



PROGRAMME FORMATION WSET DE NIVEAU 2 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 2 EN VINS

Le WSET niveau 2 se déroule pendant trois jours complets et inclut la dégustation d'un certain nombre de vins du monde entier. Vous apprendrez sur les vins des plus grandes régions viticoles mondiales ainsi que sur les facteurs influençant leur qualité et leur style et sur les cépages classiques. C'est une formation particulièrement utile sur le CV d'une personne travaillant dans le secteur et vous apportera une bonne connaissance globale du monde des vins. Cette formation se termine par un examen QCM de 50 questions, et un minimum de 15h à 20h de préparation au préalable est conseillé. Vous recevrez le study pack (mallette pédagogique) à votre domicile vous permettant cette préparation.

OBJECTIFS

Acquérir les compétences de base en évaluation des vins.

Adapter et utiliser ces compétences dans les milieux de la restauration (sommellerie), de la vente ou de la promotion de ces produits.

Maîtriser le vocabulaire de dégustation et des techniques du vin.

Savoir accorder les mets et les vins

CONTENU DE LA FORMATION

- Cultiver la vigne et faire du vin
- Les facteurs déterminant le style du vin
- Les principaux cépages
- Les grandes régions de production dans le monde
- Les vins effervescents
- Les vins doux et les vins mutés
- La terminologie des étiquettes
- Les accords mets et vins

POUR QUI?

A titre d'exemple:

- Un professionnel de la restauration qui veut approfondir rapidement ses connaissances sur les vins du monde entier pour accroître son chiffre d'affaires lié au vin, prendre en charge la responsabilité d'une carte de vins etc.
- Professionnel du vin souhaitant apprendre sur les vins du monde entier et acquérir un vocabulaire de dégustation en anglais.
- Personne souhaitant rapidement s'orienter vers les métiers du vin ou de l'hôtellerie-restauration dans le cadre d'une reconversion sans retourner pour des années à l'école.
- Amateurs de vin souhaitant découvrir les vins du monde entier avec une méthode intense et rigoureuse.

DURÉE

3 jours - 21 heures

LIEU

Paris ou dans votre établissement en France ou à l'étranger

PRÉ-REQUIS

Niveau d'anglais intermédiaire si cours en anglais
Pas de connaissances préalables en vin, ou dégustation
Être capable de lire et comprendre le fichier Wine Spec Niveau 2

MODALITÉS D'EXAMEN

Cours en langue française ou anglaise au choix
QCM de 50 questions
55% des réponses doivent être correctes pour valider le diplôme

RESSOURCES PEDAGOGIQUES

Envoi du Study Pack à l'adresse indiquée par le participant
Nombre de vins dégustés : 30-35

SANCTION ET ENCADREMENT

Attestation de suivi de formation
Diplôme
Formateur-ice : Diplômé-e WSET 4 et formation Educator obligatoire



