



—  
**W**

**S**

**E**

**T**

**2**

—  
**EN VINS**

# WSET NIVEAU 2

## LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Distinguer **les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles**, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins
- **Mesurer l'influence** de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins
- **Comprendre l'influence des facteurs environnementaux**, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages internationaux
- Connaître **le style et la qualité des vins produits** à partir des principaux cépages locaux des principales régions viticoles du monde
- Comprendre **l'influence du processus de production** sur le style des vins effervescents et fortifiés
- Comprendre **les principes et pratiques de base** liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins

### À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **professionnels du secteur et amateurs de vins** ayant déjà quelques bases en dégustation.
- Aux **débutants ou professionnels souhaitant découvrir** une large gamme de vins.
- Aux **professionnels de la filière des vins et des spiritueux** souhaitant progresser et obtenir un diplôme reconnu pour évoluer dans les différents métiers du secteur : distribution, caviste, marketing, restauration, tourisme œnologique.
- Aux **titulaires du diplôme WSET® niveau 1 en vins** qui cherchent à approfondir leurs connaissances.
- Aux professionnels ou amateur qui sont dans une démarche de **reconversion professionnelle**.

### EN BREF

**PRÉREQUIS :** Aucun, mais le WSET 1 en vins est recommandé

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

**DÉGUSTATION :** + de 40 vins dégustés

**DURÉE :** 1 mois de cours en e-learning et 3 jours de présentiel (31 heures)

**CERTIFICATION :** WSET Level 2 Award in Wines

**TARIF :** 750€

**LIEU DE FORMATION :** Bordeaux & Toulouse

**INDICATEURS :** 96% de réussite à l'examen sur l'année 2022/2023 (189/197 examens réussis)

**LANGUES :** 

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

**CONTACT :** formation@wisp-campus.com

**MODULE 1 :** Connaître les facteurs environnementaux (terroir) et les différentes pratiques viticoles, comprendre leur influence sur le style des vins

- Composition d'un grain de raisin
- Les besoins de la vigne
- La maturité du raisin
- Les facteurs environnementaux de la vigne
- Différentes pratiques viticoles
- Termes d'étiquetage relatifs à l'origine ou aux pratiques viticoles.

**MODULE 2 :** Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins

- La fermentation alcoolique
- Le processus de vinification
- Les options de vinification
- Le vieillissement en bouteille.

**MODULE 3 :** Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des cépages internationaux ou autochtones de régions importantes

- Principaux cépages : chardonnay, pinot gris, sauvignon blanc, riesling, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir et la syrah
- Facteurs environnementaux et pratiques viticoles courantes pour chaque cépage
- Options de vinification
- Vieillissement en bouteille
- Principales régions viticoles du monde.

**MODULE 4 :** Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés

- Cépages
- Vinification
- Options de vieillissement
- Différentes catégories
- Principales origines.

**MODULE 5 :** Comprendre les principes clés de la conservation et du service du vin, ainsi que les accords mets et vins

- Conditions idéales de conservation
- Préserver le vin après ouverture
- Température de service
- Les défauts du vin
- Principes des accords mets et vins.

# WSET NIVEAU 2

## 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.
- À l'issue du délai de rétractation : 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 **"Vins : 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"**
  - 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 1 heure** composé de 50 questions à choix multiples.
- Validation : 55% de bonnes réponses.
- Rattrapage possible.

### ET APRÈS

WSET niveau 3 en vins  
WSET niveau 1 en spiritueux  
French Wine Scholar  
Italian Wine Scholar Prep Course

### 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**

