



—
W
\$
E
T
3
—
EN VINS

WSET NIVEAU 3

LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent **le style, la qualité et le prix** de ces vins
- Identifier et décrire les **caractéristiques des vins tranquilles** élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins
- Identifier et décrire les **caractéristiques** des principaux **vins effervescents** du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins
- Identifier et décrire les **caractéristiques** des principaux **vins fortifiés** du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins
- Démontrer sa capacité à renseigner et **conseiller les clients** et le personnel en matière de vins
- Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux **vins tranquilles du monde**, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux titulaires du **diplôme WSET® niveau 2 en vins** qui cherchent à approfondir leurs connaissances
- Aux **professionnels et aux amateurs** souhaitant découvrir une large gamme de vins et obtenir une certification reconnue internationalement
- Aux **professionnels de la filière** des vins qui souhaitent approfondir leurs connaissances pour exercer des métiers de la production, de la distribution ou de la commercialisation du vin, de la restauration ou pour exercer comme caviste ou sommelier
- Aux personnes qui souhaitent entreprendre une **reconversion professionnelle**

EN BREF

LES PRÉREQUIS : WSET 2 en vins ou équivalent obligatoire

MODALITÉ : En ligne

DÉGUSTATION : 65 vins (non inclus)

DURÉE : 9 semaines d'accès à la plateforme

CERTIFICATION : WSET Level 3 Award in Wines

PRIX TOTAL : 850€

INDICATEURS : 56% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (45/99 examens réussis)

LANGUES : 

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

CONTACT : formation@wisp-campus.com

SEMAINE 1 : Les facteurs affectant le style, la qualité et le prix du vin

- Connaître les principaux facteurs naturels et humains dans le vignoble et dans les chais et comprendre comment ils influencent le style, la qualité et le prix du vin.

SEMAINE 2 : Techniques de dégustation, réglementation et service du vin

- Apprendre à **déguster et décrire** des vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation du WSET
- Connaître la réglementation en terme d'étiquetage
- Apprendre les principes de base des accords mets et vin ainsi que les règles pour le stockage et le service du vin.

SEMAINE 3 à 5 : Les vins d'Europe

- Connaître et comprendre l'influence des facteurs naturels et humains sur le style et la qualité des vins produits dans les principales régions viticoles d'Europe (France, Italie, Espagne, Portugal, Allemagne, Autriche, Hongrie, Grèce).

SEMAINE 6 à 7 : Les vins du nouveau monde

- Connaître et comprendre l'influence des facteurs naturels et humains sur le style et la qualité des vins produits dans les principales régions viticoles du nouveau monde (Etats-Unis, Canada, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande).

SEMAINE 8 : Les vins effervescents et mutés

- Apprendre les méthodes de production et les principaux styles et origines de vins effervescents (Champagne, Crémants, Cava, Sekt, Prosecco, Asti)
- Apprendre les méthodes de production et les principaux styles et origines de vins mutés (Porto, Xérès, Muscats mutés).

SEMAINE 9 : Révisions et examen blanc

- Exercices de révision et questionnaire à choix multiple en préparation de l'examen.

WSET NIVEAU 3

LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

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
 - Accès au ebook couvrant le contenu de la formation
- **Réception des résultats** à l'examen 6 semaines après la formation et **envoi du certificat** par la poste

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Examen en présentiel de 2h30** composé de 50 questions à choix multiples, 4 questions ouvertes ainsi qu'une **dégustation à l'aveugle** de 2 vins
- Validation : 55% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

ET APRÈS

WSET niveau 4 Diploma en vins
WSET niveau 2 en spiritueux
French Wine Scholar

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**

