



—  
W  
I  
S  
P  
—

## Édito

Notre passion, nous en avons fait notre métier et nous souhaitons en faire autant pour vous.

Notre mission est de diffuser et partager nos connaissances, nos compétences et expertises pour professionnaliser les acteurs de la filière et garantir l'employabilité de tous les professionnels.

Notre objectif est de permettre à chacun de déployer ses ailes et poursuivre son projet professionnel.



WiSP est le lieu de rendez-vous des professionnels et amateurs de vins et spiritueux qui souhaitent accéder aux formations les plus prestigieuses. Nous dispensons des formations certifiantes WSET® et FWS en présentiel sur nos 3 sites de Bordeaux, Paris, et Toulouse, ou en e-learning ainsi que des formations intra-entreprises. L'accompagnement individualisé est au cœur de la démarche pédagogique de WiSP.

Formations, engagements, approche pédagogique, témoignages de notre communauté Alumni, on vous dit tout sur nous dans cette brochure !

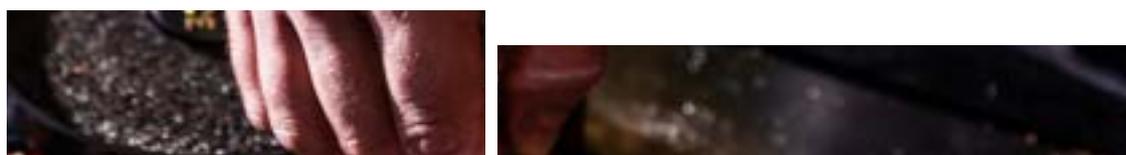
Mobilisons-nous pour continuer à faire grandir tous les professionnels de la filière. Au plaisir de vous accompagner dans votre projet de formation !

Fanny Darrieussecq - Fondatrice de WiSP



# LE SOMMAIRE

- 01** NOS ENGAGEMENTS ET VALEURS
- 02** VOTRE PARCOURS APPRENANT CHEZ WISP
- 03** NOTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE
- 04** NOTRE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE
- 05** NOS FORMATIONS À VOTRE RYTHME
- 06** NOS EXPERTS
- 07** NOS 3 CAMPUS
- 08** NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ
- 09** NOS FORMATIONS EN VINS ET SPIRITUEUX
- 10** NOTRE CALENDRIER
- 11** FINANCEMENTS ET MODALITÉS
- 12** NOS FORMATIONS SUR-MESURE
- 13** NOS PARTENAIRES PRESTIGIEUX
- 14** RÈGLEMENT INTÉRIEUR



# NOS ENGAGEMENTS

AUPRÈS DE VOUS

## INNOVER

L'innovation au service de **l'excellence pédagogique** est inscrite dans nos gènes. Pour faciliter l'apprentissage de certifications exigeantes, nous misons sur des méthodes actives qui allient théorie et pratique en nous adaptant aux envies de chacun.

## ADAPTER

Chez WiSP, nous dispensons des **formations WSET® prestigieuses** mais pas que ! Nous travaillons en proximité avec tous les acteurs de la filière pour transformer les besoins du terrain en actions de formation pertinentes **100% sur-mesure**.

## CONNECTER

La vocation de WiSP est aussi de **faire naître des rencontres** et **établir des connexions entre les professionnels** aux 4 coins de la planète.

## FORMER

Nous sommes convaincus que notre métier a le pouvoir de contribuer à l'employabilité et à **l'émergence de nouvelles compétences**. Experts passionnés et engagés, nous défendons avec sincérité l'accessibilité de nos formations au plus grand nombre

## ACCOMPAGNER

L'**accompagnement individualisé** de tous les apprenants sans exception est un pilier majeur de la philosophie WiSP. C'est pourquoi, avant, pendant et après nos sessions de formation, nous prenons le temps d'accompagner chaque apprenant **jusqu'à sa réussite**.



# NOS VALEURS

AU SEIN DU CAMPUS

## L'EXCELLENCE

Faire de l'excellence de nos formations et ressources pédagogiques notre priorité.

## L'AUDACE

Oser faire des choix pédagogiques audacieux et nous réinventer sans cesse pour faciliter l'apprentissage est notre ambition.

## LE PLAISIR

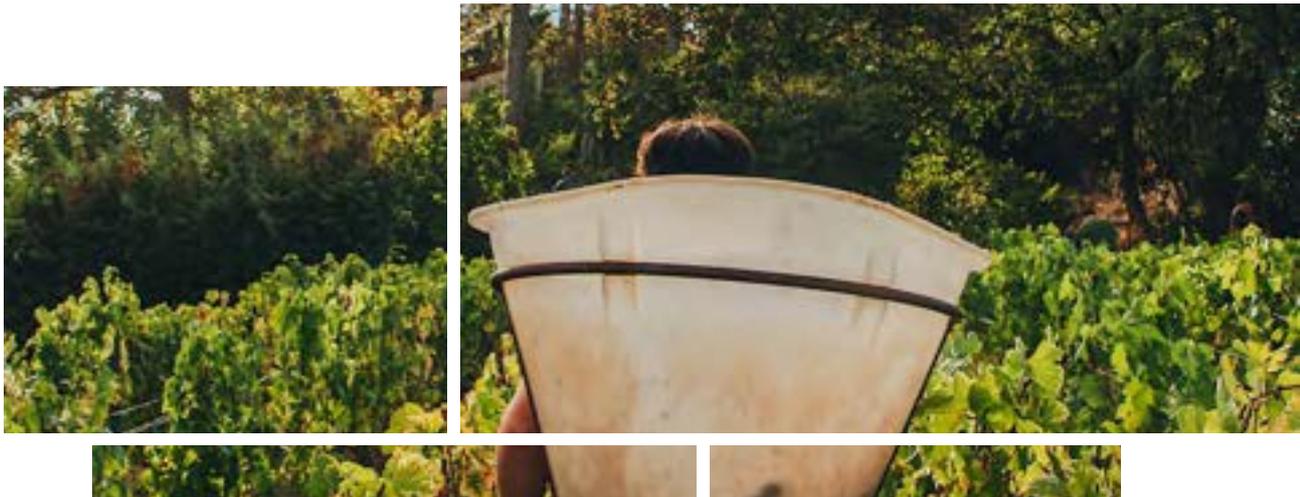
Pour qu'apprendre ne soit que plaisir, des moments de dégustation et activités participatives sont organisés.

## L'INTÉGRITÉ

Agir avec éthique, transparence, tolérance et humilité est notre philosophie.

## LA PROXIMITÉ

Privilégier dans nos échanges l'humain, la proximité, la confiance et l'écoute active de nos parties-prenantes est dans notre culture d'entreprise.



# VOTRE PARCOURS APPRENANT

CHEZ WiSP

- 01 **PHASE INFORMATIONNELLE**  
Recherche de financement + prise d'informations - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation
- 02 **VALIDATION DU DOSSIER D'INSCRIPTION**  
Welcome to WiSP community
- 03 **7 JOURS OUVRÉS MAX**  
Réception de la box pédagogique + accès à la plateforme e-learning\* (Le cas échéant)
- 04 **4 À 6 SEMAINES D'E-LEARNING**  
Email hebdomadaire pour préparer la formation\* (Le cas échéant)
- 05 **J-15 AVANT LE PRÉSENTIEL**  
Email de convocation
- 06 **FORMATION EN PRÉSENTIEL**  
Examen le dernier jour
- 07 **J+1 POST FORMATION**  
Email d'enquête de satisfaction
- 08 **J+10 LISTE DES VINS**
- 09 **4 À 6 SEMAINES POST FORMATION**  
Récapitulatif des résultats par mail
- 10 **4 À 8 SEMAINES POST RÉSULTATS**  
Réception du certificat par courrier



# PRÉPARER SA FORMATION

## AU MOMENT DE MON INSCRIPTION

Je complète et je valide mon dossier d'inscription avec la team WiSP.

7 jours après, je reçois l'ensemble du matériel pédagogique.

## AVANT LA FORMATION

Je me fixe des objectifs quotidiens et hebdomadaires pour explorer les ressources associées.

Dès réception de la box pédagogique, je prends connaissance de son contenu et des différents supports associés.

Je me bloque un créneau dans la semaine pour travailler, idéalement le moment de la journée où je suis le plus prompt à étudier.

Je me crée un programme de lecture pour lire le livre avant le début de la formation en présentiel.

Dès réception de l'accès à mon extranet, je me connecte crée un mot de passe et me présente dans le forum à mes camarades et à mon intervenant.

## DÈS LE DÉBUT DE MA FORMATION, SUR MON ESPACE PERSONNALISÉ

Je réalise le questionnaire d'entrée en formation pour faire un bilan de mes compétences.

Je regarde le module d'introduction à la formation.

Je suis les modules et participe aux visios\* le cas échéant

Je pose des questions à mon intervenant dans le forum.

Je réalise l'examen blanc proposé avec ma formation.

*\* Je me connecte aux visios depuis mon espace personnalisé. Dans mes activités, je clique sur la visio (icône caméra) et ensuite sur le lien, puis "participer". Je coupe mon micro pendant la visio sauf en cas de prise de parole. Je reçois un rappel 1 jour et 1 heure avant la visio.*

## LORS DE MA FORMATION EN PRÉSENTIEL

J'apporte ma box pédagogique ainsi qu'un crayon de papier, ma bouteille d'eau et ma carte d'identité.

Je coupe mon téléphone pendant la formation.

Je participe à la formation, je pose des questions et discute, échange et déguste avec mes camarades et l'intervenant.

## APRÈS MA FORMATION

Je complète le questionnaire de satisfaction envoyé par WiSP.

Je signale à la team WiSP si mon adresse postale a changé

Je patiente pendant 5 à 8 semaines avant d'avoir mon résultat à la certification.

# NOTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE

## CE QUI NOUS REND UNIQUES

L'**accompagnement individualisé** est au cœur de la démarche pédagogique de WiSP. Avant, pendant et après leur parcours de formation, nos apprenants sont guidés par nos équipes pour garantir l'atteinte de leurs objectifs.

## NOTRE APPROCHE

Pour nous, la pédagogie est l'essentiel. Notre objectif est de permettre à chacun de déployer ses ailes et de poursuivre son projet professionnel.

“Notre approche pédagogique se veut **audacieuse, innovante et inclusive**.

3 mots d'ordre structurent notre démarche : **Exigence** car l'objectif premier est de délivrer des formations de qualité, l'**individualisation** et la diversité pour accompagner tous les apprenants, la **créativité** pour aller au-delà des fondamentaux théoriques des certifications, pour proposer une véritable expérience d'apprentissage.

Et 3 axes structurent nos ambitions pédagogiques et servent de cadre de référence pour construire et faire évoluer nos programmes de formation.

- Une **pédagogie active**
- Une **gestion de l'hétérogénéité des groupes d'apprenants**
- Le **développement des compétences** coopératives et d'entraide.

C'est pourquoi nos formations allient **apports théoriques, échanges collectifs, moments de convivialité et de dégustation**. Et puis, nous nous entourons de formateurs experts et de partenaires prestigieux, pour garantir le meilleur à nos apprenants.”

Témoignage de Charlotte GUILLOT  
Responsable pédagogique



# UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE



**Fanny DARRIEUSSECQ**  
Directrice générale WiSP  
et Référente Qualité



**Anne RAYNAUD**  
Coordinatrice  
WSET 4 DIPLOMA



**Charlotte GUILLOT**  
Responsable pédagogique  
et Référente handicap

## NOUS CONTACTER

-  Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h30
-  88 quai de Paludate, 33800 Bordeaux
-  Tel. : +33 5 57 71 75 61
-  [contact@wisp-campus.com](mailto:contact@wisp-campus.com)
-  Formulaire sur le site : [wisp-campus.com](http://wisp-campus.com)

Enregistré sous le numéro déclaration d'activité 72330840133 auprès de la DIRRECTE Nouvelle Aquitaine

# NOS FORMATIONS E-LEARNING

## VOUS VOULEZ AVANCER À VOTRE RYTHME OU VOUS NE POUVEZ PAS VOUS RENDRE SUR LE CAMPUS : OPTEZ POUR NOS FORMATIONS E-LEARNING

Notre **plateforme en ligne propose des contenus ludiques, développés spécialement par notre équipe pédagogique pour une expérience enrichie.** Une autre façon d'apprendre tout en couvrant l'intégralité des programmes établis.

### Les avantages du e-learning chez WiSP :

#### 1 VOUS ÊTES MAÎTRE DE VOTRE APPRENTISSAGE

Vous vous organisez pour apprendre selon vos disponibilités. Grâce à la fonction replay, vous pouvez revoir les contenus autant de fois que vous le souhaitez.

#### 2 UNE GRANDE VARIÉTÉ DE FORMATS ET MODULES MIS À VOTRE DISPOSITION

Nos formations en ligne incluent un livre couvrant tout le contenu de la formation, des activités ludiques collaboratives, des activités et exercices pour réviser, des webinaires de dégustation.

#### 3 UN SUIVI TOUT AU LONG DE VOTRE FORMATION EN LIGNE

Vous n'êtes pas seul(e) ! Durant toute la durée de votre formation, une personne dédiée de l'équipe WiSP vous suivra et répondra à toutes vos questions.

#### 4 SUIVRE VOTRE FORMATION QUAND VOUS VOULEZ ET OÙ VOUS VOULEZ

Vous accédez à vos contenus quand vous voulez et où que vous soyez. Une connexion internet suffit. Les contenus sont disponibles sur ordinateur (plateforme), smartphone et tablette (application).

#### 5 PAS DE DIFFÉRENCE AVEC LES FORMATIONS SUR SITE

Les programmes, examens et diplômes remis en e-learning sont strictement identiques aux formations sur site.

### À SAVOIR

Toutes nos formations **dispensées en e-learning** :

- WSET vins niveaux 1, 2 et 3 en anglais
- WSET spiritueux niveaux 1 et 2 en anglais

Examen à distance possible **pour les niveaux 1 et 2**  
L'examen du niveau 3 **uniquement en présentiel**



# FORMEZ-VOUS AVEC NOS EXPERTS CERTIFIÉS



**Rod SMITH**

Master Of Wine  
Vins WSET 4



**Caro MAURER**

Master Of Wine  
Vins WSET 4



**Matthew Stubbs**

Master Of Wine  
Vins WSET 4



**Frank SMULDERS**

Master Of Wine  
Vins WSET 4



**Michael PALIJ**

Master Of Wine  
Vins WSET 4



**Colin GENT**

Master Of Wine  
Vins WSET 4



**Emiliano STRATICO**

Vins WSET 2, 3, 4 et FWS



**Fanny DARRIEUSSECQ**

Vins WSET 4



**Matthias SEIGNETTE**

Vins WSET 2, 3 et FWS



**Cécile DEBROAS  
CASTAIGNS**

Vins WSET 2 et 3



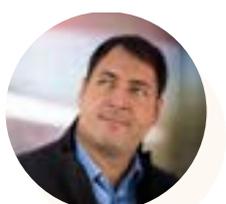
**Annabelle  
MISPELBLUM BEIJER**

Vins WSET 2 et 3



**Gauthier BERNARDO**

Vins WSET 2 et 3



**Didier GHORBANZADEH**

Spiritueux WSET 3



**Gaspard DUTHEIL**

Spiritueux WSET 2



**Hugo PLAULT**

Spiritueux WSET 2

# NOS 3 CAMPUS EN FRANCE

## LE CAMPUS DE BORDEAUX



**Bordeaux**, ville résolument tournée vers son vignoble au rayonnement international offre la possibilité à nos candidats de s'immerger dans la culture du vin, réaliser des visites et développer leur réseau professionnel. Vous souhaitez vous former à la dégustation et à l'apprentissage des vins et des spiritueux à Bordeaux ?

L'origine et la présence de **WiSP à Bordeaux depuis plus de 10 ans** a permis de tisser des liens étroits avec la filière et de construire des partenariats ambitieux pour vous offrir la meilleure expérience.



Le campus de WiSP Bordeaux se situe au sein d'un **complexe dédié à la filière des Vins et Spiritueux**. On y trouve les chais et bureaux du Groupe Bernard référence du négoce de vin bordelais (Millésima et Sobovi), le producteur de spiritueux Lucien Bernard (Valdronne) ainsi que la tonnellerie Taransaud. Ce nouveau lieu de vie bordelaise, proche du fleuve, rassemble un quartier d'affaires et un poumon culturel autour de la MÉCA, Maison de l'économie créative et de la culture d'Aquitaine.

-  **88 Quai de Paludate, 33800 Bordeaux**
-  **À 5 min à pied de la Gare Saint-Jean (2h en train depuis Paris)**
-  **À 25 min de l'aéroport international de Bordeaux-Mérignac**

# NOS 3 CAMPUS EN FRANCE

## LE CAMPUS DE PARIS



**Paris** est non seulement le cœur économique de la filière des spiritueux, mais c'est aussi la ville où le produit est sublimé dans les nombreux établissements qui cultivent et réinventent **l'art du cocktail et de la mixologie**. Ville dynamique à l'origine des grandes tendances des spiritueux, elle est un point incontournable pour toute personne curieuse de percer les mystères de la distillation.

Vous souhaitez en savoir plus sur la production des spiritueux ? Approfondir vos connaissances sur le Whisky ou le Rhum ? Découvrir toutes les catégories ou encore les règles de bases de la mixologie ?

Grâce au partenariat mis en place avec La Maison Du Whisky (premier distributeur français de spiritueux fins) et leur pôle formation, nous vous proposons d'être formé par leurs experts.



WiSP Paris est **adossé à La Maison Du Whisky** pour la partie formation Spiritueux. Les sessions se déroulent au sein du salon de formation, Le Lab, dans le quartier de la Madeleine.

La salle est équipée pour la dégustation et possède un **bar pour la mixologie**. Elle est hébergée au cœur de la boutique emblématique de La Maison du Whisky, écrin des flacons les plus prestigieux du groupe.

-  **LE LAB de La Maison Du Whisky, 20 rue d'Anjou, 75008 Paris**
-  **Accès par les lignes 42, 52, 84 ou 94 à l'arrêt Madeleine**
-  **Accès par les lignes 8, 12 et 14 à l'arrêt Madeleine**

# NOS 3 CAMPUS EN FRANCE

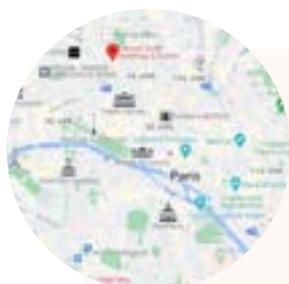
## LE CAMPUS DE PARIS



L'histoire de Paris est étroitement liée à celle du vin. C'est pourquoi **WISP a choisi le 9ème arrondissement pour accueillir ses étudiants du WSET Niveau 4 Diploma en Vins**. Nos apprenants sont ainsi à proximité de Montmartre pour découvrir les derniers vignobles parisiens.

Depuis notre campus parisien, explorez des domaines tels que la macro et la microéconomie de l'industrie du vin, le marché international, la physiologie de la vigne, la législation, les réglementations et le commerce du vin, l'étiquetage... et bien plus encore.

Maîtrisez l'art de la dégustation, avec des sessions pratiques et des dégustations de vins des plus grands domaines du monde : français, allemand, autrichien, italien, californien, etc. **C'est l'endroit idéal pour apprendre et rencontrer des experts internationalement reconnus de l'industrie du vin, et pour forger des liens solides avec les professionnels du secteur.**



Les formations se déroulent dans les locaux de Deskeo, dans des salles de cours entièrement équipées, permettant à nos étudiants de travailler à la fois la théorie et la dégustation.

