

CHANGINS école du vin

Cours à la carte | Programme 2021–2022

Des formations ouvertes à tous



qui aillent le sérieux de l'enseignement au plaisir de la dégustation.

L'école du vin s'adresse :

- A l'amateur de vins, du débutant au dégustateur confirmé
- Au professionnel du secteur de la restauration et de l'hôtellerie
- Au professionnel de la vente de vins et spiritueux

Thèmes enseignés



Dégustation et analyse sensorielle

Des cours pour apprendre et progresser en dégustation, pour tous les niveaux.



Connaissance des vins du monde

Découvrez et dégustez les plus grands vins du monde : de Bordeaux à l'Italie, de la Bourgogne au Nouveau monde en passant par la Suisse.



Viticulture et vinification

Pour mieux comprendre les techniques viticoles et les méthodes de vinification.



Connaissance des cépages & terroirs

Vous découvrirez à travers la dégustation ce qui caractérise les plus grands cépages blancs et rouges : Chardonnay, Syrah, Pinot noir, etc.



Découvertes

Des thèmes spécifiques comme les vieux millésimes et la biodynamie, et l'occasion de découvrir d'autres produits (Rhum, Whisky, Huile d'olive etc.).



Marché vitivinicole – gestion – législation

Ces cours vous permettront d'améliorer vos connaissances sur les aspects légaux de la vente de vin, la gestion d'une cave, le marketing du vin.



Service et gastronomie

Des cours pratiques pour apprendre à servir le vin dans les règles de l'art (carafer, décanter, choisir la bonne température etc.) et à marier les vins et les mets.



Ateliers pratiques

Des professionnels vous guident pour apprendre à faire votre vin sous forme d'ateliers pratiques.

Le diplôme est obtenu lorsque tous les modules nécessaires ont été suivis (voir tableau de la page 3). La durée de validité des modules est de 10 ans.

Un tarif préférentiel est proposé pour autant que le diplôme soit obtenu dans le délai imparti* :

* Voir conditions détaillées dans le document « informations pratiques et conditions générales ».

(CHF)	Diplôme I	Diplôme II	Diplôme III
Tarif normal	6'740.–	15'960.–	20'875.–
Tarif préférentiel	5'740.–	13'960.–	18'375.–
Soit un rabais de	1'000.–	2'000.– (rabais diplôme I inclus)	2'500.– (rabais diplômes I et II inclus)
Délai maximal d'obtention	2 ans	4 ans	4 ans

Faites plaisir à vos amis, clients ou collaborateurs :

Tous les cours de l'école du vin peuvent être offerts sous la forme d'un bon cadeau

CHANGINS
école du vin

école du vin

Bon d'une valeur de CHF : _____
Module (facultatif) : _____
Bénéficiaire : _____
Offert par : _____
Valable jusqu'au : _____
Bon n° : _____
Nyon, le _____

Ce bon est à envoyer au secrétariat de l'école du vin avant le début du cours.
Il est valable uniquement s'il porte le timbre de l'école du vin au verso.

Changins | Route de Dullier 50 | Case postale 1148 | 1260 Nyon 1 | Suisse
+41 22 363 40 50 | edv@changins.ch | www.changins.ch

Le formulaire de commande de bons cadeaux est disponible sur notre site internet:
www.changins.ch

