

WSET Niveau 3 en Spiritueux Programme 2022-2023

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Comprendre et identifier les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux et leur influence sur le type de spiritueux.
- Comprendre et identifier les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Comprendre et identifier les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Identifier le matériel généralement utilisé et les principes applicables pour le service des spiritueux.

PUBLIC :

Avancé

- Aux personnes ayant obtenu la certification WSET® niveau 2 en spiritueux qui souhaitent approfondir leurs connaissances.
- Aux professionnels et passionnés des spiritueux qui souhaitent développer des compétences très pointues en dégustation pour évaluer avec précision un spiritueux.
- Aux sommeliers souhaitant obtenir une véritable expertise en spiritueux.
- Aux acteurs du « spiritourisme ».
- Aux cavistes qui souhaitent maîtriser dans les moindres détails les spiritueux afin de bien sélectionner les spiritueux.
- Aux producteurs, aux professionnels de la distribution, de l'import-export ou aux professionnels de service au bar.

PREREQUIS :

WSET niveau 2 en spiritueux obligatoire

- 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.

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 3 Award in Spirit

CONTENU DE LA FORMATION :

MODULE 1 : COMPRENDRE LES TECHNIQUES UTILISÉES DANS LA PRODUCTION DES SPIRITUEUX.

- Transformation des matières premières
- Fermentation alcoolique
- Distillation
- Processus de postdistillation

MODULE 2 : ÉTUDE DÉTAILLÉE DES ONZE CATÉGORIES DE SPIRITUEUX ET DE LIQUEURS POUR COMPRENDRE ET EXPLIQUER LE STYLE ET LA QUALITÉ DE CHACUN.

- Scotch whisky
- Bourbon
- Rye whisky
- Tennessee whiskey
- Cognac
- Armagnac
- Rhum des Caraïbes
- Tequila
- Mezcal
- Vodka et gin

MODULE 3 : ÉTUDE DES 23 AUTRES CATÉGORIES DE SPIRITUEUX SUR TROIS DOMAINES :

- Les principales méthodes de production
- Les principaux styles
- Les termes clés de l'étiquetage

MODULE 4 : DÉGUSTATION ET DESCRIPTION DES SPIRITUEUX EN UTILISANT L'APPROCHE SYSTÉMIQUE DE DÉGUSTATION DES SPIRITUEUX DU WSET®

DUREE :

- 6 jours de formation en présentiel (42 heures au total) et 50 heures minimum de travail personnel en amont de la formation

RYTHME :

- Temps plein

MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Formation et examen en présentiel sur notre site Paris

- Alternance de contenu théorique et de dégustation : 60 échantillons de spiritueux dégustés
- Remise après finalisation de l'inscription
 - Le livre « *Understanding spirits : Explaining style & quality* » couvrant le contenu de 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 2 heures 30 composé
 - 50 questions à choix multiples et 2 questions ouvertes
 - Dégustation à l'aveugle de 2 spiritueux
- 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

- 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.

RIX TOTAL :

- 1350 €

INDICATEUR :

- 46% de réussite à l'examen sur l'année 2021/2022