Le 9e arrondissement de Paris est connu pour sa richesse culturelle, avec l'opéra Garnier, la place de l'Opéra, les théâtres et cinémas des Grands Boulevards, ainsi que ses restaurants et caves à vins à proximité.

-  **DESKEP SAPI, 81 Rue de Clichy, 75009 Paris**
-  **Accès en bus : ligne 68. Arrêt Place de Clichy**
-  **Accès en Métro : Lignes 2 & 13. Station Place de Clichy**

# NOS 3 CAMPUS EN FRANCE

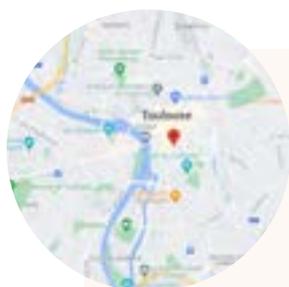
## LE CAMPUS DE TOULOUSE



WiSP a posé ses valises à **Toulouse** pour délivrer des formations sur le vin. La ville rose est largement reconnue comme un haut lieu de la gastronomie et de l'art de vivre à la française. Son offre étoffée en bars à vin et lieux de dégustations en est la preuve. À la confluence des régions viticoles du Sud-Ouest et du Languedoc-Roussillon, **la culture du vin y est profondément ancrée.**

Toulousain de souche ou d'adoption, vous aimez le vin, travaillez dans la restauration, êtes caviste ou encore en activité sur les régions viticoles du Sud-Ouest ou du Languedoc-Roussillon ? Vous désirez vous former sur le vin ?

WiSP a implanté un lieu de formation dédié à l'apprentissage du vin, au développement de l'aptitude à la dégustation autour de plusieurs programmes tels que **le WSET.**



Le centre de formation WiSP est adossé à l'**espace Étincelle** au cœur de la ville rose, pour dispenser nos différentes formations en vins et spiritueux à Toulouse et vous offrir un **environnement de travail idéal** dans une ambiance sereine et décontractée.

Situé à deux pas de la place Rouaix dans le centre historique de Toulouse, cet espace de formation est accessible assez facilement.

-  **Espace Étincelle, 1 rue Bouquières, 31000 Toulouse**
-  **Accès par la ligne 1 à l'arrêt Esquirol, ou la ligne B à l'arrêt Carmes**
-  **Liaison de l'aéroport toutes les 30 minutes avec un arrêt proche de Jean Jaurès**

# NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

## QUALIOPI



WiSP est certifié Qualiopi depuis 2021 au titre de la catégorie Actions de Formation.

Cette certification récompense **notre activité au quotidien et notre engagement**. Expertise de nos intervenants issus du terrain, **pratiques pédagogiques innovantes**, sélection des meilleurs vins et spiritueux, nous œuvrons pour vous proposer des formations au plus près des besoins de la filière.

Pour en savoir plus sur la marque de certification Qualiopi, [cliquez ici](#).



## CENTRE RESSOURCE FORMATION HANDICAP

WiSP est engagé dans une démarche de progrès pour **développer l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap**.

Reconnu par le CRFH de la Nouvelle-Aquitaine, WiSP est engagé auprès de tous les acteurs qui œuvrent pour l'inclusion dans l'univers de la formation. Nos équipes et intervenants accompagnent au quotidien les personnes en situation de handicap, adoptent leurs méthodes et scénarios pédagogiques pour une expérience d'apprentissage plus inclusive.

Vous avez besoin de renseignements supplémentaires ? Charlotte se tient à votre disposition pour anticiper les aménagements nécessaires à votre participation.

Contactez Charlotte directement ici : [contact@wisp-campus.com](mailto:contact@wisp-campus.com)  
Consultez notre Registre public d'Accessibilité

**DÉCOUVREZ NOS 3 SITES DE FORMATIONS ET NOS DATES DE SESSIONS EN CLIQUANT SUR LA CARTE**



# WiSP EN CHIFFRES



**5000+**  
alumni



**30**  
nationalités  
aux 4 coins de  
la planète



**700+**  
apprenants  
certifiés par an



**100%**  
des participants  
recommandent  
WiSP\*



**75.5%**  
de réussite  
sur l'année  
2022/2023\*\*



**92%**  
d'évaluation  
globale\*

## QUELQUES TÉMOIGNAGES DE NOS ALUMNIS

“ Comprendre toutes les étapes de production des spiritueux est **indispensable au quotidien** dans nos différents métiers de marketing/comm ou encore de vente. Nous avons été très bien accompagnés par l'équipe. Rendez-vous au **niveau 3 avec WiSP!** ”

Juliette Sauzet, Responsable Communication chez Whiskies du Monde

“ La formation WSET niveau 2 en spiritueux donne **les clés pour comprendre en profondeur les différentes familles de spiritueux**. L'équipe adopte une pédagogie mêlant rigueur et professionnalisme. ”

Nicolas Le Brun, Responsable Commercial Whisky Mag

\* sur 349 réponses récoltées sur 1108 sondés

\*\* échantillon global de 817 candidats

# WiSP EN CHIFFRES

FORMATIONS 2022-2023	NOMBRE DE CANDIDATS REÇUS / NOMBRE DE CANDIDATS ADMIS	TAUX DE RÉUSSITE
WSET LEVEL 1 IN WINES ONLINE	9/9	100%
WSET LEVEL 2 IN WINES	194/202	96%
WSET LEVEL 3 IN WINES	45/99	45%
FRENCH WINE SCHOLAR	10/13	77%
WSET LEVEL 1 IN SPIRITS ONLINE	5/5	100%
WSET LEVEL 2 IN SPIRITS	91/94	96%
WSET LEVEL 3 IN SPIRITS	16/23	70%

# WSET NIVEAU 1

## DEVENEZ UN EXPERT DES VINS DU MONDE **EN VINS**

### LA CERTIFICATION QUI BOOSTE VOTRE CARRIÈRE

Le **WSET® (Wine & Spirits Education Trust)** est la référence mondiale dans la filière vins et spiritueux. De **l'initiation jusqu'au niveau le plus expert**, les formations WSET® vous enseignent la connaissance théorique des vins et spiritueux du monde et l'art de la dégustation. WiSP est accrédité depuis 2010 pour dispenser ces formations et a même été nommé parmi les huit meilleurs centre WSET® au monde en 2017.

### EN BREF

Modalité : **En ligne**  
 Prérequis : **Aucun**  
 Durée : **4 semaines d'accès à la plateforme**  
 Langues : **Anglais**  
 Dégustation : **10 vins recommandés**  
 Délai d'accès : **15 jours avant le début de la formation**  
 Contact : **formation@wisp-campus.com**  
 Évaluation : **QCM de 30 questions (rattrapage possible)**

### LE WSET® NIVEAU 1 EN VINS

Le diplôme du WSET® niveau 1 en vins est une initiation aux vins destinée aux débutants. Elle est conçue comme une introduction solide, mais simple. Vous découvrirez les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification, les principaux types et styles de vins, leurs cépages, ainsi que les principes de base relatifs au stockage, au service et aux accords mets et vins. Vous découvrirez également les grands styles de vins à travers la dégustation et pourrez ainsi décrire un vin de manière précise.

**WSET®  
NIVEAU 1  
EN VINS**

Un programme d'initiation aux vins, pour découvrir les étapes de la viticulture, de la vinification et les principaux types de vins et cépages.

Post formation, vous serez en mesure de :

- 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 de base relatifs aux accords mets et vins ainsi qu'au stockage et au service du vin

# WSET NIVEAU 2

## DEVENEZ UN EXPERT DES VINS DU MONDE **EN VINS**

### DEVENEZ UN EXPERT DE LA DÉGUSTATION

De niveau intermédiaire, la formation certifiante **WSET® niveau 2 en vins** est un véritable voyage. Elle vous fait découvrir les vins du monde et développe vos **aptitudes à la dégustation**. Cette formation vous donne une vision internationale et une ouverture d'esprit pour permettre d'accueillir les visiteurs du monde entier. Un savant mélange **alliant théorie et dégustation** pour qu'apprendre ne soit que plaisir !

### CE QUE NOS APPRENANTS APPRÉCIENT

- **La découverte complète et riche des régions viticoles de France et du monde** avec des indications topographiques et climatologiques des vignobles.
- Les modules e-learning avec des contenus diversifiés, riches et ludiques.
- **Des dégustations** pour exercer son palais.

### EN BREF

Modalité : **En ligne et en présentiel**  
 Prérequis : **pas de prérequis**  
 Durée : **5 semaines d'accès à la plateforme et 3 jours en présentiel**  
 Langues : **Anglais et français**  
 Dégustation : **40 vins dégustés**  
 Où : **Bordeaux et Toulouse en présentiel**  
 Délai d'accès : **15 jours avant le début de la formation**  
 Contact : **formation@wisp-campus.com**  
 Évaluation : **QCM de 50 questions**  
 (rattrapage possible)



Une formation intermédiaire, qui associe théorie et pratique, pour approfondir vos connaissances sur les vins du monde.

Post formation, vous serez en mesure de :

- Connaître les facteurs environnementaux (terroir), les différentes pratiques viticoles ainsi que les techniques de vinification et vieillissement des vins
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir de cépages internationaux ou autochtones de régions importantes
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés
- Comprendre les principes de base liés à la conservation et au service du vin ainsi qu'aux accords mets et vins

# WSET NIVEAU 3

## DEVENEZ UN EXPERT DES VINS DU MONDE EN VINS

### DEVENEZ UN EXPERT DE LA VITICULTURE ET DE LA VINIFICATION DES VINS DU MONDE

Mêlant enseignements théoriques et dégustation de 65 vins, la formation **WSET® niveau 3 en vins** est une formation de niveau confirmé qui propose une approche détaillée pour **comprendre la viticulture, la vinification, la diversité des vins du monde et les techniques de dégustation.**

Egalement l'occasion de poser de poser des connaissances concrètes sur le marché international.

