

## WSET Niveau 2 en Spiritueux Programme 2022-2023 Distanciel

---

### OBJECTIFS DE FORMATION :

- Comprendre les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux
- 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

### PUBLIC :

Niveau Intermédiaire :

- Aux personnes ayant obtenu la certification WSET® niveau 1 en spiritueux qui souhaitent approfondir leurs connaissances
- Aux passionnés et aux curieux des spiritueux
- Aux sommeliers
- Aux entrepreneurs, aux cavistes ou aux professionnels du commerce international des spiritueux.
- Aux acteurs du « spiritourisme »
- Aux professionnels en reconversion qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux

### REREQUIS :

Aucun – WSET niveau 1 recommandé :

- 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

### 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 2 Award in Spirit

**CONTENU DE LA FORMATION :**

- Module 1 : Introduction aux spiritueux
  - Apprendre à déguster et décrire les spiritueux en utilisant l'approche systématique de la dégustation
  - Comprendre la production des spiritueux et les différents styles obtenus
- Module 2 : Spiritueux à base de fruits et canne à sucre
  - Connaître les différentes matières premières et les étapes de production à partir de ces dernières pour élaborer des spiritueux
  - Apprendre les principales caractéristiques de ces spiritueux et les termes d'étiquetage spécifiques
- Module 3 : Whisk(e)y, Tequila et Mezcal
  - Connaître les différentes matières premières et les étapes de production des principales catégories de Whiskies, tequila et mezcal
  - Apprendre les principales caractéristiques de ces spiritueux et les termes d'étiquetage spécifiques
- Module 4 : Vodka, spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés
  - Connaître les différentes matières premières et les étapes de production de la vodka, des spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés
  - Apprendre les principales caractéristiques de ces spiritueux et les termes d'étiquetage spécifiques
- Module 5 : Le bar et les cocktails
  - Apprendre l'équipement et les types de verres utilisés pour le service des spiritueux et des cocktails
  - Apprendre les ingrédients de base des cocktails et les facteurs à considérer pour un cocktail parfaitement équilibré
  - Apprendre les principales familles de cocktail et connaître des exemples pour chacune
- Module 6: Révisions
  - Examen blanc sous forme de questionnaire à choix-multiple corrigé et que l'étudiant peut réaliser autant de fois qu'il le souhaite

**DUREE :**

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

**RYTHME :**

- Accès illimité à la plateforme pendant 5 semaines pour suivre à son rythme la formation

### MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- 6 modules de formation en ligne
- Examen en présentiel sur un de notre site de Bordeaux ou à distance (sous conditions)
- Remise après finalisation de l'inscription
  - Le livre « Spiritueux : Au-delà de l'étiquette » couvrant le contenu de la formation
  - Le « Cahier de l'étudiant » pour suivre et préparer la formation
  - La fiche de dégustation plastifiée « Approche Systématique de la Dégustation WSET »
- 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 60 minutes composé de 50 questions à choix multiples
- Validation : 55% 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](mailto:contact@wisp-campus.com).

### PRIX TOTAL :

- 500€

### INDICATEURS :

- 100% de réussite à l'examen sur l'année 2020/2021

#### ET APRÈS

- WSET niveau 3 en spiritueux  
WSET niveau 2 en vins