

WSET en spiritueux 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 spiritueux** 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 spiritueux.

Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Aucune connaissance préalable en spiritueux n'est requise.
- Une préparation numérique vous sera envoyée avant l'entrée en formation, il est recommandé d'en prendre connaissance

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 caractéristiques et les méthodes d'élaboration. Ils sauront répondre aux demandes de leurs clients, les conseiller sur la meilleure manière de déguster et de servir les spiritueux, et comprendre les principes de base permettant d'équilibrer un cocktail.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- **Identifier et décrire les principaux procédés** de production et types d'alambics utilisés dans l'élaboration des spiritueux, en expliquant le rôle et la finalité.
- **Citer les principales catégories et les principaux types de spiritueux** et vins aromatisés, et en présenter les caractéristiques essentielles (matières premières, style, profil aromatique, origine).
- **Connaître les principes fondamentaux** régissant la création d'un cocktail équilibré et savoir nommer les principales familles de cocktails.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 4 sessions.

Session 1 - Introduction aux spiritueux

- Définition d'un spiritueux
- Les grandes étapes de production : matière première, fermentation, distillation, post-distillation

Session 2 - Les fondamentaux des principales catégories de spiritueux

- Cognac
- Vodka
- Whisk(e)y
- Rhum
- Tequila
- Spiritueux aromatisés



- Vins aromatisés

Session 3 - Initiation à la dégustation de spiritueux

- Utilisation de l'Approche Systématique de la dégustation du WSET
- Exercices pratiques de dégustation comparative

Session 4 - Les points clés des cocktails et l'équilibre gustatif

- Comprendre la structure d'un cocktail (force, douceur, acidité, amertume)
- Découverte des grandes familles : old fashioned, sour, highball, etc.

Modalités pédagogiques

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

1. Dès son inscription le participant recevra un support numérique.

2. Le temps en présentiel sera destiné à l'acquisition de connaissances et 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 du certificat.

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 qui sera remis le jour de la formation.

10 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 VSOP, Cognac XO, Scotch Whisky, Bourbon Rhum agricole, Rhum ambré, Tequila, Gin, 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 45 minutes** 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 30 questions à choix multiple. Cette épreuve est **évaluée sur 30 points**.

Afin d'obtenir votre certificat WSET niveau en spiritueux de niveau 1 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 les épreuves de l'examen sous certaines conditions en cas d'incapacité ou de non-réussite.