

EVS x WSET en spiritueux niveau 2

2 jours 14 heures

Programme de formation

Public visé

Les personnes en charge ou ayant comme projet la commercialisation d'une offre de spiritueux et qui souhaitent valider des compétences leur permettant de dynamiser la vente et la consommation de spiritueux et d'accroître leur employabilité et/ou développer le champ d'exercice de leur activité.

Sont visés les secteurs et professionnels suivants:

- le spiritourisme : professionnels du tourisme, notamment les guides touristiques, souhaitant exercer dans les régions productrices de spiritueux et/ou dans les distilleries productrices de Cognac, Whisky, Rhum, Gin, Vodka...
- l'hôtellerie-restauration : serveurs en restaurant gastronomique, barmen et chefs barman, managers / directeurs dans l'hôtellerie et la restauration.
- la distribution spécialisée : vendeurs en vins et spiritueux ; assistants-cavistes ou cavistes-conseil ; commerciaux de maisons de spiritueux, pour grossistes ou distributeurs exclusifs ; managers en distribution spécialisée ; chefs de rayon ; animateurs commerciaux.

Elle vise également les professionnels du marketing, de la communication et de l'événementiel spécialisés dans le secteur des spiritueux.

Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Se préparer aux connaissances requises avant la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 14 heures).
- Être en charge dans le cadre de son activité ou avoir le projet de la commercialisation d'une offre de spiritueux.
- Il est requis de suivre l'ensemble de la formation et avoir réalisé l'ensemble des évaluations, aucune équivalence ni passerelle permettant l'obtention ou le passage de la certification.
- Avoir un niveau de français correspondant au niveau B1 oral et écrit du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.



Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation **les participants seront capables de** décrire, caractériser, proposer et évaluer les caractéristiques des principaux spiritueux et liqueurs. Ils pourront conseiller et promouvoir des spiritueux en fonction des diverses demandes de clients et les servir dans les conditions adéquates.

Les compétences attestées par l'obtention de cette Certification sont:

- Évaluer les caractéristiques sensorielles et la typicité de spiritueux, en appliquant des techniques de dégustation professionnelle, afin de déterminer leur qualité objective lors de dégustations professionnelles.
- Décrire la typicité d'un spiritueux en mobilisant une terminologie adaptée au client, en mettant ses caractéristiques en lien avec les spécificités de la matière première, de l'élaboration et du vieillissement, afin de valoriser le produit.
- Caractériser un spiritueux, en spécifiant le type de matière première, éventuellement sa région, en restituant ses principales étapes d'élaboration, en donnant des informations sur la méthode de distillation, de vieillissement et de finition, et en explicitant les principaux risques liés à sa consommation, afin de renseigner le client.
- Proposer une sélection de spiritueux en réponse à une demande client, en valorisant les qualités objectives des produits, en associant des conseils de consommation et de service tenant compte du profil de la clientèle (âge, budget), afin de guider les choix.

Cette formation mène à l'obtention de la **Certification Conseiller et promouvoir des spiritueux** inscrite au Répertoire spécifique de France Compétences sous le numéro RS6311 et délivrée le 24-04-2023 par l'Ecole des Vins & Spiritueux.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 9 sessions.

Session 1 - Introduction aux spiritueux

- Les spiritueux et leur écosystème
- Les techniques générales de dégustation des principaux spiritueux
- La promotion des critères de qualité

Session 2 - Les principales étapes d'élaboration des spiritueux

- Les matières premières
- La fermentation alcoolique
- La distillation et les principaux alambics
- Les opérations post-distillation

Session 3 - Les eaux-de-vie de fruits (Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa, Pisco et autres)

- Les principales régions de production et caractéristiques
- Les matières premières
- Les étapes d'élaboration

- Les termes de l'étiquette et les différentes catégories
- Evaluation et description des eaux-de-vie de fruits

Session 4 - Le Whisk(e)y

- Les principales régions de production et caractéristiques
- Les matières premières
- Les étapes d'élaboration
- Les termes de l'étiquette et les différentes catégories
- Evaluation et description du whisky