				Dégustation	Commerce des vins	Connaissances avancées en vins et spiritueux		2021	2022	2023
M0	Découverte de la dégustation	3	–				Chaque année	✓	✓	✓
M1 ou M1we	Initiation à la dégustation	16	–				Chaque année	✓	✓	✓
M1.1	Entraînement en dégustation	12	M1				Chaque année	✓	✓	✓
M2	Perfectionnement en dégustation	20	M1, M1.1				Chaque année	✓	✓	✓
M3.1	Suisse romande	12	M1				Tous les 3 ans	✓		
M3.2	Bordelais	12	M1				Tous les 3 ans		✓	
M3.3	Côtes-du-Rhône	8	M1				Tous les 3 ans			✓
M3.4	Alsace, Loire, Jura	12	M1				Tous les 3 ans			✓
M3.5	Bourgogne	12	M1				Tous les 3 ans	✓		
M3.6	Suisse alémanique et Tessin	8	M1				Tous les 3 ans			✓
M3.7	Italie du Nord	8	M1				Tous les 3 ans		✓	
M3.8	Espagne et Portugal	12	M1				Tous les 3 ans			✓
M3.9	Languedoc-Roussillon	8	M1				Tous les 3 ans	✓		
M3.10	Nouveau monde	12	M1				Tous les 3 ans	✓		
M3.11	Italie du Sud	8	M1				Tous les 3 ans		✓	
M4	Bases de la vinification	20	M1				Chaque année	✓	✓	✓
M4.1	Perfectionnement en vinification	44	M1, M4				Tous les 3 ans		✓	
M5	Bases de la viticulture	24	M1				Tous les 2 ans	✓		✓
M6.1	Cépages rouges I	16	M1				Tous les 2 ans	✓		✓
M6.2	Cépages rouges II	16	M1				Tous les 2 ans		✓	
M7.1	Cépages blancs I	16	M1				Tous les 2 ans	✓		✓
M7.2	Cépages blancs II	16	M1				Tous les 2 ans		✓	
M8	Terroirs viticoles	20	M1				Tous les 3 ans		✓	
M9	Olfaction du vin	12	M1				Tous les 2 ans		✓	
M10.1	Vieux millésimes	8	M1				Tous les 2 ans	✓		✓
M10.2	Vins naturels	4	M1				Tous les 2 ans	✓		✓
M10.3	Rhum	4	–				Tous les 2 ans		✓	
M10.4	Huile d'olive	4	–				Tous les 2 ans	✓		✓
M10.5	Whisky	4	–				Tous les 2 ans		✓	
M10.6	Absinthe	4	–				Tous les 2 ans	✓		✓
M10.8	Biodynamie	4	–				Tous les 2 ans		✓	
M10.9	Défauts du vin	4	M1				Tous les 2 ans		✓	
M10.10	Champagne	4	M1				Tous les 2 ans	✓		✓
M10.11	Parfum	4	–				Tous les 2 ans	✓		✓
M11	Marché vitivinicole	24	–				Tous les 2 ans	✓		✓
M12	Législation vitivinicole	28	–				Chaque année	✓	✓	✓

Dégustation

Titre du module	Sessions	Dates	Jours	Horaires	Périodes	Prix (CHF)
M0 – Découverte de la dégustation	1	11/02	Jeu	18:00 – 20:15	3	125.–
	2	22/04	Jeu		3	125.–
	3	08/07	Jeu		3	125.–
	4	30/09	Jeu		3	125.–
	5	02/12	Jeu		3	125.–
M1 – Initiation à la dégustation	1	14/01 – 21/01 – 28/01 – 04/02	Jeu	18:00 – 21:15	16	640.–
	2	04/03 – 11/03 – 18/03 – 25/03	Jeu		16	640.–
	3	19/04 – 26/04 – 03/05 – 10/05	Lun		16	640.–
	4	02/09 – 09/09 – 16/09 – 23/09	Jeu		16	640.–
	5	01/11 – 08/11 – 15/11 – 22/11	Lun		16	640.–
M1we – Week-end initiation à la dégustation	1	12/06 – 13/06	Sam/Dim	09:15 – 16:45	16	740.–
M1.1 – Entraînement à la dégustation	1	20/05 – 27/05 – 03/06	Jeu	18:00 – 21:15	12	540.–
M2 – Perfectionnement en dégustation	1	30/08 – 06/09 – 13/09 – 27/09 – 04/10	Lun	18:00 – 21:15	20	900.–

