



—  
**W**  
**S**  
**E**  
**T**  
**2**  
—  
EN VINS



# WSET NIVEAU 2

## LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

### LES OBJECTIFS DE LA 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 les 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

### À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

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

### EN BREF

**LES PRÉREQUIS :** Aucun, WSET 1 en vins recommandé

**MODALITÉ :** En ligne

**DÉGUSTATION :** 40 vins (non inclus)

**DURÉE :** 5 semaines d'accès à la plateforme

**CERTIFICATION :** WSET Level 2 Award in Wines

**PRIX TOTAL :** 500€

**INDICATEURS :** 96% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (189/197 examens réussis)

**LANGUES :** 

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

**CONTACT :** formation@wisp-campus.com

**MODULE 1 :** Connaître les facteurs environnementaux (terroir) et les différentes pratiques viticoles

- Les constituants de la baie de raisin
- Les éléments nécessaires au développement de la vigne
- La maturité du raisin
- L'environnement de culture de la vigne
- Les pratiques viticoles variées
- Termes d'étiquetage à l'origine ou aux pratiques viticoles.

**MODULE 2 :** Comprendre l'influence de la vinification et de l'élevage en bouteille sur le style et la qualité des vins

- Le processus de la fermentation alcoolique
- Les étapes de vinification
- Les pratiques optionnelles en vinification
- L'élevage du vin en bouteille.

**MODULE 3 :** Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des cépages internationaux ou locaux des régions importantes

- Les cépages dits internationaux
- Terroirs et pratiques viticoles pour chaque cépage
- Processus de vinification
- L'élevage en bouteille
- Les grandes régions viticoles du monde.

**MODULE 4 :** Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés

- Cépages
- Étapes de vinification
- Options de vieillissement
- Les termes d'étiquetage spécifiques aux vins effervescents
- Principales régions productrices.

**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
- Conserver le vin après ouverture
- Température de service recommandées
- Les défauts du vin
- Les grandes règles des accords mets et vins.

**MODULE 6 :** Révisions

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

# WSET NIVEAU 2

## 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
  - Accès au ebook couvrant le contenu de 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 1 heure** composé de 50 questions à choix multiples
- Validation : 55% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

### ET APRÈS

- WSET niveau 3 en vins
- WSET niveau 1 en spiritueux
- French Wine Scholar
- 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](mailto:contact@wisp-campus.com)**
  - **Registre public d'accessibilité**