Une certification qui ouvre toutes les portes pour exercer des métiers fortement valorisés dans la filière des vins aux quatre coins de la planète.

### EN BREF

Modalité : En ligne et en présentiel

Prérequis : Niveau expert qui a obtenu la certification WSET niveau 2 en vins ou équivalent

Durée : 9 semaines d'accès à la plateforme ou 5,5 jours en présentiel

Langues : Anglais et français

Dégustation : 65 vins dégustés

Où : Bordeaux et Toulouse

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Contact : [formation@wisp-campus.com](mailto:formation@wisp-campus.com)

Évaluation : QCM de 50 questions

(rattrapage possible) + 4 questions

ouvertes et dégustation à l'aveugle de 2 vins

WSET®  
NIVEAU 3  
EN VINS

Une formation de niveau confirmé pour approfondir la viticulture et la vinification des vins du monde. Un apprentissage intensif qui mêle dégustation et enseignements théoriques.

Post formation, vous serez en mesure de :

- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles, effervescents et fortifiés élaborés dans les principales régions viticoles du monde et expliquer leur style, qualité et prix
- Démontrer votre capacité à renseigner et conseiller les clients
- Déguster et décrire avec précision les caractéristiques des vins du monde et évaluer leur qualité et potentiel de garde
- Identifier les principaux facteurs naturels (terroirs) et humaines intervenant dans la production de vins tranquilles du monde de la vigne à la bouteille et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix d'un vin

# WSET NIVEAU 4

## EN VINS

DEVENEZ UN EXPERT DES VINS DU MONDE

### LE DIPLOMA EN VINS, LA FORMATION CERTIFIANTE LA PLUS PRESTIGIEUSE DANS LE MONDE DU VIN ET UNE ENTRÉE AU PROGRAMME MASTER OF WINE

Le **Diploma** se compose de 6 modules couvrant tous les aspects de la filière vin de la production à la mise en marché. Cette formation se déroule en immersion dans la filière, notamment, lors de visites de domaines et rencontres avec des professionnels.

### EN BREF

Modalité : Hybride

Prérequis : Professionnels ayant acquis la certification WSET niveau 3 en vins

Durée : 23 jours de formation (184h) dont 1,5 jours de distanciel (12h30)

Langues : Anglais

Où : Paris et Bordeaux

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Contact : [anne@wisp-campus.com](mailto:anne@wisp-campus.com)

Évaluation : Six unités à valider. Épreuves théoriques de questions ouvertes et pratiques de dégustation à l'aveugle. Rédaction d'un mémoire de recherche de 3000 mots (Rattrapage possible).

### LE PROGRAMME DU DIPLOMA WSET® NIVEAU 4

<b>D1</b> La production de vin	<b>D2</b> Le marché du vin	<b>D3</b> Les vins (tranquilles) du monde	<b>D4</b> Les vins effervescents	<b>D5</b> Les vins fortifiés	<b>D6</b> Mémoire de recherche
-----------------------------------	-------------------------------	--	-------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------



Post formation, vous serez en mesure de :

- Analyser de manière transverse les enjeux de la filière vin
- Maîtriser la production de vin de la vigne à la mise en bouteille
- Sélectionner, recommander les vins du monde grâce à votre connaissance technique approfondie
- Connaître le marché du vin : différents types d'opérateurs engagés dans la filière vin, circuits de distribution, facteurs clés qui impactent le prix d'un vin, marketing du vin
- Comprendre les subtilités, les secrets et les techniques de dégustation des vins du monde, vins tranquilles, vins effervescents et vins fortifiés
- Occuper des postes stratégiques



# FRENCH WINE

WINE SCHOLAR GUILD

# SCHOLAR

## FORMEZ-VOUS AU FRENCH WINE SCHOLAR ET DEVEZ UN EXPERT DES VINS FRANÇAIS

Le **French Wine Scholar** est une **spécialisation certifiante sur les vins français** de niveau confirmé. Vous étudierez l'histoire viticole française, la géographie ainsi que des points techniques tels que les cépages, la viticulture, la vinification ou encore la réglementation spécifique à chaque région. **Dispensée en blended learning**, ce programme se compose de modules de formation à suivre à distance et de deux jours en présentiel sur notre campus de Bordeaux.

## EN BREF

Modalité : Hybride

Prérequis : **Connaissances avancées du vin**

Durée : **9 semaines de cours à distance, ponctués de RDV hebdomadaire +2 jours en présentiel**

Dégustation : **+35 vins dégustés**

Langues : **Anglais uniquement**

Où : **Bordeaux**

Délai d'accès : **15 jours avant le début de la formation**

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

Évaluation : **QCM de 100 questions (rattrapage possible)**

## 10 SEMAINES EN BLENDED LEARNING



## FRENCH WINE SCHOLAR

Dispensée en blended learning, ce programme se compose de modules de formation à suivre à distance, de 5 visioconférences avec votre intervenant et de deux jours en présentiel pendant lesquels vous approfondirez vos connaissances à travers des sessions de dégustation dans le vignoble bordelais !

Post formation, vous serez en mesure de :

- Maîtriser les fondamentaux des vins français et les différents styles de vins pour chaque région
- Connaître l'histoire viticole française et les cépages
- Comprendre l'impact du climat, l'influence des sols et la géologie de chaque région
- Comprendre l'organisation de la filière, les pratiques viticoles et la réglementation

# ITALIAN WINE

PREP COURSE

# SCHOLAR

## FORMEZ-VOUS À L'ITALIAN WINE SCHOLAR PREP COURSE ET DEVENEZ UN EXPERT DES VINS ITALIENS

Berceau botanique de milliers de cépages tels que le Sangiovese, le Nebbiolo, le Barbera, le Dolcetto, le Cortese, l'Agljanico, le Negroamaro... L'Italie est un pays viticole extrêmement riche, qui possède une grande culture du vin.

Vous découvrirez les vins des **3 grandes zones italiennes** : Italie du Nord, Italie centrale et Italie du Sud avec vins blancs, vins rouges et vins effervescents au programme.

Pour chaque appellation, vous découvrirez : carte, viticulture, style de vins, accords mets et vins.

## EN BREF

Modalité : En présentiel

Prérequis : Aucun

Durée : **1 jour (7h30 de formation)**

Dégustation : **+15 vins dégustés**

Langues : **Anglais uniquement**

Où : **Bordeaux**

Délai d'accès : **15 jours avant le début de la formation**

Contact : [formation@wisp-campus.com](mailto:formation@wisp-campus.com)

Évaluation : **QCM de 50 questions (rattrapage possible)**



Post formation, vous serez en mesure de :

- Décrire les facteurs clés qui influencent le climat de chaque appellation (l'influence des rivières, des lacs, des mers, des vallées, des montagnes, des vents)
- Rappeler les principaux cépages associés à chaque vin abordé dans la session
- Identifier l'emplacement des appellations présentées sur une carte d'Italie
- Décrire la signification des principaux termes d'étiquetage
- Décrire le style de chacun des vins couverts par la session

# WSET NIVEAU 1 EN SPIRITUEUX

## UNE FORMATION INITIALE QUI OFFRE UNE PREMIÈRE APPROCHE PRATIQUE DE L'UNIVERS DES SPIRITUEUX

Vous avez envie de devenir un **spécialiste des spiritueux**, de comprendre cet univers riche et complexe, de percer les **mystères de la distillation** et de découvrir **l'art de la mixologie** ? Vous êtes caviste, professionnel de la production, de la vente ou de la mixologie, nos formations **WSET® en spiritueux du niveau 1 à 3** sont faites pour vous !

## LE WSET® NIVEAU 1 EN SPIRITUEUX

Le diplôme du WSET® niveau 1 en spiritueux est une initiation destinée aux novices qui se lancent dans ce secteur ou qui s'intéressent aux spiritueux. Cette formation offre une première approche simple et pratique de l'univers des spiritueux. Vous découvrirez les grands styles et les principales catégories de spiritueux, leur matière première et process d'élaboration ainsi que et les principes fondamentaux régissant le stockage et le service des spiritueux. Vous pourrez également découvrir ces spiritueux par la dégustation grâce à une approche analytique très objective.

## EN BREF

Modalité : En ligne  
Prérequis : Pas de prérequis  
Durée : 4 semaines d'accès à la plateforme e-learning  
Langues : Anglais uniquement  
Dégustation : 10 spiritueux recommandés  
Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation  
Contact : [formation@wisp-campus.com](mailto:formation@wisp-campus.com)  
Évaluation : QCM de 30 questions (rattrapage possible)

WSET®  
NIVEAU 1  
SPIRITUEUX

Post formation, vous serez en mesure de :

- Comprendre les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but
- Comprendre les principales catégories et types de spiritueux, et indiquer leurs caractéristiques
- Comprendre les facteurs clés qui déterminent les arômes et les saveurs des spiritueux
- Connaître et savoir identifier le matériel et les principes généralement associés au stockage et au service des spiritueux

# WSET NIVEAU 2 EN SPIRITUEUX

## L'UNIQUE CERTIFICATION RECONNUE DANS LE MONDE QUI VOUS INTRODUIT DANS LA FILIÈRE DE L'OENOLOGIE ET DES SPIRITUEUX

Cette formation certifiante, dispensée par WiSP Campus, est destinée aux professionnels du secteur et aux amateurs qui trouveront ici matière à perfectionner leurs connaissances à travers des **apports théoriques indispensables et une méthode de dégustation des spiritueux éprouvée.**

## EN BREF

Modalité : En ligne et en présentiel  
Public : Pas de prérequis  
Durée : 5 semaines d'accès à la plateforme  
ou 2 jours en présentiel  
Langues : **Anglais et français**  
Dégustation : **25 spiritueux dégustés**  
Où : **Paris et Bordeaux**  
Délai d'accès : **15 jours avant le début de la formation**  
Contact : [formation@wisp-campus.com](mailto:formation@wisp-campus.com)  
Évaluation : QCM de 50 questions  
(rattrapage possible)

Au programme, 4 modules complets pour comprendre l'univers des spiritueux de A à Z. Le **WSET® niveau 2 en spiritueux** vise à acquérir les compétences professionnelles nécessaires pour les métiers de service au bar, métiers de vente au détail et en gros.