Viticulture et vinification

M4 – Bases de la vinification	1	21/04-28/04-05/05-12/05-19/05	Mer	18:00 – 21:15	20	900.–
--------------------------------------	---	-------------------------------	-----	---------------	----	-------

Marché vitivinicole – gestion – législation

M12 – Législation vitivinicole	1	03/11 – 10/11 – 17/11 – 24/11	Mer	09:00 – 16:45	28	1'100.–
---------------------------------------	---	-------------------------------	-----	---------------	----	---------

Ateliers pratiques

M15 – Faire son vin	1	Septembre 2021	Jeu	18:00 – 21:15	4	Le prix du cours comprend 6 magnums de votre vin avec étiquette personnalisée (possibilité d'acquérir des flacons supplémentaires en format 1.5 l et 0.75 l).	2'200.–
		Octobre 2021	Ven et Sam	09:00 – 16:45	16		
		Octobre/Novembre 2021	Jeu	18:00 – 21:15	12		
		Décembre 2021	Jeu	18:00 – 21:15	4		
		Février 2022	Jeu	18:00 – 21:15	4		
		Avril 2022	Jeu	18:00 – 21:15	4		
		Ce programme est donné à titre indicatif. Les dates exactes du cours seront communiquées début août 2021 en fonction de l'avancement de la maturité du raisin.			Total périodes	44	

“

J'ai eu le privilège de participer aux modules « Initiation à la dégustation » (M1) et « Perfectionnement en dégustation » (M2), en qualité d'amateur. L'école du vin de Changins constitue un pôle académique extrêmement performant et fort stimulant pour les amateurs souhaitant s'initier aux arcanes du vin par le biais de la dégustation et acquérir de solides connaissances et compétences en matière d'évaluation.

modules sont de très grande qualité tant par leur contenu que par l'excellence des intervenants du milieu académique et du monde professionnel du vin.

Je ne peux que recommander cette école aux amateurs et curieux souhaitant découvrir, comprendre et développer leurs connaissances de ce monde fascinant qu'est celui du vin.

Connaissance des vins du monde

M3.1** – Suisse romande	1	16/06–23/06–30/06	Mer	18:00–21:15	12	600.–
M3.5** – Bourgogne	1	01/03–08/03–22/03	Lun	18:00–21:15	12	690.–
V3.5** – Voyage en Bourgogne	1	14/05–15/05–16/05–17/05	Ven/Sam/Dim/ Lun			*seul: 1'950.– en couple: 1'900.–
M3.9** – Languedoc-Roussillon	1	02/06–09/06	Mer	18:00–21:15	8	400.–
M3.10** – Nouveau monde	1	29/11–06/12–13/12	Lun	18:00–21:15	12	600.–

* Tarif spécial pour les personnes ayant suivi le cours M3.5:

- seul: 1'850.–

- en couple: 1'800.–

Viticulture et vinification

M4.1* – Perfectionnement en vinification	1	Nouvelle formule: nous consulter		18:00–21:15	20	*900.–
M5* – Bases de la viticulture	1	27.04–04/05–11/05–18/05 25/05–01/06	Mar	18:00–21:15	24	940.–

* Tarif réduit pour les personnes inscrites au M15 (ou qui l'ont fait avant) : 750.–

Connaissance des cépages et terroirs

M6.1* – Cépages rouges I	1	13/01–20/01–27/01–03/02	Mer	18:00–21:15	16	940.–
M7.1* – Cépages blancs I	1	01/09–08/09–15/09–22/09	Mer	18:00–21:15	16	940.–

Olfaction du vin

M9* – Olfaction du vin	1	19/04–26/04–03/05	Lun	18:00–21:15	12	540.–
-------------------------------	---	-------------------	-----	-------------	----	-------

