

# LIVRET D'ACCUEIL

- ✓✓ *Bienvenue à WiSP, le campus dédié aux vins et spiritueux reconnu internationalement*
- ✓✓ *Formations certifiantes WSET® et FWS en présentiel et distanciel*
- ✓✓ *Formations 100% sur-mesure en entreprise*

WiSP  
88 Quai de Paludate, 33800 Bordeaux  
contact@wisp-campus.com  
05 57 71 75 61

# WELCOME

Bonjour à toutes et tous,  
Bienvenue chez WiSP.

«Notre passion, nous en avons fait notre métier et nous souhaitons en faire autant pour vous.

**WiSP** est le lieu de rendez-vous des professionnels et amateurs de vins et spiritueux qui souhaitent accéder aux formations les plus prestigieuses. Nous dispensons des formations certifiantes **WSET®** et **FWS** sur nos 4 sites de Bordeaux, Paris, Toulouse et Pau, ainsi que des formations sur-mesure sur site ou en e-learning.

Convaincus que la transmission des savoirs et des savoir-faire au plus grand nombre est une nécessité absolue pour le rayonnement de la culture des vins et des spiritueux, **notre mission est de diffuser et partager nos connaissances, nos compétences et expertises pour professionnaliser les acteurs de la filière.**

Parce que nous voulons garantir l'employabilité et l'adaptabilité de tous les professionnels des vins et des spiritueux, nous dispensons des formations certifiantes ou sur-mesure qui tiennent compte des besoins du terrain et des diversités de chacun.

Parce que nous pensons qu'apprendre par l'expérientiel est plus vertueux,

nos formations, activités et contenus conjuguent théorie et expériences immersives participatives.

Pédagogues audacieux et décontractés, nous cultivons le goût du partage, de la transmission et de l'apprentissage en impliquant l'ensemble des parties-prenantes.

Guidés par des valeurs communes **d'exigence, d'intégrité** et de **plaisir**, nous nous inscrivons dans une dynamique propice à l'apprentissage, dans le respect des exigences des certifications dispensées.

Dans ce livret, vous trouverez un ensemble d'informations précieuses qui vous accompagneront durant cette aventure au coeur des vins et des spiritueux. Engagements, valeurs, philosophie, approche pédagogique, certifications, témoignages de notre **communauté Alumni**, on vous dit tout sur nous !

**Mobilisons-nous pour continuer à faire grandir tous les professionnels de la filière et à innover pour embarquer la génération future. Au plaisir de vous rencontrer et d'échanger avec vous !»**



FANNY DARRIEUSSECQ  
Directrice générale



# SOMMAIRE

---

01

Nos engagements  
et valeurs

03

Votre parcours  
apprenant chez  
WiSP

04

Notre approche  
pédagogique

05

Notre équipe

06

Nos formations à  
votre rythme

07

Nos experts

08

Nos 4 campus

12

Notre démarche qua-  
lité

13

WiSP en chiffres

15

Et après ? nos for-  
mations en vins et  
spiritueux

22

Financements et  
modalités

23

Nos partenaires  
prestigieux

24

Nos formations  
sur mesure



# NOS ENGAGEMENTS

## #1

### INNOVER

L'innovation au service de **l'excellence pédagogique** est inscrite dans nos gènes. Pour faciliter l'apprentissage de certifications exigeantes, nous misons sur des méthodes actives qui allient **théorie et pratique** en nous adaptant aux envies de chacun.

## #2

### ADAPTER

Chez WiSP, nous dispensons des **formations WSET® prestigieuses** mais pas que ! Nous travaillons en proximité avec tous les acteurs de la filière pour transformer les besoins du terrain en actions de formation pertinentes **100% sur-mesure**.

## #3

### CONNECTER

La vocation de WiSP est aussi de **faire naître des rencontres** et **établir des connexions entre les professionnels** aux 4 coins de la planète.

## #4

### FORMER

Nous sommes convaincus que notre métier a le pouvoir de **contribuer à l'employabilité et à l'émergence de nouvelles compétences**. Experts passionnés et engagés, nous défendons avec sincérité l'accessibilité de nos formations au plus grand nombre.

## #5

### ACCOMPAGNER

**L'accompagnement individualisé** de tous les apprenants sans exception est un pilier majeur de la philosophie WiSP. C'est pourquoi, avant, pendant et après nos sessions de formation, nous prenons le temps **d'accompagner chaque apprenant jusqu'à sa réussite**.





## NOS VALEURS

---

# #1

### L'EXCELLENCE

Faire de l'excellence de nos formations et ressources pédagogiques notre priorité.

# #2

### L'AUDACE

Oser faire des choix pédagogiques audacieux et nous réinventer sans cesse pour faciliter l'apprentissage est notre ambition.

# #3

### LE PLAISIR

Pour qu'apprendre ne soit que plaisir, des moments de dégustation et activités participatives sont organisés.

# #4

### L'INTEGRITÉ

Agir avec éthique, transparence, tolérance et humilité est notre philosophie.

# #5

### LA PROXIMITÉ

Privilégier dans nos échanges l'humain, la proximité, la confiance et l'écoute active de nos parties-prenantes est dans notre culture d'entreprise.







# NOTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE

## CE QUI NOUS REND UNIQUES ?

*L'accompagnement individualisé est au cœur de la démarche pédagogique de WISP.  
Avant, pendant et après leur parcours de formation, nos apprenants sont guidés par nos équipes pour garantir l'atteinte de leurs objectifs.*

## NOTRE APPROCHE ?

*Pour nous, la pédagogie est l'essentiel.  
Notre objectif est de permettre à chacun de déployer ses ailes et de poursuivre son projet professionnel.*

« Notre approche pédagogique se veut audacieuse, innovante et inclusive.  
3 mots d'ordre structurent notre démarche : Exigence car l'objectif premier est de délivrer des formations de qualité, l'individualisation et la diversité pour accompagner tous les apprenants, la créativité pour aller au-delà des fondamentaux théoriques des certifications, pour proposer une véritable expérience d'apprentissage.

Et 3 axes structurent nos ambitions pédagogiques et servent de cadre de référence pour construire et faire évoluer nos programmes de formation.

- Une pédagogie active.
- Une gestion de l'hétérogénéité des groupes d'apprenants.
- Le développement des compétences coopératives et d'entraide.

C'est pourquoi nos formations allient apports théoriques, échanges collectifs, moments de convivialité et de dégustation. Et puis, nous nous entourons de formateurs experts et de partenaires prestigieux, pour garantir le meilleur à nos apprenants ».



Témoignage de CHARLOTTE GUILLOT  
Responsable pédagogique





# RENCONTREZ VOTRE EQUIPE QUI VOUS ACCOMPAGNE DE A À Z DANS VOS PROJETS DE FORMATION



**Fanny DARRIEUSSECQ**  
*Directrice Générale WiSP*  
*Référente Qualité*



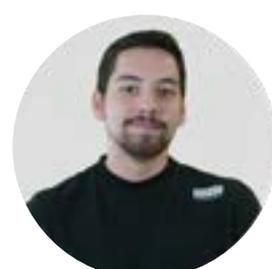
**Brittany ROSE**  
*Coordinatrice Formations Courtes*



**Anne RAYNAUD**  
*Coordinatrice WSET 4 DIPLOMA*



**Charlotte GUILLOT**  
*Responsable pédagogique et*  
*référente handicap*



**Jean-Paul ALVES**  
*Chef de projet création digitale*  
*en alternance*



**Sarah CHANTREL**  
*Cheffe de projet en*  
*communication en alternance*



## NOUS RENCONTRER

Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h30.

88 quai de Paludate, 33800 Bordeaux  
Tel. : +33 5 57 71 75 61  
contact@wisp-campus.com

Formulaire sur le site :  
wisp-campus.com



## Vous voulez avancer à votre rythme ou vous ne pouvez pas vous rendre sur le campus ? Optez pour nos formations e-learning

Notre plateforme en ligne propose des contenus ludiques, développés spécialement par notre équipe pédagogique pour une expérience enrichie. Une autre façon d'apprendre tout en couvrant l'intégralité des programmes établis.

### Les nombreux avantages du e-learning chez WiSP :

**1** Vous êtes maître de votre apprentissage : vous vous organisez pour apprendre selon vos disponibilités. Grâce la fonction replay, vous pouvez revoir les contenus autant de fois que vous souhaitez.

**3** Un suivi tout au long de votre formation en ligne ! Vous n'êtes pas seul ! Durant toute la durée de votre formation, une personne dédiée de l'équipe WiSP vous suivra et répondra à toutes vos questions.

**2** Une grande variété de formats et modules mis à votre disposition ! Nos formations en ligne incluent un livre couvrant tout le contenu de la formation, des activités ludiques collaboratives, des activités et exercices pour réviser, des webinaires de dégustation.

**4** Suivre votre formation quand vous voulez et où vous voulez ! Vous accédez à vos contenus quand vous voulez et où que vous soyez. Une connexion internet suffit. Les contenus sont disponibles sur ordinateur (plateforme), smartphone ou tablette (application).

**5** Pas de différence avec les formations sur site ! Les programmes, examens et diplômes remis en e-learning sont strictement identiques aux formations sur site.

Toutes nos formations dispensées en e-learning.

- WSET vins niveaux 1, 2 et 3 en anglais.
  - WSET spiritueux niveaux 1 et 2 en anglais.
- Examen à distance possible pour les niveaux 1 et 2.  
L'examen du niveau 3 se fera uniquement en présentiel.



Une application pour tablette et smartphone est également disponible pour pouvoir avancer sur vos modules où que vous soyez.