À vous maintenant de conseiller vos clients de manière professionnelle et experte, et d'orienter leur choix en fonction de leurs goûts et leur budget.

**WSET®  
NIVEAU 2  
SPIRITUEUX**

Un programme adapté pour acquérir une connaissance complète et ciblée sur les spiritueux et liqueurs.

Post formation, vous serez en mesure de :

- Comprendre les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux
- Connaître les matières premières et comprendre la 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 et leur utilisation dans les cocktails

# WSET NIVEAU 3 EN SPIRITUEUX

## LE DIPLÔME D'EXCELLENCE POUR LES SPIRITUEUX

Le **WSET® niveau 3 en spiritueux** est la formation idéale pour acquérir les connaissances théoriques et techniques dans le milieu des spiritueux. Il permet d'avoir une vision globale du marché international des spiritueux et d'explorer l'ensemble des styles de production et de commercialisation.

## EN BREF

Modalité : **En présentiel**  
 Prérequis : **WSET Level 2 en spiritueux**  
 Durée : **6 jours (42h de formation)**  
 Langues : **Anglais uniquement**  
 Dégustation : **60 spiritueux dégustés**  
 Où : **Paris**  
 Délai d'accès : **15 jours avant le début de la formation**  
 Contact : **formation@wisp-campus.com**  
 Évaluation : **QCM de 50 questions (rattrapage possible) + 2 questions ouvertes et dégustation à l'aveugle de 2 vins**

C'est techniquement, la formation la plus pointue, proposée à ce jour dans le monde en matière de spiritueux. WiSP est d'ailleurs le seul organisme de formation en France à dispenser le **WSET® niveau 3 en spiritueux**, avec comme formateurs, de véritables experts de l'univers des spiritueux, et tous diplômés !

Il est important de savoir que l'écart entre le niveau 2 et le niveau 3 est conséquent. Cette formation couvre beaucoup plus de famille de spiritueux : des spiritueux asiatiques aux spiritueux d'agave en passant par les eaux-de-vie françaises. Un voyage extraordinaire dans l'univers des spiritueux et une occasion unique de déguster des spiritueux rares !



La formation la plus prestigieuse dans le monde des spiritueux.

Post formation, vous serez en mesure de :

- Maîtriser avec précision les étapes de la distillation, l'élevage et le finish
- Développer vos compétences de dégustation
- Comprendre les techniques utilisées dans la production de spiritueux, dans le traitement des matières premières jusqu'aux opérations de post-distillation
- Savoir expliquer les facteurs qui différencient les spiritueux entre eux grâce à l'aromatique ou l'apparence.

# RÉCAPITULATIF BY WiSP DES FORMATIONS

## NOS FORMATIONS EN PRÉSENTIEL

	BORDEAUX	PARIS	TOULOUSE			DURÉE	DURÉE HEURES	ÉCHANT. DÉGUSTÉS	PRIX
WSET LEVEL 2 IN WINES	✓		✓	✓	✓	3j	21h	+40	750€
WSET LEVEL 3 IN WINES	✓		✓	✓	✓	5.5j	38h	+65	1350€
WSET LEVEL 2 IN SPIRITS	✓	✓		✓	✓	2j	14h	+25	750€
WSET LEVEL 3 IN SPIRITS		✓			✓	6j	42h	+60	1350€
WSET LEVEL 4 DIPLOMA IN WINES	✓	✓			✓	18-21 mois (dont 25j en présentiel)		+350	À partir de 3600€
FRENCH WINE SCHOLAR	✓				✓	9 semaines en ligne et 2j en présentiel	14h en présentiel	+36	1100€
ITALIEN WINE SCHOLAR	✓				✓	1j	7h30	+15	290€

## NOS FORMATIONS ONLINE

		DURÉE SEMAINE	DURÉE HEURES	MODULES À SUIVRE	PRIX
WSET LEVEL 1 IN WINES	✓	4	6	5	250€
WSET LEVEL 2 IN WINES	✓	5	30	6	500€
WSET LEVEL 3 IN WINES	✓	9	90	9	850€
WSET LEVEL 1 IN SPIRITS	✓	4	6	7	250€
WSET LEVEL 2 IN SPIRITS	✓	5	30	6	500€

## POUR EN SAVOIR PLUS, CONTACTEZ-NOUS

Demandez un rendez-vous personnalisé avec notre équipe qui vous fera une démonstration gratuite pour découvrir nos plateformes

# CALENDRIER DE FORMATIONS 23-24

BORDEAUX		DATES	DATE EXAMEN	DATE LIMITE D'INSCRIPTION
WSET NIVEAU 2 EN SPIRITUEUX		13 & 14 novembre 2023	14 novembre 2023	27 octobre 2023
		25 & 26 mars 2024	26 mars 2024	8 mars 2024
		10 & 11 juin 2024	11 juin 2024	24 mai 2024
PARIS		DATES	DATE EXAMEN	DATE LIMITE D'INSCRIPTION
WSET NIVEAU 2 EN SPIRITUEUX		18 & 19 septembre 2023	19 septembre 2023	1 septembre 2023
		16 & 17 octobre 2023	17 octobre 2023	29 septembre 2023
		13 & 14 novembre 2023	14 novembre 2023	27 octobre 2023
		11 & 12 décembre 2023	12 décembre 2023	24 novembre 2023
		8 & 9 janvier 2024	9 janvier 2024	8 décembre 2023
		4 & 5 mars 2024	5 mars 2024	16 février 2024
		6 & 7 mai 2024	7 mai 2024	19 avril 2024
		3 & 4 juin 2024	4 juin 2024	17 mai 2024
WSET NIVEAU 3 EN SPIRITUEUX		16 octobre (visio), 6, 7, 8, 20 & 21 novembre 2023	22 novembre 2023	6 octobre 2023
		4 mars (visio), 25, 26, 27 mars, 8 & 9 avril 2024	10 avril 2024	23 février 2024
		3 juin (visio), 24, 25, 26 juin, 8 & 9 juillet 2024	10 juillet 2024	24 mai 2024

# CALENDRIER DE FORMATIONS 23-24

100% EN LIGNE		DATE DE FORMATION	DATE EXAMEN	DATE LIMITE D'INSCRIPTION
WSET NIVEAU 1 EN SPIRITUEUX		Du 21 août 2023 au 17 septembre 2023	Au choix	24 juillet 2023
		Du 16 octobre 2023 au 12 novembre 2023	Au choix	6 octobre 2023
		Du 8 janvier 2024 au 4 février 2024	Au choix	18 décembre 2023
		Du 4 mars 2024 au 31 mars 2024	Au choix	23 février 2024
		Du 29 avril 2024 au 26 mai 2024	Au choix	19 avril 2024
		Du 24 juin 2024 au 21 juillet 2024	Au choix	15 juin 2024
WSET NIVEAU 2 EN SPIRITUEUX		Du 7 août 2023 au 10 septembre 2023	Au choix	17 juillet 2023
		Du 2 octobre 2023 au 5 novembre 2023	Au choix	18 septembre 2023
		Du 27 novembre 2023 au 31 décembre 2023	Au choix	13 novembre 2023
		Du 22 janvier 2024 au 25 février 2024	Au choix	8 janvier 2024
		Du 18 mars 2024 au 21 avril 2024	Au choix	4 mars 2024
		Du 13 mai 2024 au 16 juin 2024	Au choix	29 avril 2024
		Du 8 juillet 2024 au 11 août 2024	Au choix	24 juin 2024

\*Toutes nos formations en présentiel se déroulent de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Adresse Bordeaux : WiSP 88 quai de Paludate, 33 800 Bordeaux

Adresse Paris : La Maison Du Whisky, 20 rue d'Anjou, 75 008 Paris

Adresse Toulouse : Espace Etincelle, 1 rue Bouquères, 31 000 Toulouse

\*\* Les formations en spiritueux en ligne sont disponibles uniquement en anglais

Les livres, lorsqu'il y en a, sont en format électronique. L'examen se passe en ligne

Le participant est libre de choisir sa date d'examen en ligne à partir du lendemain de la fin de sa formation.

