

WSET niveau 4 Diploma en vins Programme 2023-2024

OBJECTIFS DE FORMATION

- Devenir un professionnel spécialiste des vins combinant les compétences techniques et commerciales de la filière. Ce programme de très haut niveau prépare les futurs managers du secteur à prendre des décisions techniques et stratégiques grâce à une parfaite compréhension des tendances et évolutions du marché du vin. Ce diplôme est également reconnu dans le monde entier comme la porte d'entrée du prestigieux programme du Master of Wine.

PREREQUIS :

- WSET Niveau 3 en vins

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Entretien téléphonique avec notre Coordinatrice Pédagogique
- Signature du devis et des documents annexes selon le mode de financement, versement d'un acompte

LANGUE :

- Anglais

CERTIFICATION PRÉPARÉE :

- WSET Level 4 Diploma in Wines

PROGRAMME :

D1 : LA PRODUCTION DU VIN – 24 heures / 3 jours

- Viticulture
- Vinification
- Elevage, traitements et packaging

Si le cours est réalisé à Bordeaux, une 4^e journée de cours (8 heures) est ajoutée et destinée à une visite du vignoble Bordelais.

D2 : LE MARCHÉ GLOBAL DES BOISSONS ALCOOLISÉES - 8 heures en distanciel / 1 jour

- Le dynamisme du marché mondial des boissons alcoolisées
- Les marchés locaux
- Le rôle du marketing sur les boissons alcoolisées

D3 : LES VINS TRANQUILLES DU MONDE - 120 heures / 15 jours

- Europe du Nord et de l'Ouest (France, Allemagne, Angleterre)
- Europe centrale, du sud et du sud-est (France, Suisse, Autriche, Hongrie, Espagne Italie, Portugal, Grèce)
- Amérique du Sud (Argentine, Chili), Amérique du Nord (USA, Canada), Océanie (Australie, Nouvelle-Zélande), Afrique du Sud
- Une journée est dédiée à une visite du vignoble Bordelais.

Si le cours est réalisé à Bordeaux, deux journées de cours (16 heures) sont ajoutées et destinées à une visite du vignoble Bordelais.

D4 : LES VINS EFFERVESCENTS DU MONDE – 8 heures / 1 jour

- Méthodes de production
- Catégories et style d'effervescents

Si le cours est réalisé à Paris, une 2^e journée de cours (8h) est ajoutée et destinée à une visite du vignoble Champenois.

D5 : LES VINS FORTIFIES DU MONDE – 16 heures / 2 jours

- Méthodes de production
- Catégories et style de vins fortifié

D6 : MEMOIRE DE RECHERCHE

- Sujet imposé par le WSET
- 3 000 mots (+/- 10 %)
- 10 % de la note globale du Diploma

DURÉE :

- 168 heures en présentiel / 21 jours
- 8 heures en distanciel / 1 jour

RYTHME :

- Temps plein

MODALITÉS ET OUTILS PÉDAGOGIQUE :

- Accès de 3 ans à la plateforme en ligne WSET Diploma
- Livres électroniques en accès libre (3 ans)
- Lectures complémentaires recommandées par l'équipe pédagogique
- 250 vins dégustés
- Examens blancs réalisés tout au long du programme
- 600 heures de travail personnel guidé

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- **Unité 1 : La production du vin / 20 % de la note globale du Diploma**
 - Durée de l'examen : 90 minutes
 - Questions ouvertes
 - Validation de l'unité si le candidat obtient 55 % de réponses correctes minimum.

- **Unité 2 : Le marché global des boissons alcoolisées / 10% de la note globale du Diploma**
 - Durée de l'examen : 60 minutes
 - Questions ouvertes
 - Validation de l'unité si le candidat obtient 55 % de réponses correctes minimum.

- **Unité 3 : Les vins tranquilles du monde / 50 % de la note globale du Diploma**
 - Durée de l'examen : 380 minutes, réparties sur 2 journées
 - Jour 1 / Examen théorique : deux sessions de questions ouvertes (une de 120 minutes, une de 80 minutes) présentant 7 questions ouvertes, parmi lesquelles le candidat devra en choisir 5.
 - Jour 2 / Examen pratique : dégustations de 12 vins à l'aveugle sous forme de deux sessions de 6 vins (90 minutes par session)
 - Validation de l'unité si le candidat obtient 55 % à l'examen théorique et 55 % à l'examen pratique minimum.

- **Unité 4 : Les vins effervescent du monde / 5 % de la note globale du Diploma**
 - Durée de l'examen : 90 minutes
 - Questions ouvertes et dégustation à l'aveugle de 3 vins
 - Validation de l'unité si le candidat obtient 55 % de réponses correctes minimum.

- **Unité 5 : Les vins fortifiés du monde / 5 % de la note globale du Diploma**
 - Durée de l'examen : 90 minutes
 - Questions ouvertes et dégustation à l'aveugle de 3 vins
 - Validation de l'unité si le candidat obtient 55 % de réponses correctes minimum.

MÉTIERS ASSOCIÉS :

- Professionnel de la viticulture et de la vinification
- Professionnel du négoce
- Professionnel du service en salle
- Prescripteurs
- Professionnel de la vente de boissons alcoolisées
- Professionnel de la dégustation

LIEU DE FORMATION :

- WiSP 88 Quai de Paludate, 33800 BORDEAUX
- DESKO SOPI, 81 rue de Clichy, 75009 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

ACCESSIBILITÉ 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 :

- 3600 €, hors taxes, pour le Bloc 1 (D1/D2/D4/D5)
- A partir de 4 200 €, hors taxes, pour l'unité D3*
- A partir de 190 €, hors taxes, pour l'unité D6*

****voir notre liste de tarifs pour plus d'information***

INDICATEURS :

- 66% de réussite à la certification sur l'année 2021/2022