

WSET Niveau 1 en Vins

Programme 2022-2023

Distanciel

OBJECTIFS DE FORMATION :

- 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 et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin

PUBLIC :

Débutants :

- Aux professionnels débutants qui se lancent dans le secteur du vin.
- Aux amateurs de vin, d'œnologie qui souhaitent s'initier.
- Aux personnes qui souhaitent se reconvertir ou en transition professionnelle.
- Aux entrepreneurs, aux cavistes qui souhaitent obtenir une première certification reconnue.
- Aux acteurs du tourisme œnologique.

PREREQUIS :

- 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 Wines

CONTENU DE LA FORMATION :

MODULE 1 : QU'EST-CE-QUE LE VIN ET COMMENT EST-IL FAIT ?

Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.

- Composition d'un grain de raisin

- Viticulture
- Climat
- Fermentation alcoolique
- Élaboration des vins blancs, rouge et rosés

MODULE 2 : TYPES ET STYLES DE VINS

Connaître les différents types et styles de vins qui existent.

- Trois principaux styles de vins : tranquilles, effervescents, mutés
- Caractéristiques structurelles notables de tous les vins

MODULE 3 : INTRODUCTION À LA DÉGUSTATION

Savoir déguster un vin en utilisant une approche systématique.

- Déguster un vin et décrire ses caractéristiques principales en utilisant les termes de l'approche systématique de dégustation du **WSET**®
- Les différences et les similarités entre différents styles de vins

MODULE 4 : CÉPAGES ET VINS

Connaître les types, les styles et les caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.

- Principaux cépages : leurs caractéristiques et le style de vins qu'ils produisent.
- Vins identifiés par leur origine ou nom spécifique : leurs cépages, caractéristiques principales et style du vin.

MODULE 5 : STOCKAGE ET SERVICE DU VIN

Connaître les principes de base relatifs au stockage et au service du vin.

- Stockage du vin
- Température de service
- Service du vin

MODULE 6 : ACCORDS METS ET VINS

- Identifier les principales interactions entre les mets et le vin et reconnaître les sensations produites.

MODULE 7 : RÉVISIONS

- Examen blanc sous forme de questionnaire à choix multiples corrigé et que l'étudiant peut réaliser autant de fois qu'il le souhaite.

DUREE :

- 4 semaines pour suivre 7 modules de formation
- 6 heures
- 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

- 7 modules de formation en ligne

- Examen en présentiel sur notre site de Bordeaux ou à distance (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
- 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@wisp-campus.com.

PRIX TOTAL :

- 205€

INDICATEURS :

- 95% de réussite à l'examen sur l'année 2020/2021

ET APRÈS :

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