



WSETNIVEAU2 LE PROGRAMME EN SPIRITUEUX

LES OBJECTIES DE LA FORMATION

- Comprendre les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux
- Identifier les caractéristiques de l'industrie des spiritueux
- Décrire les caractéristiques principales des méthodes de production et de l'étiquetage des différents types de spiritueux
- Décrire les caractéristiques principales des méthodes de production et de l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés
- Utiliser à bon escient le matériel destiné au service des spiritueux
- Servir des spiritueux et liqueurs dans un bar ou bar à cocktails de manière professionnelle et experte.
- Décrire les spiritueux 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 spiritueux qui souhaitent approfondir leurs connaissances
- Aux sommeliers
- Aux acteurs du tourisme œnologique
- Aux entrepreneurs, aux cavistes ou aux professionnels du commerce international des spiritueux qui souhaitent améliorer leur employabilité
- Aux **passionnés** et aux curieux des spiritueux
- Aux professionnels en transition ou en reconversion qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux et qui cherchent une formation certifiantes reconnue mondialement.

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun, mais le WSET 1 en spiritueux est recommandé

MODALITÉ: Présentiel

DÉGUSTATION: + de 25 spiritueux dégustés

DURÉE: 15 heures

CERTIFICATION: WSET Level 2 Award in

Spirit:

PRIX TOTAL: 750€

LIEU DE FORMATION: Bordeaux & Paris

INDICATEURS : 96% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (91/94 examens réussis)

LANGUES:

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

formation

CONTACT: formation@wisp-campus.com

MODULE 1 : Comprendre les principaux facteurs de production qui déterminent les types de spiritueux :

- Décrire les principales étapes de la production de spiritueux
- Décrire les matières premières et ce qu'elles apportent
- Expliquer le processus de la fermentation alcooliqu
- Décrire les différents éléments d'un alambic à repasse, le processus typique de double distillation associé et le type de spiritueux qu'il produit
- Décrire les différents éléments d'un alambic à colonne, le processus typique
- de distillation continue et le type de spiritueux qu'il produit
 - Décrire et expliquer les opérations postdistillation



les principaux types de spiritueux

Décrire les caractéristiques majeures principaux types de spiritueux.

MODULE 3 : Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, de liqueurs et de vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures :

- Identifier les principaux types de spiritueux aromatisés et décrire leurs caractéristiques majeures
- Décrire les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux aromatisés et de liqueurs
- Connaitre les termes d'étiquetage utilisés pour le gin.



MODULE 4 : Connaître le matériel généralement utilisé et les principes applicables pour le service des spiritueux :

- Connaître le matériel et les verres utilisés pour le service des spiritueux, et expliquer leur usage
- Citer les ingrédients majeurs utilisés pour la préparation des cocktails
- Savoir réaliser un cocktail équilibré
- Citer les principales familles de cocktail et donner quelques exemples connus.



WSETNIVEAU2 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
- 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 "Spiritueux! Au-delà de l'étiquette" 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

ET APRÈS

WSET niveau 3 en spiritueux WSET niveau 2 en vins

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