Découvertes

M10.1* – Vieux millésimes	1	07/10–14/10	Jeu	18:00–21:15	8	490.–
M10.2* – Vins naturels	1	01/12	Mer	18:00–21:15	4	200.–
M10.4* – Huile d'olive	1	10/06	Jeu	18:00–21:15	4	200.–
M10.6* – Absinthe	1	15/03	Lun	18:00–21:15	4	200.–
M10.10* – Champagne	1	09/12	Jeu	18:00–21:15	4	225.–
M10.11* – Parfum	1	09/03	Mar	18:00–21:15	4	200.–

Marché vitivinicole – gestion – législation

M11* – Marché vitivinicole	1	09/03–16/03–23/03	Mar	09:00–16:45	24	900.–
-----------------------------------	---	-------------------	-----	-------------	----	-------

Brevet fédéral de Sommelier

- ✓ Une formation réservée aux professionnels de la restauration, de la vente ou production de vin
- ✓ L'expertise de plus de 20 formateurs de haut niveau dont Paolo Pasco, meilleur Sommelier du monde



Janvier			Février			Mars			Avril			Mai			Juin		
1	V		1	L		1	L	■ M3.5	1	J		1	S		1	M	■ M5
2	S		2	M		2	M		2	V		2	D		2	M	■ M3.9
3	D		3	M	■ M6.1	3	M		3	S		3	L	■ M1s3 ■ M9	3	J	■ M1.1
4	L		4	J	■ M1s1	4	J	■ M1s2	4	D		4	M	■ M5	4	V	
5	M		5	V		5	V		5	L		5	M	■ M4	5	S	
6	M		6	S		6	S		6	M		6	J		6	D	
7	J		7	D		7	D		7	M		7	V		7	L	
8	V		8	L		8	L	■ M3.5	8	J		8	S		8	M	
9	S		9	M		9	M	■ M10.11 ■ M11	9	V		9	D		9	M	■ M3.9
10	D		10	M		10	M		10	S		10	L	■ M1s3	10	J	■ M10.4
11	L		11	J	■ M0	11	J	■ M1s2	11	D		11	M	■ M5	11	V	
12	M		12	V		12	V		12	L		12	M	■ M4	12	S	■ M1we
13	M	■ M6.1	13	S		13	S		13	M		13	J		13	D	■ M1we
14	J	■ M1s1	14	D		14	D		14	M		14	V		14	L	
15	V		15	L		15	L	■ M10.6	15	J		15	S		15	M	
16	S		16	M		16	M	■ M11	16	V		16	D		16	M	■ M3.1
17	D		17	M		17	M		17	S		17	L		17	J	
18	L		18	J		18	J	■ M1s2	18	D		18	M	■ M5	18	V	
19	M		19	V		19	V		19	L	■ M1s3 ■ M9	19	M	■ M4	19	S	
20	M	■ M6.1	20	S		20	S		20	M		20	J	■ M1.1	20	D	
21	J	■ M1s1	21	D		21	D		21	M	■ M4	21	V		21	L	
22	V		22	L		22	L	■ M3.5	22	J	■ M0s2	22	S		22	M	
23	S		23	M		23	M	■ M11	23	V		23	D		23	M	■ M3.1
24	D		24	M		24	M		24	S		24	L		24	J	
25	L		25	J		25	J	■ M1s2	25	D		25	M	■ M5	25	V	
26	M		26	V		26	V		26	L	■ M1s3 ■ M9	26	M		26	S	
27	M	■ M6.1	27	S		27	S		27	M	■ M5	27	J	■ M1.1	27	D	
28	J	■ M1s1	28	D		28	D		28	M	■ M4	28	V		28	L	
29	V					29	L		29	J		29	S		29	M	

