# Oenologie

RÉF | 2470

## OBJECTIF ET CONTENU

**Programme**

étude des vins : initiation 120 périodes

Oenologie 120 périodes

étude des vins : les vins de France

Oenologie 120 périodes

étude des vins : les vins d'Europe (hors France)

Oenologie 120 périodes

Pour plus de renseignements, consultez le site de l'école: http://www.ceria.be/irl

**Certification(s) visée(s)**

Attestation de réussite d'une unité d'enseignement (UE) de Promotion sociale

**Type de formation**

Enseignement de promotion sociale

## ORGANISATION

**Durée**

1 année

**Horaire**

mardi en soirée 18h15- 22h ET jeudi en soirée 18h15-22h
1 fois par semaine

**Début**

Septembre 2024 1 fois par an, septembre.

**Coût**

45 Euros - Coût réduit : gratuit -

## CONDITION D'ADMISSION

Avoir au moins 18 ans.

## Prérequis administratifs

Avoir **au minimum** le *certificat de l'enseignement secondaire inférieur* de plein exercice (CESI ou CESDD) ou
une *équivalence de la Fédération Wallonie-Bruxelles*
**ou** test français mathématiques niveau C2D
Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé

## Remarques

Participation de 7.50 € par soirée de dégustation. Un accord "Vins mets" est prévu au cours de l'année: 18 Euros
Seule l'UE1 est obligatoire pour accéder aux autres UE.

# EN PRATIQUE

## Pour s'informer et postuler

Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles

## Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le site de l'école
- Téléphonez à l'organisme

## Organisme

**CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion**
Avenue Emile Gryzon 1
1070 Anderlecht
Tél: 02 526 73 37
https://lambion.brussels/


Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation