



—  
**W**  
**S**  
**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** des 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, ma qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des **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 **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 **professionnels du secteur et amateurs de vins** ayant déjà des bonnes bases en dégustation.
- Aux **amateurs souhaitant découvrir** une large gamme de vins et obtenir une certification reconnue internationalement.
- Aux **professionnels de la filière des vins** qui ont envie et besoin de connaissances approfondies 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 **titulaires du diplôme WSET® niveau 2 en vins** qui cherchent à approfondir leurs connaissances.
- Aux professionnels qui souhaitent acquérir une expertise reconnue **dans la sélection de vins** et en **conseil clientèle**.
- Aux personnes qui souhaitent entreprendre une **reconversion professionnelle**.

### EN BREF

**LES PRÉREQUIS :** WSET 2 en vins ou équivalent obligatoire

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

**DÉGUSTATION :** + de 65 vins dégustés

**DURÉE :** 1,5 mois de cours en e-learning et 5,5 jours de présentiel (45 heures)

**CERTIFICATION :** WSET Level 3 Award in Wines

**PRIX TOTAL :** 1350€

**LIEU DE FORMATION :** Bordeaux & Toulouse

**INDICATEURS :** 45% 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



#### MODULE 1 : La production du vin

- Facteurs naturels dans le vignoble : la vigne, le climat, la météo, le sol
- Facteurs humains dans le vignoble : techniques viticoles
- Facteurs humains dans les chais : techniques et options de vinification et élevage

#### MODULE 2 : Les vins du monde

- Étude des principaux vins tranquilles
- France, Allemagne, Autriche, Hongrie, Grèce, Italie, Espagne, Portugal, États-Unis, Canada, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande
- Étude des vins effervescents
- La production : méthode traditionnelle, par transfert, cuve close, asti, gazéification
- France, Espagne, Italie, Allemagne
- Nouveau Monde (Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Californie)
- Étude des vins fortifiés
- La production : douceur, mutage, élevage
- Porto, Xérès, Muscats fortifiés



#### MODULE 3 : Service et consommation du vin

- Savoir recommander du vin
- Les défauts du vin
- Principes des accords mets et vins
- Risques sociaux et sanitaires

#### MODULE 4 : La dégustation du vin

- Évaluation de l'apparence du vin
- Évaluation du nez du vin
- Évaluation du vin en bouche
- Élaboration d'une conclusion raisonnée (qualité, potentiel de garde)

# 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**.
- 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 **"Comprendre le vin : expliquer le style et la qualité"** couvrant le contenu de la formation
  - Le **"Guide de l'étudiant"** pour suivre et préparer la formation
  - La fiche de dégustation plastifiée **"Approche Systématique de la Dégustation WSET"**
  - Accès à la **plateforme e-learning de WiSP** avec accès au parcours de formation.
- **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, 4 questions ouvertes ainsi qu'une **dégustation à l'aveugle** de 2 vins.
- Validation : 55% de bonnes réponses.
- Rattrapage possible.

### ET APRÈS

WSET Level 4 Diploma in Wines  
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](mailto:contact@wisp-campus.com)**
- **Registre public d'accessibilité**