Session 5 - Le Rhum

- Les principales régions de production et caractéristiques
- Les matières premières
- Les étapes d'élaboration
- Les termes de l'étiquette et les différentes catégories
- Evaluation et description du rhum

Session 6 - La Tequila et le Mezcal

- Les principales régions de production et caractéristiques
- Les matières premières
- Les étapes d'élaboration
- Les termes de l'étiquette et les différentes catégories
- Evaluation et description de la tequila et mezcal

Session 7 - La Vodka

- Les principales régions de production et caractéristiques
- Les matières premières
- Les étapes d'élaboration
- Les termes de l'étiquette et les différentes catégories
- Evaluation et description de la vodka

Session 8 - Les principaux spiritueux et vins aromatisés et les liqueurs

- Les principales régions de production et caractéristiques
- Les matières premières
- Les étapes d'élaboration
- Les termes de l'étiquette et les différentes catégories
- Evaluation et description des spiritueux et vins aromatisés et liqueurs

Session 9 - Le service et le conseil des spiritueux

- Techniques de service et de conservation des spiritueux
- Les moments de consommation des spiritueux
- Introduction aux cocktails
- La consommation responsable

Modalités pédagogiques

La formation se déroule en présentiel avec un parcours pédagogique en deux temps.

1. Dès son inscription le participant recevra son support pédagogique pour une préparation préalable efficace.

2. Le temps en présentiel sera réservé à l'utilisation pratique des connaissances acquises lors de la préparation préalable, aux échanges avec le formateur, aux dégustations et à la participation aux évaluations.

Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique vous permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de votre certification.

Moyens et supports pédagogiques

Votre formation comprend un pack pédagogique contenant :

- Un support de préparation préalable à la formation
- Un manuel du WSET " Spiritueux : au-delà de l'étiquette" avec l'ensemble du contenu de la formation, des cartes, et des infographies utiles.
- Un cahier de l'étudiant avec des espaces de notes, des fiches pour vos dégustations et des récapitulatifs de contenus
- Une fiche de l'approche systématique de la dégustation de spiritueux du WSET (niveau 2)

25 dégustations sont prévues :

Tous types de spiritueux spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité faisant l'objet d'une description et d'une évaluation méthodique.

Exemples de spiritueux dégustés lors de précédentes formations : Vodka, Cognac VS, Cognac XO, Pisco, Scotch Whisky, Bourbon Whiskey, Rhum agricole, Rhum ambré, Tequila, Mezcal, Gin, Chartreuse, Vermouth...

Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants
- Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

Modalités d'évaluation et de suivi

Une évaluation **d'une durée de 2H30** est organisée sous la forme de trois épreuves à livre fermé. Cette évaluation se déroule le dernier jour de la formation, **elle est comprise dans les heures de formation.**

Partie 1 : 1H30

- Mise en situation professionnelle sous la forme **d'une dégustation à l'aveugle de 2 spiritueux d'une durée de 30 minutes.** Le candidat devra compléter 2 fiches de dégustation en mobilisant la terminologie professionnelle adaptée. Cette épreuve est **évaluée sur 30 points.**
- Cas pratique sous la forme **de questions écrites à réponse courte d'une durée de 60 minutes.** Cette épreuve est **évaluée sur 70 points.**

Partie 2 : 1H00

- Questionnaire à visée professionnelle sous la forme **de 50 questions à choix multiple d'une durée de 60 minutes. Cette épreuve est évaluée sur 50 points.**

Les candidats doivent passer toutes les épreuves le même jour.

Afin d'obtenir votre **Certification Conseiller et Promouvoir des spiritueux** il est demandé d'avoir correctement répondu correctement à au moins 55% de la partie 1 et de la partie 2.

Cette formation augmente votre employabilité en **vous permettant d'obtenir le Certificat WSET en spiritueux niveau 2** en cas de réussite du questionnaire à visée professionnelle. Les résultats de l'examen sont communiqués individuellement par mail environ 5 semaines après l'épreuve. Les candidats ayant validé les épreuves de l'examen recevront leur certification et leur certificat par courrier.

Il est possible de repasser l'examen en cas d'incapacité ou de non-réussite avec frais supplémentaires.