



# PROGRAMME FORMATION WSET DE NIVEAU 1 à distance (e-learning)



## LE WSET 1

---

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](http://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 1 en vins à distance

---

Le WSET niveau 1 à distance basé sur un programme d'apprentissage en ligne de 4 semaines et 7 modules avec le soutien d'un formateur disponible pour cette période. Les modules de cours doivent être suivis dans l'ordre, mais les étudiants sont libres de compléter les modules à leur propre rythme pendant cette fenêtre de 4 semaines. Le matériel de cours devrait prendre environ 6 heures au total, plus le temps de révision.

L'accès et la participation régulière aux activités en ligne du cours sont essentiels pour ce mode d'étude.

Le cours prépare l'étudiant à l'examen et il est guidé par un Éducateur WSET.

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.

## OBJECTIFS

---

Acquérir les notions de base de la connaissance des Vins du monde

S'initier à l'art de la dégustation

Maîtriser les règles du service, de la conservation du vin, aborder la notion d'accord mets et vins

Lire et comprendre une étiquette de vin

## CONTENU DE LA FORMATION

---

### **Module 1 : Qu'est-ce que le vin et comment est-il fabriqué ?**

- Nommez les principales parties d'un raisin et ce qu'elles contiennent.
- Nommez les étapes clés du cycle annuel de la croissance du raisin et sachez ce qui se passe pendant la maturation.
- Nommer et définir les différents climats de culture du raisin et indiquer comment ils peuvent influencer sur les caractéristiques du raisin. Énumérer les exigences et les produits de la fermentation alcoolique.
- Nommer et ordonner correctement les étapes clés de l'élaboration des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

### **Module 2 : Types et styles de vin**

- Identifier les trois principaux styles de vin : vins tranquilles, vins mousseux, vins fortifiés.
- Étudier les caractéristiques structurelles notables de tous les vins.

### **Module 3 : Introduction à la dégustation**

- Apprenez à déguster le vin et à décrire ses caractéristiques notables en utilisant le langage de l'Approche Systématique de la Dégustation du WSET.
- Apprenez à distinguer les différences et les similitudes entre les différents styles de vin.

### **Module 4 : Cépages et vins**

- Nommer les principaux cépages et identifier les caractéristiques et les styles de leurs vins.
- Identifier et relier les vins nommés des principaux cépages à la variété de raisin, les types, les caractéristiques et les styles de vin.
- Identifier et relier les autres vins nommés populaires aux types, caractéristiques et styles de vin.

### **Module 5 : Stockage et service des vins**

- Identifier et définir les conditions idéales pour la conservation à court et long terme du vin.
- Indiquer la température de service recommandée pour les principaux types et styles de vin.
- Indiquer les procédures correctes pour ouvrir et servir le vin.

### **Module 6 : Accords mets et vins**

- Identifier les principales interactions entre la nourriture et le vin et reconnaître l'effet qu'elles ont généralement sur un vin.

### **Module 7 : Révision et ressources**

- Examen de rétroaction à choix multiples simulé qui peut être tenté comme plusieurs fois à la demande de l'étudiant.

## DURÉE

---

Total d'heures : 7 (dont 1h d'examen au centre de formation)  
Nombre de module : 7  
Nombre de semaine : 4

## LIEU

---

Examen : à Butler Academy Paris 75015  
Formation : à distance

## PRÉ-REQUIS

---

Niveau d'anglais intermédiaire (B2 minimum au CECRL)  
Être capable de lire et comprendre le fichier Wine Spec Niveau 1

## MODALITÉS D'EXAMEN

---

Date d'examen communiqué à l'ouverture de votre plateforme e-learning étudiant  
L'examen demande un déplacement à la Butler Academy pour le passage de celui-ci  
QCM de 30 questions  
70% des réponses correctes pour valider le diplôme

## RESSOURCES PEDAGOGIQUES

---

Liste des vins à déguster et acheter (possibilité de commander un kit de dégustation)  
Moyen d'échange avec le formateur