

### Hoe schrijf je in?

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA. Contacteer onze medewerkers voor informatie op maat via telefoon, mail of aan de balie.

**25 mei 2024, 10 u:** start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 1. Je kan inschrijven tot eind augustus.

**12 december 2024, 16 u:** start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 2. Je kan inschrijven tot eind januari.

Voor populaire modules of lesdagen raden we aan snel te zijn en/of je interesse door te geven.

### Je bent welkom

CVO Vitant organiseert regelmatig openlesavonden en een opendeurdag. Kijk op onze website voor de specifieke data. Geef je interesse door, dan nodigen wij jou uit!

### Contact

CVO Vitant Campus PIVA  
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen  
Tel: 03 242 26 19  
Mail: [info.piva@cvovitant.be](mailto:info.piva@cvovitant.be)  
[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

Scan de QR-code en ga meteen naar onze opleidingen Drankenkennis!



[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

Ben je gepassioneerd door wijn en bier of wil je aan de slag in een restaurant?  
Dan is de opleiding Sommelier iets voor jou!

Je verdiept je in verschillende productieprocessen. Bovendien leer je wijnen en bieren degusteren volgens de wetenschap en analyse van typische aroma's, kleuren en smaken. Je gaat virtueel en gastronomisch op ontdekkingstocht door Europa en de rest van de wereld. Verder leer je bestellingen op te nemen en gasten te adviseren bij hun drankenkeuze. Je krijgt ook inzicht in het maken van een wijn- en bierkaart en leert een voorraadkelder te beheren.

## Startmodules

Je start met met één of beide instapvrije modules:

1. Initiatie wijnkennis en -degustatie
2. Initiatie bierkennis en -degustatie

Na de initiatie kan je de vervolgmodes voor wijn of bier volgen. Voor het certificaat van Sommelier volg je zowel de modules van bier als wijn, in totaal dus negen modules. Eén module werk je af op één lesmoment in de week gedurende één semester. Je kan kiezen om meerdere modules per semester te volgen.

## Certificaat en diploma

Voor elke module die je succesvol beëindigt, ontvang je een deelcertificaat. Na het behalen van alle modules van de opleiding, krijg je het certificaat Sommelier. Je kan de opleiding Sommelier ook combineren met het behalen van een diploma secundair onderwijs. Je volgt dan bijkomend Aanvullende algemene vorming. Deze lessen kan je overdag volgen op onze campus Maalboot in Hoboken. Contacteer ons voor een diplomatraject op maat.



Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van de modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over.

## Modules

	avond 18.10u-21.50u	Sommelier	totale kostprijs
Initiatie wijnkennis en -degustatie (instapvrij)	ma/wo	X	€ 310**
↓			
Kennis en degustatie Franse wijnen	di/do	X	€ 380*
Kennis en degustatie Europese wijnen	ma/di	X	€ 380*
Kennis en degustatie wereldwijnen	wo	X	€ 380*
↓			
Wijn en gastronomie, wijnkaart en -kelder	ma	X	€ 415*
↓			
Serveren van dranken en gerechten	info secretariaat	X	€ 280
↑			
Bier en gastronomie, bierkaart en -kelder	wo	X	€ 305*
↑			
Kennis en degustatie bier		X	€ 285*
↑			
Initiatie bierkennis en -degustatie (instapvrij)	di	X	€ 275

\* In deze modules komt een restaurantbezoek of studie-uitstap aan bod. De kosten hiervan zijn niet opgenomen in onze grondstoffen- en materiaalvergoeding en worden ter plaatse individueel afgerekend.

\*\*extra handboek:

'Algemene wijnkennis' €42, bij module Initiatie wijnkennis en -degustatie