WiSP
WINE & SPIRIT CAMPUS
Learn it up

PROGRAMME

WSET
WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

WSET 2

EN SPIRITUEUX

88 Quai de Paludate,
33800 BORDEAUX
contact@wisp-campus.com
05 57 71 75 61

WSET NIVEAU 2
LE PROGRAMME **EN SPIRITUEUX**

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les principaux **facteurs de production** déterminant les types de spiritueux
- Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux **types de spiritueux**, et décrire leurs caractéristiques majeures
- Comprendre les méthodes de production et l'étiquetages 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**

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux personnes ayant obtenu **la certification WSET® niveau 1 en spiritueux** qui souhaitent approfondir leurs connaissances
- Aux **sommeliers**
- Aux acteurs du **tourisme œnologique**
- Aux **entrepreneurs**, aux **cavistes** ou aux **professionnels du commerce international des spiritueux** qui souhaitent améliorer leur employabilité
- Aux **passionnés** et aux curieux des spiritueux
- Aux **professionnels en transition ou en reconversion** qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux et qui cherchent une formation certifiantes reconnue mondialement

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun, mais le WSET 1 en spiritueux est recommandé

MODALITÉ : Présentiel

DÉGUSTATION : + de 25 spiritueux dégustés

DURÉE : 2 jours (14 heures)

CERTIFICATION : WSET Level 2 Award in Spirits

PRIX TOTAL : 750€

LIEU DE FORMATION : Bordeaux & Paris

INDICATEURS : 96% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (91/94 examens réussis)

LANGUES :

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

CONTACT : formation@wisp-campus.com

MODULE 1 : Comprendre les principaux facteurs de production qui déterminent les types de spiritueux :
- Décrire les principales étapes de la production de spiritueux
- Décrire les matières premières et ce qu'elles apportent
- Expliquer le processus de la fermentation alcoolique
- Décrire les différents éléments d'un alambic à repasse, le processus typique de double distillation associé et le type de spiritueux qu'il produit
- Décrire les différents éléments d'un alambic à colonne, le processus typique de distillation continue et le type de spiritueux qu'il produit
- Décrire et expliquer les opérations postdistillation.

MODULE 2 : Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures :
- Citer les matières premières utiles à la production des principaux types de spiritueux
- Connaitre les exigences légales applicables à la production des principaux types de spiritueux
- Indiquer les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux
- Connaitre les termes d'étiquetage utilisés pour les principaux types de spiritueux
- Décrire les caractéristiques majeures des principaux types de spiritueux.

MODULE 3 : Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, de liqueurs et de vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures :
- Identifier les principaux types de spiritueux aromatisés et décrire leurs caractéristiques majeures
- Décrire les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux aromatisés et de liqueurs
- Connaitre les termes d'étiquetage utilisés pour le gin.

MODULE 4 : Connaitre le matériel généralement utilisé et les principes applicables pour le service des spiritueux :
- Connaitre le matériel et les verres utilisés pour le service des spiritueux, et expliquer leur usage
- Citer les ingrédients majeurs utilisés pour la préparation des cocktails
- Savoir réaliser un cocktail équilibré
- Citer les principales familles de cocktail et donner quelques exemples connus.

WSET NIVEAU 2
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**
- 15 jours avant le début de la formation en présentiel : réception de la **convocation de la formation**

MODALITÉS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Formation et examen en présentiel sur un de nos sites : **alternance de contenu théorique et de dégustation**
- Remise après finalisation de l'inscription
  - Le livre **"Spiritueux ! Au-delà de l'étiquette"** couvrant le contenu de la formation
  - Le **"Cahier de l'étudiant"** pour suivre et préparer la formation
  - La fiche de dégustation plastifiée **"Approche Systématique de la Dégustation WSET"**
- **Réception des résultats** à l'examen 6 semaines après la formation et **envoi du certificat** par la poste

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Examen présentiel de 1 heure** composé de 50 questions à choix multiples
- Validation : 55% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

ET APRÈS

WSET niveau 3 en spiritueux
WSET niveau 2 en vins

LES POINTS FORTS DE WiSP

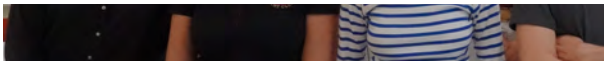
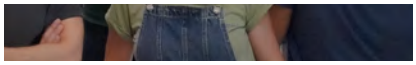
WiSP est un centre de formations dédié aux Vins et Spiritueux situé à Bordeaux pour les professionnels et les amateurs.
Créé en 2011, WiSP a la volonté de dispenser des actions de formation répondant aux besoins en compétences de la filière des vins et spiritueux.

- **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**

WiSP, 88 Quai de Paludate, 33800 Bordeaux, France
Tel. 05 57 71 75 61 - contact@wisp-campus.com
www.wisp-campus.com

N° Organisme de Formation 72 33 08401 33
N° SIRET : 533 459 889 000 36
V3 maj le 03/11/2023