Juillet			Août		Septembre			Octobre			Novembre			Décembre		
1	J		1	D	1	M	■ M7.1	1	V		1	L	■ M1s5	1	M	■ M10.2
2	V		2	L	2	J	■ M1s4	2	S		2	M		2	J	■ M0s5
3	S		3	M	3	V		3	D		3	M	■ M12	3	V	
4	D		4	M	4	S		4	L	■ M2	4	J		4	S	
5	L		5	J	5	D		5	M		5	V		5	D	
6	M		6	V	6	L	■ M2	6	M		6	S		6	L	■ M3.10
7	M		7	S	7	M		7	J	■ M10.1	7	D		7	M	
8	J	■ M0s3	8	D	8	M	■ M7.1	8	V		8	L	■ M1s5	8	M	
9	V		9	L	9	J	■ M1s4	9	S		9	M		9	J	■ M10.10
10	S		10	M	10	V		10	D		10	M	■ M12	10	V	
11	D		11	M	11	S		11	L		11	J		11	S	
12	L		12	J	12	D		12	M		12	V		12	D	
13	M		13	V	13	L	■ M2	13	M		13	S		13	L	■ M3.10
14	M		14	S	14	M		14	J	■ M10.1	14	D		14	M	
15	J		15	D	15	M	■ M7.1	15	V		15	L	■ M1s5	15	M	
16	V		16	L	16	J	■ M1s4	16	S		16	M		16	J	
17	S		17	M	17	V		17	D		17	M	■ M12	17	V	
18	D		18	M	18	S		18	L		18	J		18	S	
19	L		19	J	19	D		19	M		19	V		19	D	
20	M		20	V	20	L		20	M		20	S		20	L	
21	M		21	S	21	M		21	J		21	D		21	M	
22	J		22	D	22	M	■ M7.1	22	V		22	L	■ M1s5	22	M	
23	V		23	L	23	J	■ M1s4	23	S		23	M		23	J	
24	S		24	M	24	V		24	D		24	M	■ M12	24	V	
25	D		25	M	25	S		25	L		25	J		25	S	
26	L		26	J	26	D		26	M		26	V		26	D	
27	M		27	V	27	L	■ M2	27	M		27	S		27	L	
28	M		28	S	28	M		28	J		28	D		28	M	
29	J		29	D	29	M		29	V		29	L	■ M3.10	29	M	

Dégustation

Titre du module	Sessions	Dates	Jours	Horaires	Périodes** (Nbr)	Prix (CHF)
M0 – Découverte de la dégustation	1	10/02	Jeu	18:00 – 20:15	3	125.–
	2	07/04	Jeu		3	125.–
	3	30/06	Jeu		3	125.–
	4	6/10	Jeu		3	125.–
	5	01/12	Jeu		3	125.–
M1 – Initiation à la dégustation	1	13/01 – 20/01 – 27/01 – 03/02	Jeu	18:00 – 21:15	16	640.–
	2	03/03 – 10/03 – 17/03 – 24/03	Jeu		16	640.–
	3	02/05 – 09/05 – 16/05 – 23/05	Lun		16	640.–
	4	01/09 – 08/09 – 15/09 – 22/09	Jeu		16	640.–
	5	31/10 – 07/11 – 14/11 – 21/11	Lun		16	640.–
M1we – Week-end initiation à la dégustation	1	11/06 – 12/06	Sam/Dim	09:15 – 16:45	16	740.–
M1.1 – Entraînement à la dégustation	1	05/05 – 12/05 – 19/05	Jeu	18:00 – 21:15	12	540.–
M2 – Perfectionnement en dégustation	1	30/08 – 06/09 – 13/09 20/09 – 27/09	Mar	18:00 – 21:15	20	900.–

Viticulture et vinification

M4 – Bases de la vinification	1	16/03 – 23/03 – 30/03 – 06/04 – 13/04	Mer	18:00 – 21:15	20	900.–
--------------------------------------	---	---------------------------------------	-----	---------------	----	-------

Marché vitivinicole – gestion – législation

M12 – Législation vitivinicole	1	02/11 – 09/11 – 16/11 – 23/11	Mer	09:00 – 16:45	24	1'100.–
---------------------------------------	---	-------------------------------	-----	---------------	----	---------

