



—
W
\$
E
T
3

—
EN SPIRITUEUX



WSET NIVEAU 3

LE PROGRAMME EN SPIRITUEUX

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre et identifier les principaux **facteurs de production** déterminant les types de spiritueux et leur influence sur le type de spiritueux
- Comprendre et identifier les **méthodes de production** et **l'étiquetage** des principaux **types de spiritueux**, et décrire leurs caractéristiques majeures
- Comprendre et identifier les méthodes de production et l'étiquetage des principaux **types de spiritueux aromatisés**, liqueurs et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures
- Identifier 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 2 en spiritueux** qui souhaitent approfondir leurs connaissances
- Aux **professionnels et passionnés des spiritueux** qui souhaitent développer des compétences très pointues en dégustation pour évaluer avec précision un spiritueux
- Aux **sommeliers** souhaitant obtenir une véritable expertise en spiritueux
- Aux **acteurs du "spiritourisme"**
- Aux **cavistes** qui souhaitent maîtriser dans les moindres détails les spiritueux afin de bien sélectionner les spiritueux
- Aux **producteurs**, aux **professionnels de la distribution**, de l'import-export ou aux **professionnels de service au bar**

EN BREF

LES PRÉREQUIS : WSET 2 en spiritueux ou équivalent obligatoire

MODALITÉ : Présentiel

DÉGUSTATION : + de 60 spiritueux dégustés

DURÉE : 6 jours (42 heures)

CERTIFICATION : WSET Level 3 Award in Spirits

PRIX TOTAL : 1350€

LIEU DE FORMATION : Paris

INDICATEURS : 70% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (16/23 examens réussis)

LANGUES : 

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

CONTACT : formation@wisp-campus.com

MODULE 1 : Comprendre les techniques utilisées dans la production des spiritueux :

- Transformation des matières premières
- Fermentation alcoolique
- Distillation
- Processus de postdistillation

MODULE 2 : Étude détaillée des onze catégories de spiritueux et de liqueurs pour comprendre et expliquer le style et la qualité de chacun :

- Scotch whisky
- Bourbon
- Rye whisky
- Tennessee whiskey
- Cognac
- Armagnac
- Rhum des Caraïbes
- Tequila
- Mezcal
- Vodka et Gin

MODULE 3 : Étude des 23 autres catégories de spiritueux sur trois domaines :

- Les principales méthodes de production
- Les principaux styles
- Les termes clés de l'étiquetage

MODULE 4 : Dégustation et description des spiritueux en utilisant l'approche systémique de dégustation des spiritueux du WSET®

WSET NIVEAU 3

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 **"Understanding spirits : Explaining style & quality"** couvrant le contenu de 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 2h30** composé de 50 questions à choix multiples, 2 questions ouvertes ainsi qu'une dégustation à l'aveugle de 2 spiritueux
- Validation : 55% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

ET APRÈS

WSET niveau 1 en Saké

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**

