

WSET Niveau 1 en Spiritueux

Programme 2022-2023

Distanciel

OBJECTIFS DE FORMATION :

- 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
- Nommer les principales familles de cocktails

PUBLIC

Débutants :

- Aux passionnés et aux curieux des spiritueux
- Aux sommeliers
- Aux acteurs de l'œnotourisme et du « spiritourisme »
- Aux professionnels en transition ou en reconversion qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux
- Aux entrepreneurs, aux cavistes ou aux professionnels du commerce international des spiritueux qui souhaitent améliorer leur employabilité

PRÉREQUIS :

- Aucun (niveau initiation)

MODALITES 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 :

- WSET Level 1 Award in Spirit

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Module 1 : La production de spiritueux**
Citer les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et en expliquer leur but.
 - Les quatre étapes de la production d'un spiritueux
 - Types d'alambic
 - Les techniques influant la saveur, douceur ou couleur d'un spiritueux
- **Module 2 : Eau-de-vie de vin et vodka**
 - Citer les matières premières pour la production d'eau-de-vie de vin et de vodka.
 - Citer les profils gustatifs caractéristiques de ces spiritueux
 - Identifier les procédés de production pour chacun
 - Citer la signification des principaux termes d'étiquette des eaux-de-vie. Identifier les deux types d'alambic, expliquer leur fonctionnement et le style de spiritueux qu'ils produisent
 - Introduction aux techniques de dégustation des spiritueux
- **Module 3 : Rhum, Tequila, Whisky**
 - Citer les matières premières pour la production de rhum, tequila et whisky
 - Citer les profils gustatifs caractéristiques de ces spiritueux
 - Identifier les procédés de production pour chacun
 - Citer les différents styles de rhum et les termes d'étiquettes de la tequila et du whisky
- **Module 4 : Les spiritueux aromatisés, le stockage et le service des spiritueux**
 - Décrire les différentes techniques pour aromatiser des spiritueux.
 - Citer les principaux types de spiritueux aromatisés.
 - Expliquer les règles de stockage des spiritueux. Nommer les ingrédients couramment utilisés pour réaliser des cocktails.
 - Identifier les équipements et les verres spécifiques au service des spiritueux.
 - Citer les quatre facteurs à prendre en compte pour réaliser un cocktail équilibré.
- **Module 5 : Revision and resources**
 - Examen blanc sous forme de questionnaire à choix-multiple corrigé et que l'étudiant peut réaliser autant de fois qu'il le souhaite

DUREE :

- 4 semaines pour suivre 5 modules de formation
- 6 heures de cours
- 12 heures de travail personnel

RYTHME :

- Accès illimité à la plateforme pendant 4 semaines pour suivre à son rythme la formation

MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- 5 modules de formation en ligne
- Examen en présentiel sur un de notre site de Bordeaux OU en ligne (sous conditions)
- Les échantillons ne sont pas inclus dans le pack de formation (nous contacter pour connaître un fournisseur officiel).
- Réception des résultats par email 6 semaines après la formation et envoi du diplôme par la poste

MODALITES D'EVALUATION

- Examen de 45 minutes composé de 30 questions à choix multiples
- Validation : 70% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

MÉTIERS ASSOCIÉS

- Caviste
- Professionnel de la production
- Professionnel de la vente
- Professionnel de la mixologie
- 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@wisp-campus.com.

PRIX TOTAL :

- 205€

INDICATEURS :

- 96% de réussite à l'examen sur l'année 2020/2021

ET APRÈS :

- WSET niveau 2 en spiritueux
- WSET niveau 1 en vins
- Italian Wine Scholar Prep Course