



PROGRAMME FORMATION WSET DE NIVEAU 2 à distance (e-learning)



LE WSET 2 en vin

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 à distance

Le WSET niveau 2 à distance est sur un programme en ligne de 5 semaines et 6 modules, avec une recommandation de 6 heures d'étude par semaine pour couvrir les activités en ligne et lire les chapitres associés du manuel.

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.

La structure du cours permet à l'étudiant de travailler en avance ou de se rattraper sur les activités et les forums. Il n'y a pas d'heures fixes pour se connecter au cours car il n'y a pas de chat en direct ou de Webinaires.

Chaque module comprend une série d'activités indépendantes pour aider les étudiants à comprendre la terminologie des étiquettes de vin et à reconnaître les styles produits par les principaux cépages dans les principales régions viticoles.

Vous apprenez sur les vins des plus grandes régions viticoles mondiales ainsi que sur les facteurs influençant leur qualité et leur style.

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.

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

Module 1 : Introduction à la dégustation, à l'accord, au stockage et au service des vins

- Apprenez à déguster et à décrire les vins en utilisant l'Approche Systématique de la Dégustation WSET®.

- Découvrez les considérations clés pour réussir les accords mets et vins.

- Apprenez les processus et les principes de la conservation et du service du vin.

Module 2 : Les facteurs affectant le style et la qualité du vin

- Apprenez comment les facteurs environnementaux et de vinification influencent le style et la qualité du vin.

- Apprenez la signification des termes d'étiquetage liés à l'âge de la vigne et aux options de culture du raisin.

Module 3 : Vin rouge tranquille

- Apprenez comment les facteurs environnementaux et de vinification influencent les principaux cépages noirs et ceux d'importance régionale, comment ils influencent le style et la qualité des vins produits.

- Apprenez la signification des termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité.

Module 4 : Vin blanc tranquille

- Apprenez comment les facteurs environnementaux et de vinification influencent les principaux cépages blancs et ceux d'importance régionale, comment ils influencent le style et la qualité des vins produits.

- Apprenez la signification des termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité.

Module 5 : Autres styles de vin

- Découvrez les principaux cépages utilisés pour produire les principaux styles de vins mousseux et de vins fortifiés.

- Apprenez les principaux procédés de fabrication des vins mousseux et des vins fortifiés.

- Apprenez la signification des termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité.

Module 6 : Questionnaire de révision et de rétroaction

Test Blanc à choix multiples à compléter.

DURÉE

Total d'heures : 30 (dont 1h d'examen au centre de formation)

Nombre de module : 6

Nombre de semaine : 5

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

SANCTION ET ENCADREMENT

Attestation de suivi de formation

Diplôme

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

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 50 questions

55% des réponses correctes pour valider le diplôme

Envoi du Study Pack à l'adresse indiquée par le participant

RESSOURCES PEDAGOGIQUES

Liste des vins à déguster et acheter (possibilité de commander un kit de dégustation)

Moyen d'échange avec le formateur

L'élève peut communiquer avec l'éducateur en tout temps pendant la durée de l'examen.

Test Blanc à choix multiples à compléter.