Ateliers pratiques

M15 – Faire son vin	1	Septembre 2022	Jeu	18:00 – 21:15	4	Le prix du cours comprend 6 magnums de votre vin avec étiquette personnalisée (possibilité d'acquiescer des flacons supplémentaires en format 1.5 l et 0.75 l).
		Octobre 2022	Ven et Sam	09:00 – 16:45	16	
		Octobre/Novembre 2022	Jeu	18:00 – 21:15	12	
		Décembre 2022	Jeu	18:00 – 21:15	4	
		Février 2023	Jeu	18:00 – 21:15	4	
		Avril 2023	Jeu	18:00 – 21:15	4	
		Ce programme est donné à titre indicatif. Les dates exactes du cours seront communiquées début août 2022 en fonction de l'avancement de la maturité du raisin.			Total périodes 44	

“

Témoignages de participants du module M15 « Faire son vin » :

À titre personnel, je considère ce module comme le couronnement de mon parcours au sein de l'Ecole du Vin, permettant de mettre en pratique les différents enseignements théoriques acquis lors de votre cursus. – Vivien

throughout the process. And all of this in a warm environment where you make great friends. – Enrico

Un vin pas-à-pas. C'est la fierté et le plaisir que l'on ressent

Connaissance des vins du monde

M3.2** – Bordelais	1	17/01–24/01–31/01	Lun	18:00–21:15	12	690.–
M3.7** – Italie du Nord	1	30/05–13/06	Lun	18:00–21:15	8	400.–
M3.11** – Italie du Sud	1	05/12–12/12	Lun	18:00–21:15	8	400.–

Connaissance des cépages et terroirs

M6.2* – Cépages rouges II	1	18/01–25/01–01/02–08/02	Mar	18:00–21:15	16	940.–
M7.2* – Cépages blancs II	1	31/08–07/09–14/09–21/09	Mer	18:00–21:15	16	940.–
M8* – Terroirs viticoles	1	02/05–09/05–16/05–23/05–20/06	Lun	18:00–21:15	20	940.–

Découvertes

M10.3* – Rhum	1	07/02	Lun	18:00–21:15	4	200.–
M10.5* – Whisky	1	08/03	Mar	18:00–21:15	4	200.–
M10.8* – Biodynamie	1	12/04	Mar	18:00–21:15	4	200.–
M10.9* – Défauts du vin	1	10/05	Mar	18:00–21:15	4	200.–

Service et gastronomie

M13* – Service des vins	1	07/11	Lun	18:00–21:15	4	200.–
M14* – Accords mets et vins	1	Nous contacter	Lun	18:00–21:15	16	1'200.–

L'école du vin accueille aussi votre entreprise :

- ✓ Nous organisons votre événement autour du vin sur notre site de Nyon ou dans votre entreprise
- ✓ Initiation à la dégustation et animations sur mesure
- ✓ Possibilité d'accueil de 10 à 200 personnes
- ✓ Organisation d'apéritifs dînatoires
- ✓ Possibilité de louer une salle de conférence
- ✓ Wine tasting in english possible