# FORMEZ-VOUS AVEC NOS EXPERTS ET CERTIFIÉS



**Rod Smith**  
*Master Of Wine*  
Vins WSET 4



**Caro Maurer**  
*Master Of Wine*  
Vins WSET 4



**Matthew Stubbs**  
*Master Of Wine*  
Vins WSET 4



**Frank Smulders**  
*Master Of Wine*  
Vins WSET 4



**Michael Palij**  
*Master Of Wine*  
Vins WSET 4



**Emiliano Stratico**  
Vins  
WSET 2,3,4 et FWS



**Fanny Darrieussecq**  
Vins  
Vins WSET 4



**Matthias Seignette**  
Vins  
WSET 2,3 et FWS



**Cécile Debroas**  
Castaigns  
Vins WSET 2 et 3



**Annabelle Mispelblom  
Beijer**  
Vins WSET 2 et 3



**Gauthier Bernardo**  
Vins WSET 2 et 3



**Didier Ghorbanzadeh**  
Spiritueux WSET 3



**Gaspard Dutheil**  
Spiritueux WSET 2



**Hugo Plaut**  
Spiritueux WSET 2



## NOS 4 CAMPUS POUR VOUS FORMER EN FRANCE

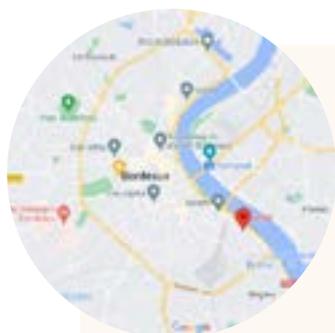
→ DÉCOUVREZ LE CAMPUS DE BORDEAUX



**Bordeaux**, ville résolument tournée vers son vignoble au rayonnement international offre la possibilité à nos candidats de s'immerger dans la culture vin, réaliser des visites et développer leur réseau professionnel.

Vous souhaitez vous former à la dégustation et à l'apprentissage des vins et des spiritueux à Bordeaux ?

L'origine et la présence de **WiSP à Bordeaux depuis plus de 10 ans** a permis de tisser des liens étroits avec la filière et de construire des partenariats ambitieux pour vous offrir la meilleure expérience.



Le campus de WiSP Bordeaux se situe au sein d'un complexe dédié à la filière des Vins et Spiritueux. On y trouve les chais et bureaux du Groupe Bernard référence du négoce de vin bordelais (Millésima et Sobovi), le producteur de spiritueux Lucien Bernard (Valdronne) ainsi que la tonnellerie Taransaud.

Ce nouveau lieu de vie bordelaise, proche du fleuve, rassemble un quartier d'affaires et un poumon culturel autour de la MÉCA, Maison de l'économie créative et de la culture en Aquitaine.

-  **89 Quai de Paludate, 33800 Bordeaux**
-  **À 5 min à pied de la Gare St-Jean (2h en train depuis Paris)**
-  **À 25 min de l'aéroport international de Bordeaux-Mérignac**



## NOS 4 CAMPUS POUR VOUS FORMER EN FRANCE

→ DÉCOUVREZ LE CAMPUS DE PARIS



**Paris** est non seulement le cœur économique de la filière des spiritueux, mais c'est aussi la ville où le produit est sublimé dans les nombreux établissements qui cultivent et réinventent **l'art du cocktail et de la mixologie**. Ville dynamique à l'origine des grandes tendances des spiritueux, elle est un point incontournable pour toute personne curieuse de percer les mystères de la distillation.

Vous souhaitez en savoir plus sur la production des spiritueux ? Approfondir vos connaissances sur le Whisky ou le Rhum ? Découvrir toutes les catégories ou encore les règles de bases de la mixologie ?

Grâce au partenariat mis en place avec **La Maison Du Whisky** (premier distributeur français de spiritueux fins) et leur pôle formation, nous vous proposons d'être formé par leurs experts



WiSP Paris est adossé à La Maison des Whisky pour la partie de formation Spiritueux. Les sessions se déroulent au sein du salon de formation, Le Lab, dans le quartier de la Madeleine.

La salle est équipée pour la dégustation et possède un bar pour la mixologie. Elle est hébergée au cœur de la boutique emblématique de La Maison du Whisky, écriin des flacons les plus prestigieux du groupe.

 **LE LAB de La Maison Du Whisky, 20 rue d'Anjou, 75008 Paris**

 **Accès par les lignes 42, 52, 84 ou 94 à l'arrêt Madeleine**

 **Accès par les lignes 8, 12 et 14 à l'arrêt Madeleine**



## NOS 4 CAMPUS POUR VOUS FORMER EN FRANCE

→ DÉCOUVREZ LE CAMPUS DE TOULOUSE



WiSP a posé ses valises à **Toulouse** pour délivrer des formations sur le vin. La ville rose est largement reconnue comme un haut lieu de la gastronomie et de l'art de vivre à la française. Son offre étoffée en bars à vin et lieux de dégustations en est la preuve. À la confluence des régions viticoles du Sud-Ouest et du Languedoc-Roussillon, **la culture du vin y est profondément ancrée.**

Toulousain de souche ou d'adoption, vous aimez le vin, travaillez dans la restauration, êtes caviste ou encore en activité sur les régions viticoles du Sud-Ouest ou du Languedoc Roussillon ? Vous désirez vous former sur le vin ?

WiSP a implanté un lieu de formation dédié à l'apprentissage du vin, au développement de l'aptitude à la dégustation autour de plusieurs programmes tels que **le WSET.**



Le centre de formation WiSP est adossé à l'espace Étincelle au cœur de la ville rose, pour dispenser nos différentes formations en vins et spiritueux à Toulouse et vous offrir un environnement de travail idéal dans une ambiance sereine et décontractée. Situé à deux pas de la place Rouaix dans le centre historique de Toulouse, cet espace de formation est accessible assez facilement.

-  **Espace Étincelle, 1 rue Bouquières, 31000 Toulouse**
-  **Accès par la ligne A à l'arrêt Esquirol, ou par la ligne B à l'arrêt Carmes**
-  **Liaison de l'aéroport toutes les 30 minutes avec un arrêt proche de Jean Jaurès**



## NOS 4 CAMPUS POUR VOUS FORMER EN FRANCE

→ DÉCOUVREZ LE CAMPUS DE PAU



**Pau**, capitale royale du Béarn était, selon Lamartine « la plus belle vue de terre comme Naples est la plus belle vue de mer ». Située en plein coeur du vignoble du Jurançon, la ville jouit d'une situation idéale entre terre et mer, avec la chaîne des Pyrénées en toile de fond.

