WSET en spiritueux niveau 2

2 jours 15 heures

Programme de formation

Public visé

La formation s'adresse à des personnes en charge ou ayant le projet de la commercialisation d'une offre de spiritueux et qui souhaitent valider les compétences leur permettant de dynamiser la vente et la consommation par la proposition de services au plus proche des attentes des clients.
La formation s'adresse principalement aux secteurs & professionnels suivants :

- hôtellerie-restauration : serveurs en restaurant gastronomique, chefs barman en restaurant d'hôtel ou bar d'hôtel, managers / directeurs dans l'hôtellerie et la restauration ;
- 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 ;
- 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 .

Elle intéressera 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.
- Aucune connaissance préalable en spiritueux 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

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de décrire les principales catégories de spiritueux et vins aromatisés, d'en expliquer les méthodes d'élaboration, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix, d'utilisation et de service de ces produits.
Les objectifs opérationnels visés sont :

- Connaître les matières premières utilisées dans l'élaboration des spiritueux et comprendre leur influence sur le style et les arômes.
- Comprendre les différentes méthodes de distillation et leur impact sur le profil des produits.
- Identifier les grandes familles de spiritueux (eaux-de-vie de fruits, céréales, plantes, etc.) et décrire leurs caractéristiques principales.
- Comprendre les facteurs influençant le vieillissement, la finition et l'assemblage des spiritueux.
- Connaître les styles et méthodes de production des vins aromatisés.
- Comprendre les principes de base du service des spiritueux et des liqueurs, y compris les modes de consommation.
- Être capable de conseiller un client sur le choix d'un spiritueux ou d'un vin aromatisé en fonction de ses préférences et de son budget.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 4 sessions.

Session 1 - Introduction aux spiritueux et à la dégustation professionnelle

- Définition et classification des spiritueux
- Typologie des acteurs de la filière
- Initiation à la dégustation professionnelle : méthode, vocabulaire, critères
- Notions de qualité : équilibre, intensité, persistance, complexité

Session 2 - Les grandes étapes de l'élaboration des spiritueux

- Matières premières : fruits, céréales, végétaux, etc.
- Fermentation : principes, levures, rendements
- Distillation : types d'alambics (pot still, colonne), principes techniques
- Post-distillation : vieillissement, réduction, assemblage

Session 3 - Les grandes familles de spiritueux

- Eaux-de-vie de fruits (Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa, Pisco…)
- Whisk(e)y
- Rhum
- Tequila et Mezcal
- Vodka
- Vins et spiritueux aromatisés, liqueurs

Session 4 - Service, conseil et consommation responsable

- Techniques de service et de conservation
- Moments de consommation, accords simples, bases de mixologie
- Typologie des clients et profils de consommation
- Organisation d'une dégustation : sélection thématique des spiritueux, déroulé pédagogique, accessibilité, supports de présentation, médiation auprès du public
- Risques liés à l'alcool, discours 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 1 heure est organisée le dernier jour de la 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 spiritueux de niveau 2 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 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 les épreuves de l'examen sous certaines conditions en cas d'incapacité ou de non-réussite.