

WSET en vins niveau 2

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public visé

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

Sont concernés les profils des secteurs d'activité de :

- l'oenotourisme : professionnels du tourisme, notamment les guides touristiques, souhaitant exercer dans les régions productrices de vins dans de des domaines viticoles proposant des services de dégustation et de conseil en vins
- l'hôtellerie-restauration : chefs de rang & serveurs en restaurants bistro, maitres d'hôtels, assistants maître d'hôtel, responsables de salle, traiteurs/responsables des banquets, responsables de restauration, commis & assistants sommelier
- la distribution : vendeurs en vins, assistants caviste, vendeurs en épicerie fine, en magasin de détail, animateur de vente de vins

Elle vise aussi, de façon transverse les professionnels du marketing, de la communication, de l'événementiel, et les commerciaux dans le secteur des vins et spiritueux.

Pré-requis

- Etre 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 11 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 décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.
- Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.
- Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins



Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en **8 sessions**.

Session 1 - Introduction

- Techniques de dégustation
- Accords mets et vins

Session 2 - Facteurs influant sur l'élaboration des vins rouges

- La vigne
- Pinot noir
- Introduction à l'élaboration des vins rouges
- Zinfandel/ Primitivo

Session 3 - Facteurs influant sur l'élaboration des vins blancs, doux et rosés

- Pratiques viticoles et options de vinification
- Riesling
- Chenin Blanc
- Sémillon
- Furmint

Session 4 - Divers cépages blancs

- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Pinot grigio / pinot gris
- Gewurztraminer
- Viognier
- Albarino

Session 5 - Divers cépages rouges

- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Syrah / Shiraz

Session 6 - Divers cépages rouges (suite)

- Gamay
- Grenache / garnacha
- Tempranillo
- Carménère
- Malbec
- Pinotage

Session 7 - Autres cépages / Italie

- Cortese
- Garganega
- Verdicchio
- Fiano
- Nebbiolo
- Barbera
- Corvina
- Sangiovese
- Montepulciano

Session 8 - Autres types de vins

- Vins effervescents
- Vins fortifiés

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 un pack pédagogique contenant :

- 1 livre + 1 cahier de l'étudiant comprenant le contenu de l'ensemble de la formation avec les cartes et les infographies utiles
- 1 fiche pratique de l'approche systématique de la dégustation du WSET

41 dégustations sont prévues :

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

Quelques exemples lors de précédentes formations: Pinot grigio Delle, Venezie, chenin d'Afrique du Sud et de France, Alsace gewurztraminer, Mâcon-Fuissé, Beaujolais Villages, Barolo, Nuits-saint-georges, zinfandel de Californie, Riesling spätlese allemand, Tokaji, Chablis 1^{er} cru, Meursault, albarino, Saint-émilion grand cru, Grand cru classé du Médoc, Saint-joseph, shiraz de la Barossa Valley, Châteauneuf-du-pape, Rioja reserva, pinotage d'Afrique du sud, Gavi, Barbera d'Asti, Chianti classico, Sauternes, Prosecco, Cava, Champagne, Asti, Jerez fino, Porto LBV...

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 1 heure est organisée le dernier jour 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 50 questions à choix multiple. Cette épreuve est évaluée sur 50 points.

Afin d'obtenir votre certificat WSET niveau en vins il est demandé d'avoir correctement répondu correctement à au moins 55% des questions de l'épreuve.

Les résultats de l'examen sont communiqués individuellement par mail environ 6 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 les épreuves de l'examen sous certaines conditions en cas d'incapacité ou de non-réussite.