



—
W
S
E
T
2
—

EN BIÈRE

WSET NIVEAU 2

LE PROGRAMME EN BIÈRE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Décrire les **principaux ingrédients utilisés dans la production de bière**, comment ils sont traités et leur influence sur le style de bière produit
- Comprendre la **production de bière** et l'influence sur le style et la qualité de la bière
- Maîtriser les principes et **processus clés impliqués dans le stockage et le service** de la bière
- Comment plus de **60 styles de bière** sont produits et étiquetés et leurs caractéristiques typiques
- **Servir la bière** dans un bar ou un restaurant de manière professionnelle et experte et accorder les mets et bières.
- Décrire les bières à l'aide de **l'approche systématique de dégustation des spiritueux WSET®** (Systematic Approach to Tasting® (SAT)).

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux personnes ayant obtenu **la certification WSET® niveau 1 en bière** qui souhaitent approfondir leurs connaissances.
- Aux **professionnels de l'hôtellerie restauration** qui souhaitent améliorer leur employabilité
- Aux **cavistes, biéologues, zythologues** qui souhaitent élargir leurs connaissances en bière pour mieux conseiller leurs clients.
- Aux professionnels de **l'import-export**
- Aux professionnels **en transition** ou **en reconversion** qui envisagent une carrière dans le domaine de la bière et qui cherchent une formation certifiante reconnue mondialement.

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun, mais le WSET niveau 1 en bière est recommandé.

MODALITÉ : Présentiel

DÉGUSTATION : + de 20 bières dégustées

DURÉE : 18 heures

CERTIFICATION : WSET Level 2 Award in Beer


PRIX TOTAL : à partir de 750€

LIEU DE FORMATION : Bordeaux & Paris

LANGUES : 

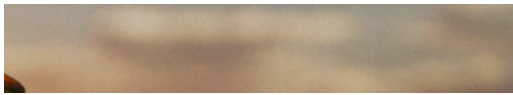
DÉLAI D'ACCÈS : 15 jours ouvrés avant le début de la formation

CONTACT : formation@wisp-campus.com



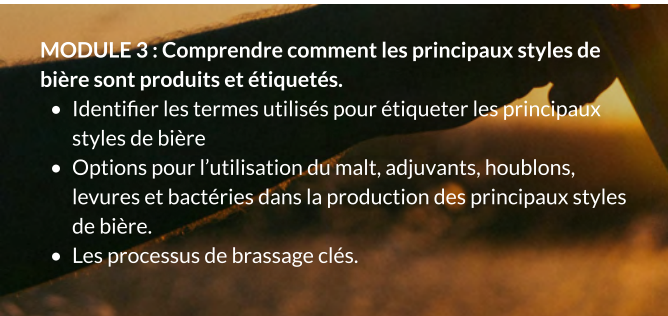
MODULE 1 : Connaître les principaux ingrédients utilisés dans la production de bière et leur influence sur le style de bière produit.

- Production et utilisation du malt et adjuvants et leur influence sur le style de la bière
- L'influence de l'eau sur le style de la bière.
- Culture, transformation et influence des différents types de houblon
- Utilisation des levures et bactéries pour produire la bière.




MODULE 2 : Comprendre comment la production de bière influence le style et la qualité de la bière.

- Processus impliqué dans la fermentation alcoolique et les produits qui en résultent.
- Étapes clés du processus de brassage
- Principales options de production de bière et leur influence sur le style et la qualité de la bière.



MODULE 3 : Comprendre comment les principaux styles de bière sont produits et étiquetés.

- Identifier les termes utilisés pour étiqueter les principaux styles de bière
- Options pour l'utilisation du malt, adjuvants, houblons, levures et bactéries dans la production des principaux styles de bière.
- Les processus de brassage clés.



MODULE 4 : Comprendre les principes et processus impliqués dans le stockage et le service de la bière.

- Conditions idéales pour stocker la bière
- Températures recommandées pour servir la bière
- Défauts courants de la bière
- Accords mets-bières.

WSET NIVEAU 2

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**
- 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 « **Beer : Looking Behind the label** » 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.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

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

ET APRÈS

- WSET niveau 2 en vins
- WSET niveau 2 en spiritueux

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**

