



—  
**W**  
**S**  
**E**  
**T**  
**1**  
—

**EN BIÈRE**

# WSET NIVEAU 1

## LE PROGRAMME EN BIÈRE

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Détailler les **principaux ingrédients utilisés pour faire de la bière** : malt et autres sources de sucre, eau, houblon, levure
- Décrire les principales **étapes de production de la bière** : maltage, brassage
- Détailler les **principes de la conservation** et service de la bière
- Connaître **les défauts** courants de la bière
- Accorder **les mets et la bière**.

### À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **passionnés** et aux **curieux** de la bière débutants
- Aux **professionnels de l'hôtellerie restauration**
- Aux professionnels **Biéologues, zythologues**
- Aux **cavistes** et **entrepreneurs** qui souhaitent élargir leurs connaissances en bière pour mieux conseiller leurs clients.
- Aux **professionnels de l'import-Export**.

### EN BREF

**LES PRÉREQUIS** : Aucun

**MODALITÉ** : En ligne

**DÉGUSTATION** : 10 échantillons recommandés (non inclus)

**DURÉE** : 6 heures + 4 semaines d'accès à la plateforme

**CERTIFICATION** : WSET Level 1 Award in Beer

**PRIX TOTAL** : 250€

**LANGUES** : 

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

**CONTACT** : [formation@wisp-campus.com](mailto:formation@wisp-campus.com)

#### MODULE 1 : Qu'est-ce que la bière ?

- Connaître les principaux ingrédients et les principales étapes de production de la bière
- Ingrédients utilisés dans la production de bière
- Étapes de production.

#### MODULE 2 : Types et styles de bières.

- Connaître les styles de bière spécifiés et leurs caractéristiques clés.
- Les styles de bière axés sur le malt
- Les styles de bière axés sur le houblon
- Les styles de bière axés sur la levure
- Les styles de bière aigres.

#### MODULE 3 : Principes et pratiques de la conservation.

- Conservation et service
- Défauts courants de la bière
- Accords mets et bière.

#### MODULE 4 : Introduction à la dégustation de bière.

- Savoir déguster une bière en utilisant l'approche systémique propre au WSET.

# WSET NIVEAU 1

## LE PROGRAMME EN BIÈRE

### 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
- À l'issue du délai de rétractation : **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.

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

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

### ET APRÈS

- WSET niveau 2 en bières
- WSET niveau 1 en vins
- WSET niveau 1 en spiritueux
- 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](mailto:contact@wisp-campus.com)**
  - **Registre public d'accessibilité**

