

WSET Niveau 3 en Vins Programme 2022-2023 Distanciel

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.
- Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

PUBLIC :

Avancé :

- Aux titulaires du diplôme WSET® niveau 2 en vins qui cherchent à approfondir leurs connaissances.
- Aux professionnels et aux amateurs souhaitant découvrir une large gamme de vins et obtenir une certification reconnue internationalement.
- Aux professionnels de la filière des vins qui souhaitent approfondir leurs connaissances pour exercer des métiers de la production, de la distribution ou de la commercialisation du vin, de la restauration ou pour exercer comme caviste ou sommelier.
- Aux personnes qui souhaitent entreprendre une reconversion professionnelle.

PREREQUIS :

Avancé – WSET Niveau 2 en vins obligatoire

- 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

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 Wines

CONTENU DE LA FORMATION :

- Semaine 1 : Les facteurs affectant le style, la qualité et le prix du vin
 - Connaître les principaux facteurs naturels et humains dans le vignoble et dans les chais et comprendre comment ils influencent le style la qualité et le prix du vin.
- Semaine 2 : Techniques de dégustation, réglementation et service du vin
 - Apprendre à déguster et décrire des vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation du WSET
 - Connaître la réglementation en terme d'étiquetage
 - Apprendre les principes de base des accords mets et vin ainsi que les règles pour le stockage et le service du vin
- Semaines 3-5 : Les vins d'Europe
 - Connaître et comprendre l'influence des facteurs naturels et humains sur le style et la qualité des vins produits dans les principales régions viticoles d'Europe (France, Italie, Espagne, Portugal, Allemagne, Autriche, Hongrie, Grèce)
- Semaines 6-7 : Les vins du nouveau monde
 - Connaître et comprendre l'influence des facteurs naturels et humains sur le style et la qualité des vins produits dans les principales régions viticoles du nouveau monde (États-Unis, Canada, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande)
- Semaine 8 : Les vins effervescents et mutés
 - Apprendre les méthodes de production et les principaux styles et origines de vins effervescents (Champagne, Crémants, Cava, Sekt, Prosecco, Asti).

- Apprendre les méthodes de production et les principaux styles et origines de vins mutés (Porto, Xérès, Muscats mutés)
- Semaine 9: Révision et examen blanc
 - Exercices de révision et questionnaire à choix multiple en préparation de l'examen

DUREE :

- 9 semaines pour suivre 9 modules de formation
- 90 heures
- 90 heures de travail personnel

RYTHME :

- Accès illimité à la plateforme pendant 9 semaines pour suivre à son rythme la formation

MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- 9 modules de formation en ligne
- Examen en présentiel sur notre site de Bordeaux
- Remis après finalisation de l'inscription
 - Le livre « Comprendre le vin : expliquer le style et la qualité » couvrant le contenu de la formation.
 - Le « Guide de l'étudiant » pour suivre et préparer la formation
 - La fiche de dégustation plastifiée « Approche Systématique de la dégustation de vin »
- 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 2 heures 30 composé
 - 50 questions à choix multiples et 4 questions ouvertes
 - Dégustation à l'aveugle de 2 vins
- 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 :

- 950€

INDICATEURS :

- 52% de réussite à l'examen sur l'année 2020/2021

ET APRÈS

- WSET Level 4 Diploma in Wines
- French Wine Scholar
- WSET Level 2 en spiritueux