



PROGRAMME FORMATION WSET DE NIVEAU 3 à distance (e-learning)



LE WSET 3 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.

LE WSET 3 en vins à distance

Le WSET niveau 3 à distance est basé sur un programme en ligne structuré de 9 semaines avec une recommandation de 10 heures d'étude par semaine pour couvrir les activités en ligne et lire les chapitres du manuel. Il y a aussi un tutoriel de dégustation d'une journée. Le cours suit une structure hebdomadaire, mais il permet à l'étudiant de travailler en avance ou de 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 des chats en direct ou de Webinaires.

L'accès et la participation régulière au cours en ligne est essentiel pour ce mode d'étude. Chaque semaine comprend une série d'activités indépendantes qui guident l'étudiant à travers les principales régions viticoles du monde en examinant les facteurs dans le vignoble et la cave qui influencent les styles de vin.

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.

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

Semaine 1 : Facteurs influant sur le style, la qualité et le prix du vin

- Connaître les principaux facteurs naturels et humains du vignoble et de la cave et comment ils influencent le style, la qualité et le prix du vin.

Deuxième semaine : Technique de dégustation, lois sur le vin et service

- Apprenez à déguster et à décrire les vins en utilisant l'approche systématique du WSET pour Dégustation.

- Découvrez les règles fondamentales de l'étiquetage des vins.

- Apprenez les principes de l'accord des mets et des vins, de la conservation et du service du vin.

Semaines 3 à 5 : Facteurs affectant le vin, le style et la qualité des vins de

Europe

- Découvrez les facteurs naturels et humains dans le vignoble et la cave et comment ils influencent le vin, le style et la qualité dans les principales régions et districts viticoles d'Europe.

Semaines 6-7 : Facteurs affectant le vin, le style et la qualité des vins du reste du monde

- Découvrez les facteurs naturels et humains dans le vignoble et la cave et comment ils influencent le vin, le style et la qualité dans les principales régions viticoles du reste du monde

- Découvrez les principales spécialités régionales de cépages du reste du monde.

Semaine 8 : Vins mousseux et fortifiés

- Découvrez les méthodes de production et les principaux styles de vins mousseux des principaux pays producteurs de vin.

- Découvrez les méthodes de production et les principaux styles de vins fortifiés des principaux pays producteurs de vin.

Semaine 9 : Révision et ressources

- Des exercices de révision et un examen à choix multiples simulé en préparation aux examens.

DURÉE

Total d'heures : 100 (dont 3h d'examen au centre de formation et 7 h d'approche de dégustation)

Nombre de module : 9

Nombre de semaine : 9

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 3

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

La journée de dégustation et l'examen

demande un déplacement à la Butler Academy pour le passage de celui-ci

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

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.