

## WSET Niveau 2 en Spiritueux Programme 2022-2023

---

### 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 :

#### Intermédiaire

- Aux personnes ayant obtenu la certification WSET® niveau 1 en spiritueux qui souhaitent approfondir leurs connaissances.
- Aux sommeliers.
- Aux acteurs du tourisme œnologique.
- Aux entrepreneurs, aux cavistes ou aux professionnels du commerce international des spiritueux qui souhaitent améliorer leur employabilité.
- Aux passionnés et aux curieux des spiritueux.
- Aux professionnels en transition ou en reconversion qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux et qui cherchent une formation certifiante reconnue mondialement.

### PREREQUIS :

Aucun – WSET niveau 1 en spiritueux 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 :**

- Français ou Anglais

**CERTIFICATION PREPAREE :**

- WSET Level 2 Award in Spirit

**CONTENU DE LA FORMATION :**

**MODULE 1 - COMPRENDRE LES PRINCIPAUX FACTEURS DE PRODUCTION QUI DÉTERMINENT LES TYPES DE SPIRITUEUX :**

- Décrire les principales étapes de la production de spiritueux.
- Décrire les matières premières et ce qu'elles apportent.
- Expliquer le processus de la fermentation alcoolique.
- Expliquer le processus de la fermentation alcoolique.
- Décrire les différents éléments d'un alambic à repasse, le processus typique de double distillation associé et le type de spiritueux qu'il produit.
- Décrire les différents éléments d'un alambic à colonne, le processus typique de distillation continue et le type de spiritueux qu'il produit.
- Décrire et expliquer les opérations postdistillation.

**MODULE 2 - COMPRENDRE LES MÉTHODES DE PRODUCTION ET L'ÉTIQUETAGE DES PRINCIPAUX TYPES DE SPIRITUEUX, ET DÉCRIRE LEURS CARACTÉRISTIQUES MAJEURES :**

- Citer les matières premières utiles à la production des principaux types de spiritueux.
- Connaître les exigences légales applicables à la production des principaux types de spiritueux.
- Indiquer les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux.
- Connaître les termes d'étiquetage utilisés pour les principaux types de spiritueux.
- Décrire les caractéristiques majeures des principaux types de spiritueux.

**MODULE 3 - COMPRENDRE LES MÉTHODES DE PRODUCTION ET L'ÉTIQUETAGE DES PRINCIPAUX TYPES DE SPIRITUEUX AROMATISÉS, DE LIQUEURS ET DE VINS AROMATISÉS, ET DÉCRIRE LEURS CARACTÉRISTIQUES MAJEURES :**

- Identifier les principaux types de spiritueux aromatisés et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Décrire les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux aromatisés et de liqueurs.
- Connaître les termes d'étiquetage utilisés pour le gin.

**MODULE 4 - CONNAÎTRE LE MATÉRIEL GÉNÉRALEMENT UTILISÉ ET LES PRINCIPES APPLICABLES POUR LE SERVICE DES SPIRITUEUX :**

- Connaître le matériel et les verres utilisés pour le service des spiritueux, et expliquer leur usage.
- Citer les ingrédients majeurs utilisés pour la préparation des cocktails.
- Savoir réaliser un cocktail équilibré.
- Citer les principales familles de cocktail et donner quelques exemples connus.

**DUREE :**

- 2 jours de formation en présentiel (14 heures au total) et 10 heures minimum de travail personnel en amont de la formation

#### **RYTHME :**

- Temps plein

#### **MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES**

- Formation et examen en présentiel sur un de notre site : Bordeaux ou Paris
  - Alternance de contenu théorique et de dégustation : 25 échantillons de spiritueux dégustés
- 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 »
- Réception des résultats par email 6 semaines après la formation et envoi du diplôme par la poste

#### **MODALITES D'EVALUATION**

- Examen présentiel 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
- Paris, La Maison du Whisky, 20 Rue d'Anjou, 75008 PARIS

#### **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 :**

- 650 €

**INDICATEURS :**

- 100% de réussite à l'examen sur l'année 2021/2022

**ET APRÈS**

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