

WSET Niveau 2 en Vins Programme 2022-2023

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

- Français ou anglais

CERTIFICATION PREPAREE :

- WSET Level 2 Award in Wines

CONTENU DE LA FORMATION :

MODULE 1 : CONNAÎTRE LES FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX (TERROIR) ET LES DIFFÉRENTES PRATIQUES VITICOLES. COMPRENDRE LEUR INFLUENCE SUR LE STYLE DES VINS.

- Composition d'un grain de raisin
- Les besoins de la vigne
- La maturité du raisin
- Les facteurs environnementaux de la vigne
- Différentes pratiques viticoles
- Termes d'étiquetage relatif à l'origine ou aux pratiques viticoles

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

- La fermentation alcoolique
- Le processus de vinification
- Les options de vinification
- Le vieillissement en bouteille.

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

- Principaux cépages : chardonnay, pinot gris, sauvignon blanc, riesling, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir et la syrah
- Facteurs environnementaux et pratiques viticoles courantes pour chaque cépage
- Options de vinification
- Vieillissement en bouteille
- Principales régions viticoles du monde

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

- Cépages
- Vinification
- Options de vieillissement
- Différentes catégories
- Principales origines

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
- Préserver le vin après ouverture
- Température de service
- Les défauts du vin
- Principes des accords mets et vins

DUREE :

- 3 jours de formation en présentiel (21 heures au total) et 15 heures 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 Toulouse
 - Alternance de contenu théorique et de dégustation : 40 échantillons de vins dégustés
- Remise 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 »
 - Accès à un ensemble de ressources en ligne à suivre en amont de la formation
- Réception des résultats par email 6 semaines après la formation et envoi du diplôme par la poste

MODALITES D'EVALUATION

- Examen présentiel de 1 heure 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
- Œnologue
- Professionnel de la dégustation

LIEU DE FORMATION

- Bordeaux, 88 Quai de Paludate, 33800 BORDEAUX
- Lons, 14 rue Camille du Gast, ZAE de l'Hippodrome, 64140 Lons
- Toulouse, 1 rue Bouquières, 31000 TOULOUSE

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 :

- 650 €

INDICATEURS :

- 97% de réussite à l'examen sur l'année 2021/2022

ET APRÈS :

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