Devis personnalisé sur demande



Janvier			Février			Mars			Avril			Mai			Juin		
1	S		1	M	M6.2	1	M		1	V		1	D		1	M	
2	D		2	M		2	M		2	S		2	L	M1 S3 M8	2	J	
3	L		3	J	M1 S1	3	J	M1 S2	3	D		3	M		3	V	
4	M		4	V		4	V		4	L		4	M		4	S	
5	M		5	S		5	S		5	M		5	J	M1.1	5	D	
6	J		6	D		6	D		6	M	M4	6	V		6	L	
7	V		7	L	M10.3	7	L		7	J	M0 S2	7	S		7	M	
8	S		8	M	M6.2	8	M	M10.5	8	V		8	D		8	M	
9	D		9	M		9	M		9	S		9	L	M1 S3 M8	9	J	
10	L		10	J	M0 S1	10	J	M1 S2	10	D		10	M	M10.9	10	V	
11	M		11	V		11	V		11	L		11	M		11	S	M1we
12	M		12	S		12	S		12	M	M10.8	12	J	M1.1	12	D	M1we
13	J	M1 S1	13	D		13	D		13	M	M4	13	V		13	L	M3.7
14	V		14	L		14	L		14	J		14	S		14	M	
15	S		15	M		15	M		15	V		15	D		15	M	
16	D		16	M		16	M	M4	16	S		16	L	M1 S3 M8	16	J	
17	L	M3.2	17	J		17	J	M1 S2	17	D		17	M		17	V	
18	M	M6.2	18	V		18	V		18	L		18	M		18	S	
19	M		19	S		19	S		19	M		19	J	M1.1	19	D	
20	J	M1 S1	20	D		20	D		20	M		20	V		20	L	M8
21	V		21	L		21	L		21	J		21	S		21	M	
22	S		22	M		22	M		22	V		22	D		22	M	
23	D		23	M		23	M	M4	23	S		23	L	M1 S3 M8	23	J	
24	L	M3.2	24	J		24	J	M1 S2	24	D		24	M		24	V	
25	M	M6.2	25	V		25	V		25	L		25	M		25	S	
26	M		26	S		26	S		26	M		26	J		26	D	
27	J	M1 S1	27	D		27	D		27	M		27	V		27	L	
28	V		28	L		28	L		28	J		28	S		28	M	
29	S					29	M		29	V		29	D		29	M	

Juillet			Août			Septembre			Octobre			Novembre			Décembre		
1	V		1	L		1	J	■ M1 S4	1	S		1	M		1	J	■ M0 S5
2	S		2	M		2	V		2	D		2	M	■ M12	2	V	
3	D		3	M		3	S		3	L		3	J		3	S	
4	L		4	J		4	D		4	M		4	V		4	D	
5	M		5	V		5	L		5	M		5	S		5	L	■ M3.11
6	M		6	S		6	M	■ M2	6	J	■ M0 S4	6	D		6	M	
7	J		7	D		7	M	■ M7.2	7	V		7	L	■ M1S5 ■ M13	7	M	
8	V		8	L		8	J	■ M1 S4	8	S	■ M1we s2	8	M		8	J	
9	S		9	M		9	V		9	D	■ M1we s2	9	M	■ M12	9	V	
10	D		10	M		10	S		10	L		10	J		10	S	
11	L		11	J		11	D		11	M		11	V		11	D	
12	M		12	V		12	L		12	M		12	S		12	L	■ M3.11
13	M		13	S		13	M	■ M2	13	J		13	D		13	M	
14	J		14	D		14	M	■ M7.2	14	V		14	L	■ M1 S5	14	M	
15	V		15	L		15	J	■ M1 S4	15	S		15	M		15	J	
16	S		16	M		16	V		16	D		16	M	■ M12	16	V	
17	D		17	M		17	S		17	L		17	J		17	S	
18	L		18	J		18	D		18	M		18	V		18	D	
19	M		19	V		19	L		19	M		19	S		19	L	
20	M		20	S		20	M	■ M2	20	J		20	D		20	M	
21	J		21	D		21	M	■ M7.2	21	V		21	L	■ M1 S5	21	M	
22	V		22	L		22	J	■ M1 S4	22	S		22	M		22	J	
23	S		23	M		23	V		23	D		23	M	■ M12	23	V	
24	D		24	M		24	S		24	L		24	J		24	S	
25	L		25	J		25	D		25	M		25	V		25	D	
26	M		26	V		26	L		26	M		26	S		26	L	
27	M		27	S		27	M	■ M2	27	J		27	D		27	M	
28	J		28	D		28	M		28	V		28	L		28	M	
29	V		29	L		29	J		29	S		29	M		29	J	