Portée par le renouveau de l'appellation des grands Mansengs, et étant au coeur des vignobles du Sud-ouest, Pau a résolument sa place **sur la scène viticole** d'aujourd'hui.

Vous souhaitez vous former à la dégustation et à l'apprentissage des vins et des spiritueux à Pau ? Béarnais, Béarnaise, vous aimez le vin, vous travaillez dans la restauration, êtes caviste ou encore en activité sur les régions viticoles du Jurançon ? Vous désirez vous former sur le vin ou les spiritueux ?



À l'occasion du partenariat mis en place avec le caviste et bar à vins & spiritueux Wine Wander nous sommes heureux de vous accueillir dans une salle de formation dédiée et entièrement équipée pour la dégustation. Située au 1er étage de la cave vous aurez tout le loisir de vous ressourcer devant la superbe sélection de Wine Wander pendant vos pauses et d'échanger avec leurs experts. Il s'agit là du premier et seul endroit des Pyrénées-Atlantiques où vous pourrez vous former en présentiel aux diplômes du WSET.

-  **14 rue Camille du Gast, 64140 Lons**
-  **Accès par les lignes 6 et 16 à l'arrêt Hippodrome**
-  **Accès à un parking gratuit au pied du magasin**



## NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION



*En avril 2021, WiSP a obtenu la certification Qualiopi au titre de la catégorie Actions de formations*

Cette certification récompense notre activité au quotidien et notre engagement. Expertise de nos intervenants issus du terrain, pratiques pédagogiques innovantes, sélection des meilleurs vins et spiritueux, nous œuvrons pour vous proposer des formations au plus près des besoins de la filière. WiSP répond aux 7 critères du référentiel national dans la catégorie Actions de formation :

1. Les conditions d'information du public sur les prestations proposées, les délais pour y accéder et les résultats obtenus.
2. L'identification précise des objectifs des prestations proposées et l'adaptation de ces prestations aux publics bénéficiaires lors de la conception des prestations.
3. L'adaptation aux publics bénéficiaires des prestations et des modalités d'accueil, d'accompagnement, de suivi et d'évaluation mises en œuvre.
4. L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement aux prestations mises en œuvre.
5. La qualification et le développement des connaissances et compétences des personnels chargés de mettre en œuvre les prestations.
6. L'inscription et l'investissement du prestataire dans son environnement professionnel.
7. Le recueil et la prise en compte des appréciations et des réclamations formulées par les parties prenantes aux prestations délivrées.

**POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA CERTIFICATION QUALIOPi, [CLIQUEZ ICI](#)**

*WiSP est engagé dans une démarche de progrès pour développer l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap.*

*Reconnu par le CRFH de la Nouvelle Aquitaine, WiSP est engagé auprès de tous les acteurs qui œuvrent pour l'inclusion dans l'univers de la formation. Nos équipes et intervenants accompagnent au quotidien les personnes en situation de handicap, adaptent leurs méthodes et scénarios pédagogiques pour une expérience d'apprentissage plus inclusive.*

**Vous avez besoin de renseignements supplémentaires ? Charlotte se tient à votre disposition pour anticiper les aménagements nécessaires à votre participation. Contacter Charlotte directement ici : [contact@wisp-campus.com](mailto:contact@wisp-campus.com)**

**POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE CENTRE RESSOURCE FORMATION HANDICAP, [CLIQUEZ ICI](#)**



# WISP

## EN CHIFFRES

<b>FORMATIONS 2021/2022</b>	<b>NOMBRE DE CANDIDATS REÇUS / NOMBRE DE CANDI- DATS ADMIS</b>	<b>TAUX DE REUSSITE</b>
<b>WSET NIVEAU 1 EN VINS</b>	157/166	94,58%
<b>WSET NIVEAU 1 EN SPIRITUEUX</b>	35/45	97,22%
<b>WSET NIVEAU 2 EN VINS</b>	274/283	96,82%
<b>WSET NIVEAU 2 EN SPIRITUEUX</b>	102/102	100%
<b>WSET NIVEAU 3 EN VINS</b>	94/181	51,93%
<b>WSET NIVEAU 3 EN SPIRITUEUX</b>	12/26	46,15%
<b>FRENCH WINE SCHOLAR</b>	7/7	100%
<b>TOTAL</b>	<b>681/810</b>	<b>84,81%</b>





# WiSP EN CHIFFRES



**4 500+**  
Alumni



**30**  
nationalités au 4 coins  
de la planète



**700+**  
Apprenants  
certifiés par an



**100%**  
des participants  
recommandent WiSP



**85,7%**  
de réussite sur  
l'année 2021 / 2022



**95%**  
4.75/5 d'évaluation  
globale

## Quelques témoignages de nos étudiants

« Comprendre toutes les étapes de production des spiritueux est indispensable au quotidien dans nos différents métiers de marketing/comm ou encore de vente. Nous avons été très bien accompagnés par l'équipe. Rendez-vous au niveau 3 avec WiSP ! »

