



WSET DE NIVEAU 1 EN SPIRITUEUX

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 60 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 et spiritueux, 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.

Modalités

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 18 ans
- Maîtrise écrit & oral du français ou anglais (selon la langue de suivie)

Délai d'accès

Inscription 1 mois à l'avance

Nombre de participants

Mini : 4 Maxi : 14

Tarif

245.00 €

Objectifs pédagogiques

- Citer les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but.
- Citer les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés, et indiquer leurs caractéristiques.
- Connaître les principes régissant la création d'un cocktail équilibré et savoir nommer les principales familles de cocktails

Contenu de la formation

- Citer les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but.
 - Citer les quatre étapes principales de la production de spiritueux, et expliquer leur but.
 - Identifier les deux types d'alambic, expliquer comment ils sont utilisés et décrire le style des spiritueux qu'ils produisent.
 - Identifier les procédés de production influant sur les arômes, la douceur et la couleur d'un spiritueux.
- Citer les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés, et indiquer leurs caractéristiques.
 - Citer les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés, et indiquer leurs principales caractéristiques d'arômes
 - Citer les matières premières utilisées pour les principales catégories et les principaux types de spiritueux.
 - Identifier les principaux procédés de production pouvant influencer sur les caractéristiques des principales catégories et principaux types de spiritueux et vins aromatisés
 - Expliquer la signification des principaux termes d'étiquetage utilisés pour les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés.

BUTLER ACADEMY

7-9 rue Paul Barruel

75015 PARIS

Email: contact@butler-academy.com

Tel: 01 80 91 61 82



BUTLER ACADEMY

- Connaître les principes régissant la création d'un cocktail équilibré et savoir nommer les principales familles de cocktails.
 - Citer les deux paires de composantes opposées utilisées pour créer un cocktail équilibré.
 - Citer quatre grandes familles de cocktails et quelques exemples pour chacune.

Ressources pédagogiques

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.

Modalités de certification

obtenir au minimum 70% de réponses correctes

Obtention de la certification WSET de niveau 1 en spiritueux

QCM de 30 questions en 45 min.

Les copies sont envoyées et corrigées à Londres.

Les résultats sont envoyés au moins 4 semaines plus tard par mail et le diplôme par courrier.

Un candidat échouant à l'examen a la possibilité de le repasser lors d'une session suivante, avec un coût supplémentaire dû à l'inscription.

PORTÉE

Les candidats admis connaîtront ainsi les principales catégories de spiritueux, leurs caractéristiques, et les principes fondamentaux régissant l'élaboration d'un cocktail équilibré. Ils seront alors capables de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir les spiritueux.

Les diplômé.e.s feront valoir leurs compétences professionnelles, notamment dans le cadre du service au bar et pour les personnes travaillant dans la vente au détail et en gros.

SUITE DE PARCOURS

Les candidats seront en mesure de poursuivre sur les niveau 2 en Spiritueux du WSET.

Equipe pédagogique

Formateur.rice qualifié.e

Vos référent.es

Sarah : *Référente Handicap /
Directrice formation*

Tel : 07 68 44 27 23 / 01 88 61 78 95

Mail : accueilPSH@butler-academy.com

Samuel G. : *Président*

Tel : 01 88 61 78 90

Mail : commercial@butler-academy.com

Aurélié : *Référente Stagiaires / Responsable
Pédagogique*

Tel : 01 88 61 78 95

Mail : qualité@butler-academy.com



BUTLER ACADEMY

7-9 rue Paul Barruel

75015 PARIS

Email: contact@butler-academy.com

Tel: 01 80 91 61 82



BUTLER ACADEMY

Accessibilité

Butler Academy s'engage à répondre au mieux aux personnes en situation de handicap.

Nous avons la chance d'être accompagnés par des partenaires experts du champ handicap. Nous faisons automatiquement appel à eux quand nous rencontrons des problématiques liées à l'adaptation de notre offre.

Mise à jour
13/04/2022