# CALENDRIER DE FORMATIONS 23-24

BORDEAUX		DÉBUT EN E-LEARNING	DATE EN PRÉSENTIEL	DATE EXAMEN	DATE LIMITE D'INSCRIPTION
WSET NIVEAU 2 EN VINS		31 juil. 2023	30, 31 août & 1 sept. 2023	1 sept. 2023	16 août 2023
		4 sept. 2023	4, 5 & 6 oct. 2023	6 oct. 2023	20 sept. 2023
		11 sept. 2023	11, 12 & 13 oct. 2023	13 oct. 2023	27 sept. 2023
		20 nov. 2023	18, 19 & 20 déc. 2023	20 déc. 2023	4 déc. 2023
		11 déc. 2023	8, 9 & 10 janv. 2024	10 janv. 2024	15 déc. 2023
		19 fév. 2024	20, 21 & 22 mars 2024	22 mars 2024	6 mars 2024
		25 mars 2024	22, 23 & 24 avril 2024	24 avril 2024	8 avril 2024
		29 avril 2024	29, 30 & 31 mai 2024	31 mai 2024	15 mai 2024
		27 mai 2024	24, 25 & 26 juin 2024	26 juin 2024	10 juin 2024
		24 juin 2024	22, 23 & 24 juil. 2024	24 juil. 2024	8 juil. 2024
WSET NIVEAU 3 EN VINS		21 août 2023	2, 3, 9, 10 & 16 oct. 2023	17 oct. 2023	22 sept. 2023
		4 sept. 2023	30, 31 oct. 2, 3 & 6 nov. 2023	7 nov. 2023	20 oct. 2023
		4 déc. 2023	18, 19, 25, 26 jan. & 1 fév. 2024	2 fév. 2024	5 janv. 2024
		18 déc. 2023	22, 23, 26, 27 & 28 fév. 2024	29 fév. 2024	9 fév. 2024
		4 mars 2024	29, 30 avril, 2, 3 & 6 mai 2024	7 mai 2024	19 avril 2024
		29 avril 2024	27, 28 juin, 1, 2 & 3 juil. 2024	4 juil. 2024	14 juin 2024
FRENCH WINE SCHOLAR		25 sept. 2023 (visio 18h à 19h les 25/09, 28/09, 23/10, 2/11 & 16/11)	20 & 21 nov. 2023	21 nov. 2023	22 sept. 2023
		15 jan. 2024 (visio 18h à 19h les 15/01, 25/01, 8/02, 26/02 & 11/03)	18 & 19 mars 2024	19 mars 2024	12 janv. 2024
		15 avril 2024 (visio 18h à 19h les 16/04, 18/04, 14/05, 23/05 & 27/05)	20 & 21 juin 2024	21 juin 2024	12 avril 2024

# CALENDRIER DE FORMATIONS 23-24

TOULOUSE		DÉBUT EN E-LEARNING	DATE EN PRÉSENTIEL	DATE EXAMEN	DATE LIMITE D'INSCRIPTION
WSET NIVEAU 2 EN VINS		16 oct. 2023	13, 14 & 15 nov. 2023	15 nov. 2023	30 oct. 2023
		25 mars 2024	22, 23 & 24 avril 2024	24 avril 2024	8 avril 2024
		17 juin 2024	15, 16 & 17 juil. 2024	17 juil. 2024	1 juil. 2024
WSET NIVEAU 3 EN VINS		9 oct. 2023	4, 5, 6, 11, 12 & 13 déc. 2023	13 déc. 2023	24 nov. 2023
		15 avril 2024	10, 11, 12, 17, 18 & 19 juin 2024	19 juin 2024	31 mai 2024

100% EN LIGNE		DATE DE FORMATION	DATE EXAMEN	DATE LIMITE D'INSCRIPTION
WSET NIVEAU 1 EN VINS		Du 7 août 2023 au 3 septembre 2023	Au choix	28 juillet 2023
		Du 18 septembre 2023 au 15 octobre 2023	Au choix	8 septembre 2023
		Du 16 octobre 2023 au 12 novembre 2023	Au choix	6 octobre 2023
		Du 13 novembre 2023 au 10 décembre 2023	Au choix	3 novembre 2023
		Du 11 décembre 2023 au 7 janvier 2024	Au choix	1 décembre 2023
		Du 8 janvier 2024 au 4 février 2024	Au choix	18 décembre 2023
		Du 5 février 2024 au 3 mars 2024	Au choix	26 janvier 2024
		Du 4 mars au 31 mars 2024	Au choix	23 février 2024
		Du 1 avril 2024 au 28 avril 2024	Au choix	22 mars 2024
		Du 29 avril 2024 au 26 mai 2024	Au choix	19 avril 2024
	Du 27 mai 2024 au 23 juin 2024	Au choix	17 mai 2024	

\*\*\* Les formations en vins en ligne sont disponibles uniquement en anglais

Les livres, lorsqu'il y en a, sont en format électronique. L'examen se passe en ligne pour le WSET 1 & 2, en présentiel à Bordeaux pour le WSET 3. Le participant est libre de choisir sa date d'examen en ligne à partir du lendemain de la fin de sa formation.

# CALENDRIER DE FORMATIONS 23-24

100% EN LIGNE		DATE DE FORMATION	DATE EXAMEN	DATE LIMITE D'INSCRIPTION
<b>WSET NIVEAU 1 EN VINS</b>		Du 24 juin 2024 au 21 juillet 2024	Au choix	14 juin 2024
		Du 22 juillet 2024 au 18 août 2024	Au choix	12 juillet 2024
<b>WSET NIVEAU 2 EN VINS</b>		Du 7 août 2023 au 10 septembre 2023	Au choix	28 juillet 2023
		Du 4 septembre 2023 au 8 octobre 2023	Au choix	25 août 2023
		Du 2 octobre 2023 au 5 novembre 2023	Au choix	22 septembre 2023
		Du 13 novembre 2023 au 17 décembre 2023	Au choix	3 novembre 2023
		Du 11 décembre 2023 au 14 janvier 2024	Au choix	1 décembre 2023
		Du 8 janvier 2024 au 11 février 2024	Au choix	18 décembre 2023
		Du 5 février 2024 au 10 mars 2024	Au choix	26 janvier 2024
		Du 4 mars 2024 au 7 avril 2024	Au choix	23 février 2024
		Du 1 avril 2024 au 5 mai 2024	Au choix	22 mars 2024
		Du 29 avril 2024 au 2 juin 2024	Au choix	19 avril 2024
		Du 27 mai 2024 au 30 juin 2024	Au choix	17 mai 2024
		Du 24 juin 2024 au 28 juillet 2024	Au choix	14 juin 2024
		Du 22 juillet 2024 au 25 août 2024	Au choix	12 juillet 2024
	<b>WSET NIVEAU 3 EN VINS</b>		Du 7 août 2023 au 8 octobre 2023	17 octobre 2023 (à Bordeaux)
		Du 20 novembre 2023 au 21 janvier 2024	2 février 2024 (à Bordeaux)	10 novembre 2023
		Du 19 février 2024 au 21 avril 2024	7 mai 2024 (à Bordeaux)	9 février 2024
		Du 22 avril 2024 au 23 juin 2024	4 juillet 2024 (à Bordeaux)	12 avril 2024

# OBTENIR UN FINANCEMENT

**WISP EST UN ORGANISME DE FORMATION PROFESSIONNELLE FRANÇAIS AGRÉÉ AUPRÈS DE PLUSIEURS INSTITUTIONS ENCADRANT LE FINANCEMENT DE LA FORMATION CONTINUE.**

## FINANCEMENT PAR VOTRE EMPLOYEUR

- **Le Plan de formation** : Un salarié peut demander à suivre une formation prévue dans le plan de formation de l'entreprise. Dans ce cas, la réponse est formulée selon les usages ou dispositions conventionnelles de l'entreprise. Si l'employeur accepte, le départ en formation du salarié reste assimilé à l'exécution normale du contrat de travail. Le coût de la formation est entièrement pris en charge par l'entreprise.
- **Offre régionale inter-entreprises** (OCAPIAT : Ex FAFSEA-OPCALIM) : **OCAPIAT** est l'opérateur de Compétences (OPCO) pour la coopérative Agricole, l'Agriculture, la Pêche, l'Industrie agro-alimentaire est des territoires. Les formations WSET niveaux 2 et 3 en vins sont inscrites aux catalogues de formations Nouvelle-Aquitaine et Occitanie. La prise en charge se fait à hauteur de 100% sans avance de frais, pour les entreprises de moins de 50 salariés.

## FINANCEMENT PAR PÔLE EMPLOI

Toutes nos formations sont inscrites auprès de **Pôle Emploi**. Vous pouvez bénéficier d'un financement après validation du dossier par l'agence référente.

## FINANCEMENT AVEC LE FONDS D'ASSURANCE FORMATION

Vous êtes indépendant, travailleur non salarié ou chef d'entreprise, le financement de votre formation dépend du **Fonds d'Assurance Formation**.

Trois établissements sont habilités pour toute demande de prise en charge selon le statut de l'activité :

- **FIFPL** (Fonds Interprofessionnel de Formation des Professionnels Libéraux)
- **AGEFICE** (Association de Gestion et du Financement de la formation des Chefs d'Entreprise)
- **FAFCEA** (Fonds d'Assurance Formation des Chefs exerçant une activité Artisanale)

## AUTO-FINANCEMENT AVEC FACILITÉS DE PAIEMENT

Vous pouvez faire le choix de **financer votre formation par vous-même**. Des échéanciers de paiement peuvent être proposés.

# NOS FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES

## DES FORMATIONS CONÇUES SUR-MESURE POUR PROFESSIONNALISER VOS ÉQUIPES

Votre entreprise a la volonté de s'adapter et d'anticiper la transformation de la filière vin et spiritueux en France et dans le Monde. L'adaptation rapide de vos équipes devient un facteur clé de compétitivité. Quel que soit votre enjeu, l'équipe WiSP vous **accompagne pour former vos équipes à l'ensemble des métiers de la filière vins et spiritueux.**

### ? POURQUOI FORMER VOS ÉQUIPES ?

- Pour **garantir la maîtrise des compétences** fondamentales des métiers de la filière vins et spiritueux
- Pour **accompagner les évolutions professionnelles** de vos équipes
- **Professionaliser vos équipes** pour être plus performant
- Pour **accompagner l'employabilité de vos collaborateurs** dans la filière vins et spiritueux
- Pour développer la satisfaction de vos clients
- Pour développer les compétences internationales au sein de vos équipes.

## NOTRE DÉMARCHE

Pédagogues audacieux et décontractés, nous allions l'excellence pédagogique, la conception d'expériences innovantes et immersives et des moments de dégustation.