*Juliette Sauzet, Responsable Communication chez Whiskies du Monde*

« La formation WSET niveau 2 en spiritueux donne les clés pour comprendre en profondeur les différentes familles de spiritueux. L'équipe adopte une pédagogie mêlant rigueur et professionnalisme. »

*Nicolas Le Brun, Responsable Commercial Whisky Mag*



# ET APRES : AVEC WiSP CONTINUEZ VOTRE APPRENTISSAGE ET DEVENEZ UN EXPERT EN VINS ET SPIRITUEUX



## LA CERTIFICATION QUI BOOSTE VOTRE CARRIERE !

Le **WSET®** (Wine & Spirit Education Trust) est la référence mondiale dans la filière vins et spiritueux. De l'initiation jusqu'au niveau le plus expert, les formations du **WSET®** vous enseignent la **connaissance théorique des vins et spiritueux** du monde et l'art de la dégustation. **WiSP** est accrédité depuis 2010 pour dispenser ces formations et a même été nommé parmi les **huit meilleurs centres WSET® au monde** en 2017.

## AVEC LE WSET DEVENEZ UN EXPERT DU VIN

- Vous avez envie de découvrir l'univers du vin, d'approfondir vos connaissances sur les grandes régions viticoles du monde ou de devenir un expert de la dégustation.
- Vous êtes **caviste, professionnel** ou **amateur passionné**. Nos formations **WSET®** du niveau 1 à 4 sont faites pour vous !

## WSET® niveau 1 en vins

Un programme d'initiation aux vins, pour découvrir les étapes de la viticulture, de la vinification et les principaux types de vins et cépages.

### Post formation, vous serez en mesure de :

- Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.
- Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.
- Connaître les principes de base relatifs aux accords mets et vins ainsi qu'au stockage et au service du vin.

### EN BREF

Modalité : en ligne.  
Public : Débutants.  
Durée : 4 semaines d'accès à la plateforme.  
Dégustation : 10 vins recommandés.  
Langues : anglais et français.  
Tarif : 205€  
Et après : WSET niveau 2 en vins, WSET niveau 1 en spiritueux, Italian Wine Scholar Prep Course



## WSET® niveau 2 en vins

Une formation intermédiaire, qui associe théorie et pratique, pour approfondir vos connaissances sur les vins du monde.

### Post formation, vous serez en mesure de :

- Connaître les facteurs environnementaux (terroir), les différentes pratiques viticoles ainsi que les techniques de vinification et vieillissement des vins.
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des cépages internationaux ou autochtones de régions importantes.
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- Comprendre les principes de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

### EN BREF

Modalité : en ligne et présentiel.  
 Public : intermédiaire.  
 Durée : 3 jours (21 h) et accès illimité à la plateforme elearning.  
 Langues : anglais et français.  
 40 vins dégustés.  
 Où : Bordeaux, Toulouse et Pau en présentiel.  
 Tarif présentiel : 650€  
 Tarif distanciel : 500€  
 Et après : WSET niveau 3 en vins, WSET niveau 1 en spiritueux, French Wine Scholar

 Pour aller plus loin [cliquez ici](#)

## WSET® niveau 3 en vins

Une formation de niveau confirmé pour approfondir la viticulture et la vinification des vins du monde. Un apprentissage intensif qui mêle dégustation et enseignements théoriques.

### Post formation, vous serez en mesure de :

- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles, effervescents et fortifiés élaborés dans les principales régions viticoles du monde et expliquer leur style, qualité et prix.
- Démontrer votre capacité à renseigner et conseiller les clients.
- Déguster et décrire avec précision les caractéristiques des vins du monde et évaluer leur qualité et potentiel de garde.
- Identifier les principaux facteurs naturels (terroirs) et humaines intervenant dans la production de vins tranquilles du monde de la vigne à la bouteille et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix d'un vin.

### EN BREF

Modalité : en présentiel.  
 Public : niveau expert qui ont obtenu la certification. WSET niveau 2 en vins ou équivalent.  
 Durée : 38h sur 5,5 jours.  
 Langues : anglais et français.  
 65 vins dégustés.  
 Où : Bordeaux, Pau et Toulouse.  
 Tarif présentiel : 1100€  
 Tarif distanciel : 950€  
 Et après : WSET niveau 4 Diploma en vins, WSET niveau 2 en spiritueux, French Wine Scholar





# WSET niveau 4 en vins, DIPLOMA

Le **DIPLOMA** en vins est la formation certifiante la plus prestigieuse dans le monde du vin et la porte d'entrée du programme du Master of Wine.

Le Diploma se compose de 6 modules couvrant tous les aspects de la filière vin de la production à la mise en marché. Cette formation se déroule en immersion dans la filière, notamment, lors de visites de domaines et rencontres avec des professionnels.

## EN BREF

Modalité : présentiel.

Public : professionnels ayant acquis la certification WSET niveau 3 en vins.

Durée : 2 ans, comprenant 25 jours en présentiel.

Où : Paris et Bordeaux.

Tarif : 7500€

## Post formation, vous serez en mesure de :

- Analyser de manière transverse les enjeux de la filière vin.
- Maîtriser la production du vin de la vigne à la mise en bouteille.
- Sélectionner, recommander les vins du monde grâce à votre connaissance technique approfondie.
- Connaître le marché du vin : différents types d'opérateurs engagés dans la filière vin, circuits de distribution, facteurs clés qui impactent le prix d'un vin, marketing du vin.
- Comprendre les subtilités, les secrets et les techniques de dégustation des vins du Monde, vins tranquilles, vins effervescents et vins fortifiés.
- Occuper des postes stratégiques.

