

# WSET en vins niveau 1

1 jour 7 heures

Programme de formation

## Public visé

Les personnes qui souhaitent acquérir **des compétences de niveau initial dans le domaine des vins** et de la dégustation en vue d'accroître leur employabilité et/ou développer le champ d'exercice de leur activité et de leur connaissance.

- Les actifs amenés à exercer dans le secteur de la distribution et de la production
- Les professionnels du tourisme amenés à exercer dans des régions viticoles

Plus globalement aux personnes voulant connaître les fondamentaux des vins.

## Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Aucune connaissance préalable en vins n'est requise.
- Il est demandé de se préparer préalablement à la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 4 heures minimum).

*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 citer les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification, les principaux types et styles de vins, les caractéristiques essentielles des vins issus des principaux cépages, quelques autres exemples de vins, et les principes de base relatifs au stockage et au service du vin. Ils seront alors en mesure de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir un vin.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.
- Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.
- Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin.

## Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 3 sessions.

Session 1 - Les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification

- Le raisin
- Viticulture
- Climat
- Fermentation alcoolique
- Elaboration des vins tranquilles blancs, rouges et rosés

Session 2 : Les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages et autres vins

- Principaux types et styles de vins
- Principaux cépages
- Exemples de vins issus des principaux cépages
- Autres exemples de vins



Session 3 : Les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin

- Stockage du vin
- Conservation du vin
- Température de service
- Service du vin
- Principales interactions entre les aliments et les vins

## 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 permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de la certification.

## Moyens et supports pédagogiques

La formation comprend 1 manuel avec l'ensemble du contenu de la formation avec des cartes, des infographies utiles, des espaces de notes et des fiches pour vos dégustations.

10 dégustations sont prévues :

Tous types de vins du monde spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité.

Quelques exemples de vins dégustés lors de précédentes formations: Sauvignon blanc Marlborough

Nouvelle-Zélande, White Zinfandel Californie, Nuits-Saint-Georges, Grand cru classé du Médoc, Pinot grigio

Delle Venezie, Chardonnay Casablanca Valley Chili, Rioja, Chianti Classico, Shiraz Australie, Riesling Auslese

Mosel Allemagne.

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 45 minutes est organisée en fin de formation sous la forme d'une épreuve à livre fermé.

Cette épreuve consiste en un test de connaissances sous la forme d'un questionnaire de 30 questions à choix multiple. Cette épreuve est évaluée sur 30 points.

Afin d'obtenir votre certificat WSET niveau 1 en vins il est demandé d'avoir correctement répondu correctement à au moins 70% des questions de l'épreuve.

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 certificat délivré sous format digital.

Il est possible de repasser l'examen sous certaines conditions en cas d'incapacité ou de non-réussite.