- Nous proposons des **dispositifs souples et efficaces** adaptés à votre structure : présentiel, distanciel ou hybride
- Nous nous **adaptons aux besoins de chaque entreprise** et de chaque collaborateur : individualisation des parcours, parcours de professionnalisation, cursus certifiant
- Nous analysons votre besoin et le formalisons en objectif de formation
- Nous rédigeons et vous proposons une offre de formation qui précise : les objectifs pédagogiques, les modalités de réalisation, les méthodes pédagogiques ainsi que les modalités d'évaluation.



# NOS PARTENAIRES PRESTIGIEUX

## VOUS VOULEZ AVANCER À VOTRE RYTHME OU VOUS NE POUVEZ PAS VOUS RENDRE SUR LE CAMPUS : OPTEZ POUR NOS FORMATIONS E-LEARNING

Notre plateforme en ligne propose des contenus ludiques, développés spécialement par notre équipe pédagogique pour une expérience enrichie. Une autre façon d'apprendre tout en couvrant l'intégralité des programmes établis. Les avantages du e-learning chez WiSP :

### MILLESIMA BORDEAUX

Acteur majeur du négoce bordelais, la société **Millésima**, partenaire depuis 2013, nous permet de délivrer nos formations au cœur de Bordeaux dans un environnement chargé d'histoire liée aux vins et spiritueux.



La transmission de savoir a toujours été une valeur fondatrice du vignoble bordelais qui a créée, il y a 30 ans, son école au travers du **CIVB**. Fort de cette expertise, l'École du Vin de Bordeaux accueille chaque année les étudiants ayant choisi Bordeaux comme destination pour leur WSET Diploma.

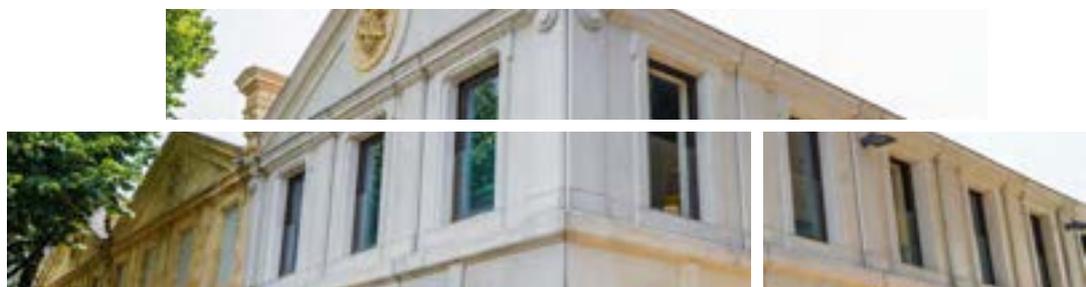


Regroupement unique des plus grands crus du Bordelais, l'**Union des Grands Crus Classés de Bordeaux** par l'organisation d'évènements exclusifs pour nos étudiants du WSET Diploma démontre l'attachement des plus grands Châteaux à transmettre leur histoire et leur savoir à un public averti.



Verrier autrichien de premier plan, **Riedel** est considéré par les professionnels comme leader mondial dans la conception de verrerie pour la dégustation des vins et spiritueux.

Tous nos campus sont entièrement équipés de verres et de carafes Riedel.



## PRÉAMBULE

---

### OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT

Le présent règlement s'applique à chaque personne participant à une action de formation, ci-après désignée le STAGIAIRE, organisée par WiSP, ci-après désigné par l'ORGANISME DE FORMATION.

Le règlement définit les règles d'hygiène et de sécurité, les règles générales et permanentes relatives à la discipline ainsi que la nature et l'échelle des sanctions pouvant être prises vis-à-vis du STAGIAIRE qui y contrevient et les garanties procédurales applicables lorsqu'une sanction est envisagée.

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L.6352-3 et L.6352-4 et R.6352-1 à R.6352-15 du Code du travail.

Ce règlement est transmis au STAGIAIRE au moment de son inscription. Il est également accessible dans le livret d'accueil remis au STAGIAIRE lors de son inscription et affiché dans les locaux de l'ORGANISME DE FORMATION.

### ACCESSIBILITÉ DES LOCAUX

L'ORGANISME DE FORMATION est ouvert de 8 h 30 jusqu'à 12 h 30 puis de 13 h 30 jusqu'à 18 h. Le standard téléphonique est ouvert de 8 h 30 jusqu'à 17 h.

## SECTION 1 : RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

---

Le non-respect d'un des articles ci-dessous expose le STAGIAIRE à des sanctions disciplinaires précisées dans la section 5.

### Article 1 - Principes généraux

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect :

- des prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité sur les lieux de formation
- de toute consigne imposée soit par la direction de l'ORGANISME DE FORMATION soit par le constructeur ou le formateur s'agissant notamment de l'usage des matériels mis à disposition.

Lorsque la formation a lieu sur le lieu de l'entreprise ou tout autre local loué à cet effet, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles du site utilisé.

Le STAGIAIRE devra ainsi veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, en fonction de sa formation, les consignes générales et particulières en matière d'hygiène et de sécurité.

S'il constate un dysfonctionnement du système de sécurité, il devra en avvertir immédiatement la direction de l'ORGANISME DE FORMATION ou le cas échéant le formateur.

### Article 2 - Consignes d'incendie

Les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichées dans les locaux utilisés par l'ORGANISME DE FORMATION à WiSP, 88 quai de Paludate, 33800 Bordeaux ou tout autre lieu de formation utilisé par l'ORGANISME DE FORMATION. Le STAGIAIRE devra en prendre connaissance.

En cas d'alerte, le STAGIAIRE devra cesser toute activité de formation et suivre dans le calme les instructions du représentant habilité de l'ORGANISME DE FORMATION ou des services de secours.

Le STAGIAIRE témoin d'un début d'incendie devra

immédiatement appeler les secours en composant le 18 à partir d'un téléphone fixe ou le 112 à partir d'un téléphone portable et alerter un représentant de l'ORGANISME DE FORMATION.

### Article 3 - Boissons alcoolisées et drogues

L'introduction ou la consommation de drogue dans les locaux est formellement interdite. Il est interdit au STAGIAIRE de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou sous l'emprise de drogue dans l'ORGANISME DE FORMATION. Le STAGIAIRE n'est en revanche pas autorisé à introduire de l'alcool sur le lieu de la formation.

Concernant les boissons alcoolisées, le STAGIAIRE a accès à divers échantillons de vin et spiritueux exclusivement durant les heures dédiées à la formation et dans un but pédagogique. L'utilisation de crachoirs au moment de la dégustation est obligatoire. Le STAGIAIRE n'est pas autorisé à rapporter chez lui les bouteilles de vins et/ou de spiritueux dégustés pendant les heures de formation.

### Article 4 - Interdiction de fumer

Il est formellement interdit de fumer des cigarettes ou des cigarettes électroniques dans les salles de formation et plus généralement dans l'enceinte de l'ORGANISME DE FORMATION.

### Article 5 - Accident

Le STAGIAIRE, victime d'un accident pendant l'acte de formation ou témoin d'un accident, devra avvertir immédiatement l'ORGANISME DE FORMATION qui entreprendra les démarches appropriées.

### Article 6 - Responsabilité Vol

L'ORGANISME DE FORMATION décline toute responsabilité en cas de perte, de vol ou de détérioration des

objets personnels appartenant au STAGIAIRE au sein du lieu de formation.

### **Article 7 - Restauration**

Toute consommation alimentaire est interdite dans les lieux de formation et pendant les formations. La consommation d'eau et de boissons chaudes est autorisée.

## **SECTION 2 : DISCIPLINE GÉNÉRALE**

---

Le non-respect d'un des articles ci-dessous expose le STAGIAIRE à des sanctions disciplinaires précisées dans la section 5.

### **Article 1 - Assiduité du stagiaire en formation**

#### **Article 1.1 - Horaires de formation**

Le STAGIAIRE doit se conformer aux horaires fixés et communiqués au préalable par l'ORGANISME DE FORMATION dans la convention de formation ou convocation. Sauf circonstances exceptionnelles, le STAGIAIRE ne peut s'absenter pendant les heures de formation.

#### **Article 1.2 - Absences, retards ou départs anticipés**

En cas d'absence ou de départ avant l'horaire prévu, le STAGIAIRE doit avertir l'ORGANISME DE FORMATION et s'en justifier. L'ORGANISME DE FORMATION informe immédiatement le financeur (employeur, administration, OPCO Région, Pôle emploi ...) de cet événement. Si cette absence entraîne une révocation ou une diminution de la prise en charge financière de la formation précédemment accordée par un organisme tiers, le STAGIAIRE devra s'acquitter des frais de formation dans leur intégralité, ou à hauteur de la diminution.

Tout événement non justifié ne relevant pas d'un cas de force majeure constitue une faute passible de sanctions disciplinaires.

De plus, conformément à l'article R6341-45 du Code du travail, le STAGIAIRE – dont la rémunération est prise en charge par les pouvoirs publics – s'expose à une retenue sur sa rémunération de stage proportionnelle à la durée de l'absence.

### **Article 1.3 - Formalisme attaché au suivi de la formation**

Le STAGIAIRE est tenu de renseigner la feuille d'émargement au fur et à mesure du déroulement de l'action de formation. Il peut lui être demandé de réaliser un bilan de la formation (OPCO, Pole Emploi, CPF, etc.). En aucun cas, le STAGIAIRE ne peut signer la feuille d'émargement pour un autre stagiaire de la formation.

A l'issue de la formation un certificat de réalisation est envoyé par mail à l'apprenant qui fera son affaire de la transmettre à son employeur ou à l'organisme qui finance la formation le cas échéant.

### **Article 2 - Accès aux locaux de formation**

Sauf autorisation expresse de la direction de l'ORGANISME DE FORMATION, le STAGIAIRE ne peut :

- entrer ou demeurer dans les locaux de formation à d'autres fins que la formation ;
- procéder, dans ces locaux, à du démarchage, à la vente de biens ou de services ;
- y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'ORGANISME DE FORMATION ;
- se faire livrer des effets personnels sauf autorisation de la part de l'ORGANISME DE FORMATION.