## Programme Diploma WSET niveau 4





# FRENCH WINE SCHOLAR

**Formez-vous au French Wine Scholar et devenez un expert des vins français.**

French Wine Scholar est une spécialisation certifiante sur les vins français de niveau confirmé. Vous étudierez l'histoire viticole française, la géographie ainsi que des points techniques tels que les cépages, la viticulture, la vinification ou encore la réglementation spécifique à chaque région. Dispensée en blended learning, ce programme se compose de modules de formation à suivre à distance et de deux jours en présentiel sur notre campus de Bordeaux.

**Post formation, vous serez en mesure de :**

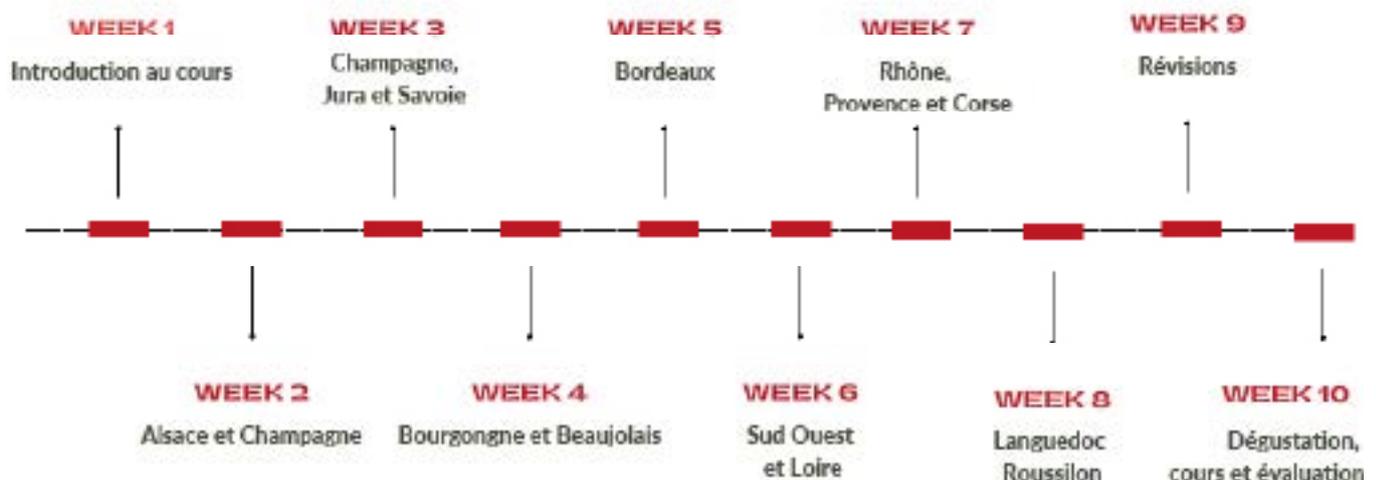
- Maîtriser les fondamentaux des vins français et les différents styles de vins pour chaque région.
- Connaître l'histoire viticole française et les cépages.
- Comprendre l'impact du climat, l'influence des sols et la géologie de chaque région.
- Comprendre l'organisation de la filière, les pratiques viticoles et la réglementation.

Dispensée en blended learning, ce programme se compose de modules de formation à suivre à distance, de 5 visioconférences avec votre intervenant et de deux jours en présentiel pendant lesquels vous approfondirez vos connaissances à travers des sessions de dégustation dans le vignoble bordelais !

## EN BREF

Modalité : blended learning.  
 Public : connaissances avancées du vin.  
 Durée : 9 semaines de cours à distance, ponctués de RDV hebdomadaires + 2 jours en présentiel.  
 Plus de 35 vins dégustés.  
 Langue : anglais uniquement.  
 Où : Bordeaux.  
 Tarif : 1100€  
 Et après : WSET niveau 3 en vins, WSET niveau 2 en spiritueux, Italian Wine Scholar Prep Course

**10 semaines en blended learning pour devenir un spécialiste des vins français.**





# ITALIAN WINE SCHOLAR PREP COURSE

## Formez-vous au Italian Wine Scholar et devenez un expert des vins italiens.

Berceau botanique de milliers de cépages tels que le Sangiovese, le Nebbiolo, le Barbera, le Dolcetto, le Cortese, l'Aglianico, le Negroamaro... L'Italie est un pays viticole extrêmement riche, qui possède une grande culture du vin. Vous découvrirez les vins des 3 grandes zones italiennes : Italie du Nord, Italie centrale et Italie du sud avec vins blancs, vins rouges et vins effervescents au programme. Pour chaque appellation vous découvrirez : carte, viticulture, vinification, style de vins, accords mets en vins.

### Post formation, vous serez en mesure de :

- Décrire les facteurs clés qui influencent le climat de chaque appellation (l'influence des rivières, des lacs, des mers, des vallées, des montagnes, des vents).
- Rappeler les principaux cépages associés à chaque vin abordé dans la session.
- Identifier l'emplacement des appellations présentées sur une carte de l'Italie.
- Décrire la signification des principaux termes d'étiquetage.
- Décrire le style de chacun des vins couverts par la session.

### EN BREF

Modalité : en présentiel.

Public : débutant.

