



—
W
\$
E
T
1
—

EN VINS

WSET NIVEAU 1

LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 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 et pratiques de base relatifs au **stockage** et au **service du vin**

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **professionnels débutants** qui se lancent dans le secteur du vin
- Aux **amateurs de vin, d'œnologie** qui souhaitent s'initier
- Aux **personnes qui souhaitent se reconverter** ou en transition professionnelle
- Aux **entrepreneurs**, aux **cavistes** qui souhaitent obtenir une **première certification reconnue**
- Aux **acteurs du tourisme œnologique**

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun

MODALITÉ : En ligne

DÉGUSTATION : 10 vins (non inclus)

DURÉE : 4 semaines d'accès à la plateforme

CERTIFICATION : WSET Level 1 Award in Wines

PRIX TOTAL : 250€

INDICATEURS : 100% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (9/9 examens réussis)

LANGUES : 

DÉLAI D'ACCÈS : 15 jours avant le début de la formation

CONTACT : formation@wisp-campus.com

MODULE 1 : Qu'est ce que le vin et comment est-il fait ?

- Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification
- Composition d'un grain de raisin
- Viticulture
- Climat
- Fermentation alcoolique
- Élaboration des vins blancs, rouges et rosés.

MODULE 2 : Types et styles de vins.

- Connaître les différents types et styles de vins qui existent
- Trois principaux styles de vins : tranquilles, effervescents, mutés
- Caractéristiques structurelles notables de tous les vins.

MODULE 3 : Introduction à la dégustation.

- Savoir déguster un vin en utilisant une approche systématique.
- Déguster un vin et décrire ses caractéristiques principales en utilisant les termes de l'approche systématique de dégustation du WSET
- Les différences et les similarités entre différents styles de vins.

MODULE 5 : Stockage et service du vin.

- Connaître les principes de base relatifs au stockage et au service du vin
- Stockage du vin
- Température de service
- Service du vin.

MODULE 6 : Accords mets et vins.

- Identifier les principales interactions entre les mets et le vin et reconnaître les sensations produites.

MODULE 7 : Révisions.

- Examen blanc sous forme de questionnaire à choix multiples corrigé et que l'étudiant peut réaliser autant de fois qu'il le souhaite.

MODULE 4 : Cépages et vins.

- Connaître les types, les styles et les caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins
- Principaux cépages : leurs caractéristiques et le style de vins qu'ils produisent
- Vins identifiés par leur origine ou nom spécifique : leurs cépages, caractéristiques principales et style de vin.

WSET NIVEAU 1

LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Validation de l'inscription avec les équipes WiSP : **signature du devis, versement acompte et signature document annexe** selon le mode de financement retenu
- 7 jours après la validation de l'inscription : réception du **matériel pédagogique et accès à la plateforme e-learning**

MODALITÉS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Formation et examen en ligne
- Remise après finalisation de l'inscription
 - Accès à la plateforme e-learning pour suivre la formation
- **Réception des résultats** à l'examen 6 semaines après la formation et **envoi du certificat** par la poste

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Examen de 45 minutes** composé de 30 questions à choix multiples
- Validation : 70% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

ET APRÈS

WSET niveau 2 en vins
WSET niveau 1 en spiritueux
Italian Wine Scholar Prep Course

LES POINTS FORTS DE 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.
- **3 sites de formation** : Bordeaux, Toulouse et Paris.

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 référente handicap :

- **Par téléphone**, au 05 57 71 75 61
- **Par mail** contact@wisp-campus.com
- **Registre public d'accessibilité**

