

French Wine Scholar Program 2022-2023

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principales régions viticoles de France. Le programme présente chaque région comme des modules indépendants traitant l'impact de l'histoire viticole de la région, l'importance des événements géologiques et l'influence des différents types de sols et du climat ou encore des techniques de production pour tous les vins produits dans ces régions.

PUBLIC

Avancé

- Aux professionnels débutants qui souhaitent se lancer dans le secteur du vin.
- Aux amateurs de vins français qui souhaitent tout savoir et tout comprendre.
- Aux professionnels, aux salariés ou aux demandeurs d'emploi en reconversion professionnelle.
- Aux entrepreneurs, aux cavistes, aux commerciaux, aux serveurs et aux sommeliers qui souhaitent obtenir une certification reconnue sur les vins français.
- Aux professionnels, salariés ou demandeurs d'emploi en reconversion professionnelle.

PREREQUIS :

- Détenir le diplôme WSET niveau 2 en vins ou équivalent

MODALITE D'INSCRIPTION :

- Validation de l'inscription avec les équipes WiSP : Bulletin d'inscription complet et signé, Règlement intérieur signé et Documentation annexe selon le mode de financement retenu
 - Entreprise : convention de formation signée par toutes les parties
 - Autofinancement : réception du règlement
- 7 jours après la validation de l'inscription : réception du matériel pédagogique
- 15 jours avant le début de la formation : réception de la convocation de la formation

LANGUE :

- Anglais

CERTIFICATION PREPAREE :

- Certification French Wine Scholar

CONTENU DE LA FORMATION :

- Semaine 1 – Distanciel : Introduction
 - Introduction au cours o Visio sur les fondamentaux
- Semaine 2 – Distanciel : Alsace & Champagne (partie 1)

- Alsace : histoire viticole, Climat, Géologie et Topographie, Cépages, Styles de vins, Organisation de la filière.
- Champagne : Histoire viticole, Climat, Sols
- Semaine 3 – Distanciel : Champagne (Partie 2), Jura & Savoie
 - Champagne : Cépages, La méthode champenoise, Styles de Champagne et nomenclature.
 - Jura, Savoie : Histoire viticole, Climat, Géologie et sols, Cépages et appellations, Styles de vin et méthode de production
- Semaine 4 - Distanciel : Bourgogne & Beaujolais
 - Bourgogne : Histoire viticole, Cépages, Sols, Sous-régions et système d'appellation, Méthode de vinification bourguignonne.

 - Beaujolais : Histoire viticole, Climat, Géologie et sols, Cépages et appellations, Styles de vin et méthode de production.
 - Visio
- Semaine 5 – Distanciel : Bordeaux
 - Bordeaux : Histoire viticole, Climat, Influence de la nature du sol sur l'assemblage, Vinification en bordelais, Sous-régions et appellations, La place de Bordeaux et les classements.
- Semaine 6 – Distanciel : Sud-Ouest & Loire
 - Sud-Ouest : Histoire viticole, Climat, Cépages et styles de vins, Sous-régions et appellations.
 - Loire : Histoire viticole, Basse Loire, Loire Centre et Haute Loire : Climat, Sols, Cépages, Sous-régions et appellations. Styles des vins, Pratiques viticoles et vinification.
 - Visio
- Semaine 7 – Distanciel : Rhône, Provence & Corse
 - Rhône : Histoire viticole, Rhône Septentrional vs Rhône Méridional : Géologie, Topographie et Sols, Cépages, Sous-régions et appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles et vinification.
 - Provence, Corse : Histoire viticole, Climat, Géologie, Sols et Cépages, Appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles.
- Semaine 8 – Distanciel : Languedoc-Roussillon
 - Languedoc - Roussillon : Histoire viticole, Climat, Géologie, Sols et Cépages, Appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles.
 - Visio
- Semaine 9 – Online
 - Révision
- Semaine 10 – Présentiel
 - Dégustation
 - Cours
 - Evaluation

DUREE :

- 9 semaines pour suivre 14 modules
- 5 visio conférences (6 heures)
- 2 jours de formation en présentiel (14 heures au total)
- 50 heures de travail personnel

RYTHME :

- Temps plein

MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Formation en ligne de 9 semaines
- 2 jours de formation présentiel dont l'examen en présentiel sur notre site de Bordeaux
- Remise du livre officiel couvrant la formation au moment de votre inscription
- Accès à un ensemble de ressources en ligne
- Plus de 35 échantillons de vins dégustés
- Réception des résultats par email 12 semaines après la formation et envoi du diplôme par la poste

MODALITES D'EVALUATION

- Examen présentiel de 60 minutes composé de 100 questions à choix multiple - Validation : 75% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

MÉTIERS ASSOCIÉS

- Caviste
- Professionnel de la production
- Professionnel de la vente
- Œnologue
- Professionnel de la dégustation

LIEU DE FORMATION

- Bordeaux, 88 Quai de Paludate, 33800 BORDEAUX

POINTS FORTS WISP :

- WISP est un centre de formations dédié aux Vins et Spiritueux situé à Bordeaux pour les professionnels et les amateurs. Créé en 2011, WISP a la volonté de dispenser des actions de formation répondant aux besoins en compétences de la filière des vins et spiritueux.
- Accompagnement au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de son apprentissage
- 4 sites de formation : Bordeaux, Toulouse, Paris, Lons

ACCESSIBILITE HANDICAP :

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap sous réserve de la possibilité de mettre en œuvre les aménagements nécessaires.
- Pour cela veuillez contacter notre référent handicap au 05 57 71 75 61 ou par mail contact@wispcampus.com

PRIX TOTAL :

- 1100 €

INDICATEURS :

- 98% de réussite à l'examen sur l'année 2021/2022

ET APRÈS

- WSET niveau 3 en vins
- WSET niveau 2 en spiritueux