Durée : 1 jour (7h30 de formation).

Plus de 15 vins dégustés.

Langue : anglais uniquement.

Où : Bordeaux.

Tarif : 290€

Et après : WSET niveau 1 en vins, WSET niveau 2 en vins, WSET niveau 1 en spiritueux, WSET niveau 2 en spiritueux

## Une journée au sein de notre campus pour découvrir les vins italiens.





# Nos formations WSET en spiritueux, niveaux 1, 2 et 3.

Vous avez envie de devenir un spécialiste des spiritueux, de comprendre cet univers riche et complexe, de percer les mystères de la distillation et de découvrir l'art de la mixologie ?

Vous êtes caviste, professionnel de la production, de la vente ou de la mixologie, nos formations WSET® en spiritueux du niveau 1 à 3 sont faites pour vous !

**WSET® niveau 1 en spiritueux : Une formation initiale qui offre une première approche pratique de l'univers des spiritueux.**

**Post formation, vous serez en mesure de :**

- Comprendre les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but.
- Comprendre les principales catégories et types de spiritueux, et indiquer leurs caractéristiques.
- Comprendre les facteurs clés qui déterminent les arômes et les saveurs des spiritueux.
- Connaître et savoir identifier le matériel et les principes généralement associés au stockage et au service des spiritueux.

## EN BREF

Modalité : en ligne.

Public : débutant.

Durée : accès à la plateforme e-learning en illimité pendant 4 semaines.

Langues : anglais.

Dégustation : 10 spiritueux recommandés (non inclus).

Tarif : 205€

Et après : WSET niveau 2 en spiritueux, WSET niveau 1 en vins, Italian Wine Scholar Prep Course





## WSET® Niveau 2 en spiritueux.

Un programme adapté pour acquérir une connaissance complète et ciblée sur les spiritueux et liqueurs.

### Post formation, vous serez en mesure de :

- Comprendre les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux.
- Connaître les matières premières et comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Connaître le matériel généralement utilisé et les principes applicables pour le service des spiritueux et leur utilisation dans les cocktails.

### EN BREF

Modalité : en présentiel ou en ligne.  
 Public : niveau intermédiaire.  
 Durée : 3 jours en présentiel et 5 semaines d'accès à la plateforme.  
 Langues : anglais et français.  
 25 spiritueux dégustés.  
 Où : Paris, Bordeaux.  
 Tarif présentiel : 650€  
 Tarif distanciel : 500€  
 Et après : WSET niveau 3 en spiritueux, WSET niveau 2 en vins

## WSET® Niveau 3 en spiritueux.

La formation la plus prestigieuse dans le monde des spiritueux

### Post formation, vous serez en mesure de :

- Maîtriser avec précision les étapes de la distillation, l'élevage et le finish.
- Développer vos compétences de dégustation.
- Comprendre les techniques utilisées dans la production de spiritueux, dans le traitement des matières premières jusqu'aux opérations de post-distillation.
- Savoir expliquer les facteurs qui différencient les spiritueux entre eux grâce à l'aromatique ou l'apparence.

### EN BREF

Modalité : en présentiel.  
 Public : niveau intermédiaire.  
 Durée : 6 jours (42h).  
 Langue : anglais.  
 60 spiritueux dégustés.  
 Où : Paris.  
 Tarif : 1350€



Pour aller plus loin [cliquez ici](#)





# COMMENT OBTENIR UN FINANCEMENT POUR UNE FORMATION WISP ?



WiSP est un organisme de formation professionnelle français agréé auprès de plusieurs institutions encadrant le financement de la formation continue.

## Financement par votre employeur

### • Le Plan de Formation

Un salarié peut demander à suivre une formation prévue dans le plan de formation de l'entreprise. Dans ce cas, la réponse est formulée selon les usages ou dispositions conventionnelles de l'entreprise. Si l'employeur accepte, le départ en formation du salarié reste assimilé à l'exécution normale du contrat de travail. Le coût de la formation est entièrement pris en charge par l'entreprise.

### • Offre régionale inter-entreprises (OCAPIAT : Ex FAFSEA-OPCALIM)



OCAPIAT est l'opérateur de Compétences (OPCO) pour la coopérative Agricole, l'Agriculture, la Pêche, l'Industrie agro-alimentaire est des territoires. Les formations WSET niveaux 2 et 3 en vins sont inscrites aux catalogues de formations Nouvelle Aquitaine et Occitanie.

La prise en charge se fait à hauteur de 100% sans avance de frais, pour les entreprises de moins de 50 salariés.

## Financement par pôle emploi



Toutes nos formations sont inscrites auprès de Pôle Emploi. Vous pouvez bénéficier d'un financement après validation du dossier par l'agence référente.

## Financement avec le Fonds d'Assurance Formation

Vous êtes indépendant, travailleur non salarié ou chef d'entreprise, le financement de votre formation dépend du Fonds d'Assurance Formation.

Trois établissements sont habilités pour toute demande de prise en charge selon le statut de l'activité :

- FIFPL (Fonds Interprofessionnel de Formation des Professionnels Libéraux)
- AGEFICE (Association de Gestion et du Financement de la formation des Chefs d'Entreprise)
- FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs exerçant une activité Artisanale)

## Auto-financement avec facilités de paiement

Vous pouvez faire le choix de financer votre formation par vous-même.

Des échéanciers de paiement peuvent être proposés.

