

WSET Niveau 2 en Vins Programme 2022-2023 Distanciel

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins
- Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins
- Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés
- Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins

PUBLIC :

Intermédiaire

- Aux professionnels du secteur et aux amateurs de vins ayant déjà quelques bases en dégustation
- Aux débutants souhaitant découvrir les vins du monde
- Aux titulaires du diplôme WSET® niveau 1 en vins qui cherchent à approfondir leurs connaissances
- Aux professionnels de la filière des vins souhaitant obtenir un diplôme reconnu pour évoluer dans les différents métiers du secteur : distribution, caviste, marketing, restauration
- Aux acteurs du tourisme œnologique
- Aux professionnels ou aux amateurs qui sont dans une démarche de reconversion professionnelle

PREREQUIS :

Aucun – WSET niveau 1 en vins recommandé

- 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 de base relatifs au stockage et au service du vin

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 Wines

CONTENU DE LA FORMATION :

MODULE 1 : CONNAITRE LES FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX (TERROIR) ET LES DIFFÉRENTES PRATIQUES VITICOLES

- Les constituants de la baie de raisin
- Les éléments nécessaires au développement de la vigne
- La maturité du raisin
- L'environnement de culture de la vigne
- Les pratiques viticoles variées
- Termes d'étiquetage à l'origine ou aux pratiques viticoles

MODULE 2 : COMPRENDRE L'INFLUENCE DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE EN BOUTEILLE SUR LE STYLE ET LA QUALITÉ DES VINS.

- Le processus de la fermentation alcoolique
- Les étapes de vinification
- Les pratiques optionnelles en vinification
- L'élevage du vin en bouteille

MODULE 3 : CONNAÎTRE LE STYLE ET LA QUALITÉ DES VINS PRODUITS À PARTIR DES CÉPAGES INTERNATIONAUX OU LOCAUX DES RÉGIONS IMPORTANTES.

- Les cépages dits internationaux
- Terroirs et pratiques viticoles pour chaque cépage
- Processus de vinification
- L'élevage en bouteille
- Les grandes régions viticoles du monde.

MODULE 4 : COMPRENDRE L'INFLUENCE DU PROCESSUS DE PRODUCTION SUR LE STYLE DES VINS EFFERVESCENTS ET FORTIFIÉS.

- Cépages
- Étapes de vinification
- Options de vieillissement
- Les termes d'étiquetage spécifiques aux vins effervescents

- Principales régions productrices

MODULE 5 : COMPRENDRE LES PRINCIPES CLÉS DE LA CONSERVATION ET DU SERVICE DU VIN, AINSI QUE LES ACCORDS METS ET VINS.

- Conditions idéales de conservation
- Conserver le vin après ouverture
- Températures de service recommandées
- Les défauts du vin
- Les grandes règles des accords mets et vins.

MODULE 6 : REVISIONS

- 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

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 notre site de Bordeaux ou à distance (sous conditions)
- Remis après finalisation de l'inscription
 - Le livre « Vins : 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 1 heure composé de 50 questions à choix multiples
- Validation : 55% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

MÉTIER 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 :

- 500€

INDICATEURS :

- 97% de réussite à l'examen sur l'année 2020/2021

ET APRÈS

- WSET Level 3 en vins
- WSET Level 1 en spiritueux
- French Wine Scholar
- Italian Wine Scholar Prep Course