

—  
F  
W  
\$  
—

# FRENCH WINE

## LE PROGRAMME COMPLET SCHOLAR

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir une connaissance profonde et détaillée des **principales régions viticoles de France**. Le programme présente chaque région comme des modules indépendants traitant **l'impact de l'histoire viticole** de la région, **l'importance des événements géologiques** et **l'influence des différents types de sols et du climat** ou encore des **technique de production** pour tous les vins produits dans ces régions.

### À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux professionnels **débutants** qui souhaitent se lancer dans le secteur du vin
- Aux amateurs de **vins français** qui souhaitent tout savoir et tout comprendre
- Aux **professionnels**, aux **salariés** ou aux **demandeurs d'emploi** en **reconversion professionnelle**
- Aux **entrepreneurs**, aux **cavistes**, aux **commerciaux**, aux **serveurs** et aux **sommeliers** qui souhaitent obtenir une certification reconnue sur les vins français

### EN BREF

**LES PRÉREQUIS :** WSET 2 ou 3 en vins ou équivalent

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

**DÉGUSTATION :** + de 35 vins dégustés

**DURÉE :** 10 semaines de cours à distance et 2 jours de présentiel (14 heures)

**CERTIFICATION :** French Wine Scholar

**PRIX TOTAL :** 1100€

**LIEU DE LA FORMATION :** Bordeaux

**INDICATEURS :** 57% de réussite à l'examen sur l'année 2023/2024 (8/14 examens réussis)

**LANGUES :** 

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

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

#### SEMAINE 1 : Distanciel - Introduction

- Visio d'introduction au cours
- Visio sur les fondamentaux

#### SEMAINE 2 : Distanciel - Alsace et Champagne

- Alsace : histoire viticole, climat, géologie et topographie, cépages, styles de vins, organisation de la filière
- Champagne : histoire viticole, climats, sols.

#### SEMAINE 3 : Distanciel : Champagne, Jura et Savoie

- Champagne : cépages, la méthode champenoise, styles de champagne et nomenclature
- Jura, Savoie : histoire viticole, climat, géologie et sols, cépages et appellations, styles de vin et méthode de production.

#### SEMAINE 4 : Distanciel - Bourgogne et Beaujolais

- Bourgogne : histoire viticole, cépages, sols, sous-régions et système d'appellation, méthode vinification bourguignonne
- Beaujolais : histoire viticole, climat, géologie et sols, cépages et appellations, styles de vin et méthode de production
- Visio.

#### SEMAINE 5 : Distanciel - Bordeaux

- Bordeaux : histoire viticole, climat, influence de la nature du sol sur l'assemblage, vinification en bordelais, sous-régions et appellations, la place de Bordeaux et les classements.

#### SEMAINE 7 : Distanciel - Rhône, Provence et Corse

- Rhône : histoire viticole, Rhône Septentrional vs Rhône Méridional : géologie, topographie et sols, cépages, sous-régions et appellations, styles des vins, pratiques viticoles et vinification
- Provence, Corse : histoire viticole, climat, géologie, sols et cépages, appellations, styles de vins, pratiques viticoles.

#### SEMAINE 8 : Distanciel - Languedoc-Roussillon

- Languedoc-Roussillon : histoire viticole, climat, géologie, sols et cépages, appellations, styles des vins, pratiques viticoles
- Visio.

#### SEMAINE 9 : Online

- Révision

#### SEMAINE 6 : Distanciel - Sud-Ouest et Loire

- Sud-Ouest : histoire viticole, climat, cépages et styles de vins, sous-régions et appellations
- Loire : histoire viticole, Basse Loire, Loire Centre et Haute Loire, climat, sols, cépages, sous-régions et appellations, styles de vins, pratiques viticoles et vinification
- Visio.

#### SEMAINE 10 : Présentiel

- Dégustation
- Cours
- Évaluation

# FRENCH WINE

## LE PROGRAMME COMPLET

# SCHOLAR

### 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 officiel du **French Wine Scholar** couvrant le contenu de la formation
  - Accès à la **plateforme e-learning de la Wine Scholar Guild** avec accès au parcours de formation
  - Accompagnement et **coaching exclusif** de l'intervenant
- **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 100 questions à choix multiples.
- Validation : 75% de bonnes réponses.
- Rattrapage possible.

### ET APRÈS

- WSET niveau 3 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](mailto:contact@wisp-campus.com)**
  - **Registre public d'accessibilité**

