

W  
I  
S  
P

## Bonjour à toutes et à tous, Bienvenue chez WiSP

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

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 French Wine Scholar en présentiel sur nos 3 sites de Bordeaux, Paris, et Toulouse, sur-mesure sur site ou en e-learning. Convaincus que la transmission des savoirs et des savoir-faire au plus grand nombre est une nécessité absolue pour le rayonnement de la culture des vins et des spiritueux, notre mission est de diffuser et partager nos connaissances, nos compétences et expertises pour professionnaliser les acteurs de la filière.



Parce que nous voulons garantir l'employabilité et l'adaptabilité de tous les professionnels des vins et des spiritueux, nous dispensons des formations certifiantes ou sur-mesure qui tiennent compte des besoins du terrain et des diversités de chacun. Parce que nous pensons qu'apprendre par l'expérientiel est plus vertueux, nos formations, activités et contenus conjuguent théorie et expériences immersives participatives.

Pédagogues audacieux et décontractés, nous cultivons le goût du partage, de la transmission et de l'apprentissage en impliquant l'ensemble des parties prenantes. Guidés par des valeurs communes d'exigence, d'intégrité et de plaisir, nous nous inscrivons dans une dynamique propice à l'apprentissage, dans le respect des exigences des certifications dispensées.

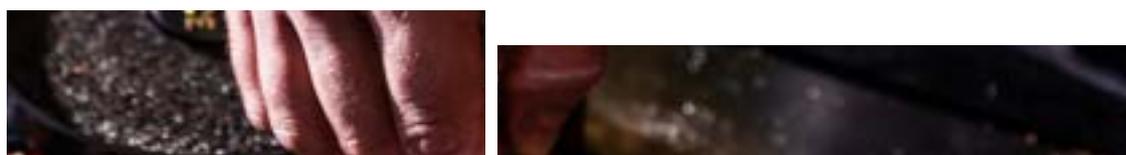
Dans ce livret, vous trouverez un ensemble d'informations précieuses qui vous accompagneront durant cette aventure au cœur des vins et des spiritueux. Engagements, valeurs, philosophie, approche pédagogique, certifications, témoignages de notre communauté Alumni, on vous dit tout sur nous !

**Mobilisons-nous pour continuer à faire grandir tous les professionnels de la filière et à innover pour embarquer la génération future. Au plaisir de vous rencontrer et d'échanger avec vous !**



# LE SOMMAIRE

- 01** LE PROGRAMME COMPLET
- 02** NOS ENGAGEMENTS & NOS VALEURS
- 03** NOTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE
- 04** NOTRE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE
- 05** NOS EXPERTS
- 06** NOS 2 CAMPUS
- 07** NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ
- 08** NOS PARTENAIRES PRESTIGIEUX
- 09** FINANCEMENTS ET MODALITÉS



# WSET NIVEAU 4

## LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

### LES OBJECTIFS DE LA 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**.

### 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.

### MODALITÉS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- 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
- **Examens blancs** réalisés tout au long du programme
- **600 heures de travail** personnel guidé.

### EN BREF

**LES PRÉREQUIS :** WSET 3 en vins obligatoire

**MODALITÉ :** Hybride (e-learning et présentiel)

**DÉGUSTATION :** + de 250 vins dégustés

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

**CERTIFICATION :** WSET Level 4 Diploma in Wines

**PRIX TOTAL :** 3600€, hors taxes, pour le Bloc 1 (D1/D2/D4/D5),  
À partir de 4200€, hors taxes pour l'unité D3  
À partir de 190€, hors taxes pour l'unité D6.

**LIEU DE FORMATION :** Bordeaux & Paris

**INDICATEURS :** 66% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023

**LANGUES :** 

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

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

#### D1 : La production du vin - 24 heures / 3 jours

- Viticulture
- Vinification
- Élevage, traitements et packaging

(Si le cours est réalisé à Bordeaux, une 4e journée de cours (8h) 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, 2 journées de cours (16h) 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 2e journée de cours (8h) est ajoutée et destinée à une visite du vignoble Champenois).

#### D5 : Les vins fortifiés du monde - 16 heures / 2 jours

- Méthodes de production
- Catégories et style de vins fortifié.

#### D6 : Mémoire de recherche

- Sujet imposé par le WSET
- 3000 mots (+/- 10%)
- 10% de la note globale du Diploma.

# WSET NIVEAU 4

## LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

### 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 jours
  - 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 pratiques minimum.

#### Unité 4 : Les vins effervescents 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.

### ET APRÈS

Le prestigieux programme Master Of Wine

### 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)**



# 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.



# 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

# 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



# NOS 2 CAMPUS POUR LE DIPLOMA

## 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 2 CAMPUS POUR LE DIPLOMA

## 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.

-  **DESKEO SOPI, 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**

# 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 2 SITES DE FORMATIONS ET NOS DATES DE SESSIONS EN CLIQUANT SUR LA CARTE



# 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'événements 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.



# 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

“ Ce que je retire de cette expérience avec le Diploma, c'est que je sais faire le lien entre le vin et la manière dont il a été élaboré, en termes d'investissement, et le travail effectué dans les vignobles et dans les caves. Donc, maintenant, je pense que je peux vraiment bien comprendre toutes ces connexions. La force de cette formation Diploma est de pouvoir atteindre ce niveau d'expertise. ”

Thomas PAOLI, Quality Manager à Hennessy

“ Experience with WiSP is not only the Diploma. The WiSP Team has been really very supportive. With WiSP, we have access to famous Masters of Wine from across the world to teach you the different units ”

Amrita SING, Candidate au Master of Wine

\* sur 349 réponses récoltées sur 1108 sondés  
\*\* échantillon global de 817 candidats

# 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 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.

## 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, Pôle Emploi, CPF, etc.). En aucun cas, le STAGIAIRE ne peut signer la feuille d'émargement pour un autre stagiaire de la formation.

À 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