



WSET DE NIVEAU 1 EN SAKE

Le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le saké. Il est conçu comme une introduction solide mais simple. Ce diplôme sera utile à ceux ayant besoin de se familiariser avec les principaux styles et catégories de saké, par exemple les personnes gérant une large gamme de boissons incluant des sakés, dans la vente au détail ou le secteur CHR.

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- Professionnel.le.s de l'hôtellerie restauration
- Caviste, Import-Export
- Tout public

Prérequis

- Avoir plus de 18ans
- Maîtrise écrit & oral du français

Objectifs pédagogiques

- Connaissance de principales catégories de saké, et leurs caractéristiques.
- Connaissance des principes fondamentaux régissant le stockage et le service du saké.
- Être en capacité de conseiller et de guider une clientèle concernant le choix et service du saké.

Contenu de la formation

- Citer les principaux ingrédients et les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but.
 - Citer les principaux ingrédients autorisés par la législation pour la production du saké, et expliquer leur but.
 - Citer les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but
- Citer les principales catégories et classes de saké, ainsi que quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
 - Citer les principales catégories et classes de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
 - Citer quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques
 - Indiquer les étapes de production régies par la législation pour les principales catégories et quelques styles particuliers de saké.
 - Reconnaître les termes d'étiquetage japonais de certaines des principales catégories de saké.
- Connaître et savoir identifier les principes et méthodes utilisés pour le stockage et le service du saké.
 - Citer les bonnes méthodes de stockage et de service du saké.
 - Citer les défauts les plus courants du saké.
 - Citer les principaux points à prendre en considération pour recommander un accord mets et saké.
 - Citer les risques de santé liés à une consommation excessive de saké

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Sarah ZEROUQUE

BUTLER ACADEMY

7-9 rue Paul Barruel

75015 PARIS

Email: contact@butler-academy.com

Tel: 01 80 91 61 82



BUTLER ACADEMY

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.