERTISE.
- LE CHOIX DE LA LANGUE POUR ACCOMPLIR L'ENSEMBLE DU PARCOURS DE FORMATION : FRANÇAIS, ALLEMAND, ITALIEN, ANGLAIS.
- DES TESTS DE PASSAGE POUR VALIDER UN NIVEAU ET PASSER AU SUIVANT.
- UN ACCÈS À DES RESSOURCES ISSUES DE VITICULTEURS ET VIGNERONS SUISSES QUI PERMET DE VOUS APPROPRIER LEURS SPÉCIALITÉS ET SPÉCIFICITÉS.
- LA POSSIBILITÉ DE COMPLÉTER VOS CONNAISSANCES THÉORIQUES PAR DES ATELIERS DE DÉGUSTATION ET PAR LES COURS À LA CARTE DE L'ÉCOLE DU VIN DE CHANGINS. POUR LES PERSONNES DISPOSANT DE PLUS DE DEUX ANS D'EXPÉRIENCE ET D'UN CFC OU D'UN TITRE ÉQUIVALENT, LE BREVET FÉDÉRAL DE SOMMELIER PROPOSÉ PAR L'ÉCOLE DU VIN PEUT ÉGALEMENT REPRÉSENTER UNE BELLE OPPORTUNITÉ.
- UNE VÉRITABLE PRÉPARATION AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU SERVICE.
- UN APPRENTISSAGE MOTIVANT MULTIMÉDIA ET INTERACTIF.
- UN CONTENU ACCESSIBLE SUR TOUS LES SUPPORTS INFORMATIQUES.



UNE FORMATION EN 5 MODULES DISPONIBLE EN 4 LANGUES ! RÉPARTIE SUR 3 NIVEAUX

- LE VIN, UNE HISTOIRE DE CULTURES
- LE VIN, UNE HISTOIRE DE TRANSFORMATION
- LE VIN, UNE HISTOIRE D'AMOUR
- MATÉRIEL ET MISE EN PLACE
- SERVICE DES VINS