



PROGRAMME FORMATION WSET DE NIVEAU 3 EN VINS

LE WSET

Le Wine and Spirits Education Trust de Londres est aujourd'hui le plus grand organisme de formation dans le secteur des vins et spiritueux dans le monde (www.wset.co.uk). Présent dans 70 pays le WSET assure ses formations dans 17 langues différentes. Depuis 1969, les formations WSET font référence dans le monde du vin et dans l'hôtellerie-restauration car elles sont standardisées, mondialement reconnues et parfaitement compatibles avec les emplois du temps de la plupart des salariés. Les cours sont repartis sur quatre niveaux successifs et à chaque étape les diplômes et certifications délivrés sont reconnus au niveau international.

Les cours WSET s'adressent à tous, amateurs ou professionnels. Interactifs et dynamiques, les cours ne se limitent pas à l'étude et à la compréhension du marché du vin, du niveau 1 au niveau 4 les dégustations proposées permettent une approche vivante et complète des plus grandes régions de production dans le monde entier.

LE WSET 3 en Vins

Le WSET niveau 3 se déroule sur 5 jours (35 heures), avec dégustation de 80 vins du monde entier. Vous étudiez en détail les principaux vins à l'échelle internationale tout en explorant précisément les principes de la viticulture et de la viniculture, ainsi que les plus importantes régions viticoles dans le monde. Des dégustations nombreuses et approfondies vous permettront d'apprendre à reconnaître les différents styles et types de vins.

Préparation préalable de 60 heures minimum conseillée.

OBJECTIFS

Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET a pour but de permettre d'acquérir une connaissance complète des facteurs déterminant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde.

Cette qualification facilitera l'évaluation professionnelle des vins en termes de style, de qualité et de prix. Elle offre une connaissance approfondie de ces produits, complément nécessaire aux compétences professionnelles, notamment pour le choix des vins pour le secteur CHR et de la vente au détail. Les candidats admis seront capables de décrire les caractéristiques des principaux vins du monde, et de parler des principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix. Ils pourront ainsi conseiller la direction de différents types d'établissements, répondre aux questions des clients en toute connaissance de cause, et bien choisir les vins adaptés à diverses situations.

A l'issue de cette formation les stagiaires auront une confiance renforcée dans ce domaine de compétence permettant plus d'aisance dans leur contact et approche commerciale.

CONTENU DE LA FORMATION

Pour obtenir le Diplôme de Niveau 3 en vins du WSET®, un candidat doit réussir les deux unités :

Unité 1 - Vins du monde : aspect théorique

Unité 2 - Dégustation analytique de vins

Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique

1 - Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

2 - Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

3 - Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

4 - Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

5 - Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

POUR QUI?

Ces cours s'adressent aux grands professionnels du secteur et aux amateurs avertis ayant obtenu de préférence le WSET niveau 2.

PRÉ-REQUIS

Niveau d'anglais intermédiaire si cours en anglais
Connaissances préalables en vins et dégustation
Avoir obtenu le WSET niveau 2 de préférence

MODALITÉS D'EXAMEN

Cours en langue française ou anglaise au choix

Unité 1 : un questionnaire à choix multiples de 50 questions et un questionnaire nécessitant de courtes réponses rédigées

Unité 2 : Dégustation analytique de vins

Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

Evaluation : dégustation de deux vins à l'aveugle avec compte rendu sur feuille

RESSOURCES PEDAGOGIQUES

Study guide + Modalités d'examen
Nombre de spiritueux dégustés : 60 à 70

SANCTION ET ENCADREMENT

Attestation de suivi de formation

Diplôme

Formateur-ice : Diplômé-e WSET 4 et formation Educator obligatoire

