



—
W
S
E
T
1
—

EN SPIRITUEUX

WSET NIVEAU 1

LE PROGRAMME EN SPIRITUEUX

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Citer les principaux **procédés et alambics** généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but
- Citer les principales **catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés** et indiquer leurs caractéristiques
- Connaître les principes régissant **la création d'un cocktail équilibré**
- Nommer les principales **familles de cocktails**

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **passionnés** et aux **curieux** des spiritueux
- Aux **sommeliers**
- Aux **acteurs de l'oenotourisme** et du "spiritourisme"
- Aux **professionnels en transition ou en reconversion** qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux
- Aux **entrepreneurs**, aux **cavistes** ou aux **professionnels du commerce international** des spiritueux qui souhaitent améliorer leur employabilité

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun

MODALITÉ : En ligne

DÉGUSTATION : 10 spiritueux (non inclus)

DURÉE : 4 semaines d'accès à la plateforme

CERTIFICATION : WSET Level 1 Award in Spirits

PRIX TOTAL : 250€

INDICATEURS : 100% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (5/5 examens réussis)

LANGUES : 

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

CONTACT : formation@wisp-campus.com

MODULE 1 : La production des spiritueux

- Citer les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et en expliquer leur but
- Les quatre étapes de la production d'un spiritueux
- Types d'alambic
- Les techniques influant la saveur, douceur ou couleur d'un spiritueux.
- Introduction à l'examen

MODULE 2 : Eau-de-vie de vin et vodka

- Citer les matières premières pour la production d'eau-de-vie de vin et de vodka
- Citer les profils gustatifs caractéristiques de ces spiritueux
- Identifier les procédés de production pour chacun
- Citer la signification des principaux termes d'étiquette des eaux-de-vie. Identifier les deux types d'alambic, expliquer leur fonctionnement et le style de spiritueux qu'ils produisent
- Introduction aux techniques de dégustation des spiritueux.

MODULE 3 : Rhum, Téquila, Whisky

- Citer les matières premières pour la production de rhum, téquila et whisky
- Citer les profils gustatifs caractéristiques de ces spiritueux
- Identifier les procédés de production pour chacun
- Citer les différents styles de Rhum et les termes d'étiquettes de la téquila et du whisky

MODULE 4 : Les spiritueux aromatisés, le stockage et le service des spiritueux

- Décrire les différentes techniques pour aromatiser des spiritueux
- Citer les principaux types de spiritueux aromatisés
- Expliquer les règles de stockage des spiritueux. Nommer les ingrédients couramment utilisés pour réaliser des cocktails
- Identifier les équipements et les verres spécifiques au service des spiritueux
- Citer les quatre facteurs à prendre en compte pour réaliser un cocktail équilibré.

MODULE 5 : Révision et ressources

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

WSET NIVEAU 1

LE PROGRAMME **EN SPIRITUEUX**

MODALITÉS D'INSCRIPTION

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

MODALITÉS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

ET APRÈS

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

LES POINTS FORTS DE WiSP

WiSP est un centre de formations dédié aux Vins et Spiritueux situé à Bordeaux pour les professionnels et les amateurs. Créé en 2011, WiSP a la volonté de dispenser des actions de formation répondant aux besoins en compétences de la filière des vins et spiritueux.

- **Accompagnement** au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de son apprentissage.
- **3 sites de formation** : Bordeaux, Toulouse et Paris.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP :

Formation accessible aux **personnes en situation de handicap** sous réserve de la possibilité de mettre en œuvre les aménagements nécessaires. Pour cela, veuillez contacter notre référente handicap :

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