### **Article 3 - Tenue et comportement**

Le STAGIAIRE est invité à se présenter à l'ORGANISME DE FORMATION en tenue vestimentaire correcte. De plus, il lui est demandé d'avoir un

comportement garantissant le respect des règles élémentaires de savoir-vivre, de savoir-être en collectivité et le bon déroulement des formations.

### **Article 4 - Utilisation du matériel**

Sauf autorisation particulière de la direction de l'ORGANISME DE FORMATION, l'usage du matériel de formation se fait sur les lieux de formation et est exclusivement réservé à l'activité de formation. La diffusion du matériel de formation et des supports pédagogiques est interdite. Leur usage doit rester strictement personnel.

Le STAGIAIRE est tenu de conserver en bon état le matériel qui lui est confié pour la formation. Il doit en faire un usage conforme à son objet et selon les règles délivrées par le formateur.

Le STAGIAIRE signale immédiatement au formateur toute anomalie du matériel.

### **Article 5 - Communication**

Il est formellement interdit de faire du prosélytisme, de diffuser des idées religieuses ou politiques au sein des lieux de formations.

### **Article 6 - Enregistrement**

Il est formellement interdit d'enregistrer et de diffuser, sauf dérogation exceptionnelle, une session de formation.

## **SECTION 3 : EXAMEN**

---

### **Article 1 - Déroulé des examens**

En fonction de la certification préparée, le STAGIAIRE est soumis à une ou plusieurs épreuves de validation. Une note minimum est requise par épreuve pour obtenir le certificat. La nature de chaque évaluation a été présentée au STAGIAIRE au moment de son inscription.

Le STAGIAIRE ayant réussi l'intégralité des épreuves de validation se verra attribuer le certificat associé à la formation, et recevra la note ou, le cas échéant, la mention globale indiquant la validation de la certification. s'il n'a pas validé l'intégralité des épreuves requises, une feuille de résultat lui sera délivrée indiquant les notes ou mentions obtenues.

Pour chaque examen, le STAGIAIRE :

- Devra se présenter à la session d'examen avec une pièce d'identité. Aucune photocopie de pièce d'identité au format papier ou sur le téléphone n'est acceptée
- Devra répondre à l'examen dans la même langue que le sujet donné.
- L'examen devra être réalisé dans le temps imparti pour chaque épreuve.
- Aucune consultation d'ouvrage ou de ressources en ligne, quelle que soit sa forme, ne sera autorisée pendant l'examen. Les seuls éléments à disposition du STAGIAIRE seront les éléments transmis par l'ORGANISME DE FORMATION le jour de l'examen.
- Les téléphones portables et autres objets connectés sont interdits durant l'examen.
- À partir du moment où le surveillant annoncera les consignes de l'examen, aucune communication, de quelque sorte que ce soit, entre stagiaires ne sera autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce par le surveillant de la fin de l'examen.
- Lors d'examens de dégustation, le STAGIAIRE ne pourra toucher ou sentir le verre avant le lancement officiel de l'épreuve. Tout manquement à cette règle entrainera son exclusion immédiate.
- Il est interdit de diffuser, enregistrer et prendre en photo ni la salle d'examen ni les sujets.
- Le STAGIAIRE ne pourra pas quitter la salle avant qu'au moins quinze (15) minutes du temps d'examen se soient écoulées, et à moins de dix (10) minutes de la fin de l'examen

- Le STAGIAIRE arrivant après l'heure officielle de début de l'examen ne sera PAS autorisé à passer l'examen si un autre stagiaire a déjà quitté la salle.

- Le STAGIAIRE arrivant en retard sera autorisé à entrer dans la salle sous autorisation du représentant de l'ORGANISME DE FORMATION et seulement si ce retard n'excède pas plus de trente (30) minutes par rapport à l'heure de début de l'examen. Le STAGIAIRE ne récupèrera pas le temps perdu et terminera son examen en même temps que le groupe. Le STAGIAIRE ne sera pas autorisé à quitter la salle et à y revenir une fois l'examen commencé, à moins d'être accompagné par un surveillant qui ne devra pas le quitter pendant toute la durée de son absence.

- Tout STAGIAIRE soupçonné de fraude ou de plagiat devra quitter la salle immédiatement. Sa copie sera examinée par une commission spéciale qui déterminera sa validité et se prononcera sur l'interdiction de se présenter à nouveau à l'examen.

- Il est interdit d'emporter les sujets ou feuilles de brouillon en dehors de la salle d'examen. Le STAGIAIRE ne rendant pas ses sujets et feuilles de brouillon sera considéré comme fraudeur.

- Le STAGIAIRE ne doit pas révéler la teneur des sujets d'examen à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit.

- Le STAGIAIRE ne se présentant pas à l'examen n'obtiendra pas le certificat sanctionnant la formation. Il pourra rattraper l'examen sous conditions de réinscription (cf. Article 2 - section 3).

### **Article 2 - Rattrapage**

Le STAGIAIRE peut demander à repasser l'examen s'il a échoué, moyennant des coûts de réinscription.

Le STAGIAIRE qui a déjà réussi l'examen peut se réinscrire à la formation, mais ne pourra pas repasser l'examen. Le STAGIAIRE ayant réussi une seule des différentes épreuves pourra repasser l'examen pour l'autre unité dans la même

langue qu'initialement réalisé pour l'examen soit réussi.

Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions. En revanche, le STAGIAIRE ne pourra plus effectuer de rattrapage de son examen si une mise à jour du programme de formation par le certificateur intervient.

### **Article 3 - Réclamation**

Le STAGIAIRE qui demande une réévaluation ou un commentaire de sa copie devra formuler sa demande par écrit (courrier recommandé - email - formulaire de réclamation) auprès de l'ORGANISME DE FORMATION pour demander un formulaire de réévaluation et de réclamation. Ce formulaire doit être rempli et envoyé par le STAGIAIRE au certificateur, dans les 12 semaines suivant l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Cette procédure étant payante, elle devra être réglée directement par le STAGIAIRE au certificateur.

En cas de réclamation sur cette décision, le STAGIAIRE pourra contacter l'ORGANISME DE FORMATION à nouveau pour demander un formulaire d'appel de la décision. Ce formulaire doit être rempli et envoyé par le STAGIAIRE au certificateur, dans les dix jours ouvrables suivant la réponse à la réclamation. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Cette procédure étant payante, elle devra être réglée directement par le STAGIAIRE au certificateur.

## **SECTION 4 : PROTOCOLE SANITAIRE**

---

Le non-respect de cet article expose le STAGIAIRE à des sanctions disciplinaires précisées dans la section 5.

En cas de contexte sanitaire exceptionnel, l'ORGANISME DE

FORMATION demandera au STAGIAIRE de respecter le protocole en vigueur et notamment les gestes barrières au sein de ses locaux, et ce pendant toute la durée de la formation. Des affichages expliquant les différents gestes barrières sont accessibles au sein de nos locaux.

À noter que selon les mesures gouvernementales en vigueur, une session de formation initialement prévue en présentiel pourra se dérouler à distance. L'ORGANISME DE FORMATION se chargera de transmettre tous les informations et matériels pédagogiques nécessaires pour le suivi de la formation.

## SECTION 5 : MESURES DISCIPLINAIRES

---

### Article 1 - Sanctions disciplinaires

Tout manquement du STAGIAIRE à l'une des prescriptions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction prononcée par le responsable de l'ORGANISME DE FORMATION ou son représentant.

Tout agissement considéré comme fautif pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions suivantes :

- Rappel à l'ordre ;
- Exclusion temporaire de la formation ;
- Exclusion définitive de la formation.

Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites sauf sanctions relatives aux manquements aux conditions générales de ventes (voir Conditions générales de vente sur le bulletin d'inscription). En cas d'exclusion temporaire ou définitive pour comportement inadapté, les frais de formation ne seront pas remboursés.

Le responsable de l'ORGANISME DE FORMATION ou son représentant informe de la sanction prise :

- L'employeur du salarié STAGIAIRE ou l'administration de l'agent STAGIAIRE (NDLR Uniquement quand la formation se réalise sur commande de l'employeur ou de l'administration) ;
- Et/ou le financeur du stage.

### Article 2 - Information du stagiaire

Aucune sanction ne peut être infligée au STAGIAIRE sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui.

Toutefois, lorsqu'un agissement, considéré comme fautif, a rendu indispensable une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive relative à cet agissement ne peut être prise sans que le STAGIAIRE ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui.

Dans tout autre cas, la sanction fait l'objet d'une notification écrite et motivée au STAGIAIRE sous forme d'une lettre recommandée ou remise contre décharge.

## SECTION 6 : RÉCLAMATIONS

---

### Article 1- Insatisfaction ou mécontentement

En cas d'insatisfaction ou mécontentement au sujet du contenu, de la qualité des formations, du service d'information ou de l'organisation matérielle de la session de formation, le STAGIAIRE est invité à remplir le formulaire de réclamation disponible à cet effet et accessible [ici](#). Il peut également contacter directement le Responsable qualité par e-mail à [contact@wisp-campus.com](mailto:contact@wisp-campus.com) ou par téléphone au 05 57 71 75 61.

L'ORGANISME DE FORMATION s'engage à revenir vers le STAGIAIRE avec des éléments de réponse dans un délai de deux (2) jours ouvrés.

L'ORGANISME DE FORMATION, représenté par

Fanny DARRIEUSECQ

Directrice



**WiSP**  
88 Quai de Paludate  
33800 Bordeaux - France  
Tél. : +33 (0)5 57 30 85 15  
N° Activité 7233040133  
Siret 533 459 889 000 36  
N° CEE FR 56 533 459 889

—  
**W**  
**I**  
**S**  
**P**  
—