## Vous souhaitez vous inscrire à une de nos formations ?

**Contactez** notre responsable administrative et financière pour compléter votre dossier d'inscription.



## NOS PARTENAIRES PRESTIGIEUX

### MILLESIMA BORDEAUX

Acteur majeur du négoce bordelais, la société **Millésima** partenaire depuis 2013, nous permet de délivrer nos formations au cœur de Bordeaux dans un environnement chargé d'histoire liée aux vins et spiritueux.



La transmission de savoir a toujours été une valeur fondatrice du vignoble bordelais qui a créé il y a 30 ans son école au travers du CIVB. Fort de cette expertise, l'École du Vin de Bordeaux accueille chaque année les étudiants ayant choisi Bordeaux comme destination pour leur WSET Diploma.



Regroupement unique des plus grands crus du Bordelais, l'**Union des Grands Crus Classés de Bordeaux** par l'organisation d'événements exclusifs pour nos étudiants du WSET Diploma démontre l'attachement des plus grands Châteaux à transmettre leur histoire et leur savoir à un public averti.



Verrier autrichien de premier plan, Riedel est considéré par les professionnels comme leader mondial dans la conception de verrerie pour la dégustation des vins et spiritueux. Nos campus sont entièrement équipés de verres et de carafes Riedel.





## Des formations conçues sur-mesure pour professionnaliser vos équipes.

Votre entreprise a la volonté de s'adapter et d'anticiper la transformation de la filière vin et spiritueux en France et dans le Monde. L'adaptation rapide de vos équipes devient un facteur clé de compétitivité. Quel que soit votre enjeu, l'équipe WiSP vous accompagne pour former vos équipes à l'ensemble des métiers de la filière vins et spiritueux.

### Pourquoi former vos équipes ?

1. Pour garantir la maîtrise des compétences fondamentales des métiers de la filière vins et spiritueux.
2. Pour accompagner les évolutions professionnelles de vos équipes.
3. Professionnaliser vos équipes pour être plus performant.
4. Pour accompagner l'employabilité de vos collaborateurs dans la filière vins et spiritueux.
5. Pour développer la satisfaction de vos clients.
6. Pour développer les compétences internationales au sein de vos équipes.

### Notre démarche

Pédagogues audacieux et décontractés, nous allions l'excellence pédagogique, la conception d'expériences innovantes et immersives et des moments de dégustation.



- Nous proposons des dispositifs souples et efficaces adaptés à votre structure : présentiel, distanciel ou hybride.
- Nous nous adaptons aux besoins de chaque entreprise et de chaque collaborateur : individualisation des parcours, parcours de professionnalisation, cursus certifiant.
- Nous analysons votre besoin et le formalisons en objectif de formation.
- Nous rédigeons et vous proposons une offre de formation qui précise : les objectifs pédagogiques, les modalités de réalisation, les méthodes pédagogiques ainsi que les modalités d'évaluation.

Pour aller plus loin dans la connaissance des vins et des spiritueux, découvrez notre BLOG avec plus de 300 articles rédigés par des professionnels et experts en cliquant [ici](#)



# RÉCAPITULATIF DES FORMATIONS DISPENSÉES PAR WISP

## Nos formations en présentiel

	BORDEAUX	PARIS	PAU	TOULOUSE	FR	ES	DURÉE	DURÉE HEURES	ÉCHANTILLONS DÉGUSTÉS
WSET LEVEL 2 IN WINES	✓		✓	✓	✓	✓	3 jours	21h	+ 40
WSET LEVEL 3 IN WINES	✓		✓	✓	✓	✓	5.5 jours	38h	+ 65
WSET LEVEL 2 IN SPIRITS	✓	✓			✓	✓	2 jours	14h	+ 25
WSET LEVEL 3 IN SPIRITS		✓				✓	6 jours	42h	+ 60
WSET LEVEL 4 DISCOMAR IN WINES	✓	✓				✓	18-21 mois (dont 25 jours en présentiel)		+ 350
FRENCH WINE SCHOLAR	✓					✓	9 semaines en ligne et 2 jours en présentiel	14h en présentiel	+ 36
ITALIEN WINE SCHOLAR	✓					✓	1 jour	7h30	+ 15

## Nos formations online

	ES	DURÉE SEMAINE	DURÉE HEURES	MODULES À SUIVRE
WSET LEVEL 1 IN WINES	✓	4	6	5
WSET LEVEL 2 IN WINES	✓	5	30	6
WSET LEVEL 3 IN WINES	✓	9	90	9
WSET LEVEL 1 IN SPIRITS	✓	4	6	7
WSET LEVEL 2 IN SPIRITS	✓	5	30	6

### Pour en savoir plus, contactez-nous !

- Demandez un rendez-vous personnalisé avec notre équipe qui vous fera une démonstration gratuite pour découvrir notre plateforme.
- Participer à une masterclass...

# LIVRET D'ACCUEIL

- ✓✓ *Bienvenue à WiSP, le campus dédié aux vins et spiriteux reconnu internationalement*
- ✓✓ *Formations certifiantes WSET® et FWS en présentiel et distanciel*
- ✓✓ *Formations 100% sur-mesure en entreprise*

WiSP  
88 Quai de Paludate, 33800 Bordeaux  
contact@wisp-campus.com  
05 57 71 75 61

Livret d'accueil V2 - 6 janvier 2023

