



—
W
S
E
T
1
—

EN SPIRITUEUX

WSET NIVEAU 1

LE PROGRAMME EN SPIRITUEUX

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Citer les principaux **procédés et alambics** généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but
- Citer les principales **catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés** et indiquer leurs caractéristiques
- Connaître les principes régissant **la création d'un cocktail équilibré**
- Nommer les principales **familles de cocktails**

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **passionnés** et aux **curieux** des spiritueux
- Aux **sommeliers**
- Aux **acteurs de l'oenotourisme** et du "spiritourisme"
- Aux **professionnels en transition ou en reconversion** qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux
- Aux **entrepreneurs**, aux **cavistes** ou aux **professionnels du commerce international** des spiritueux qui souhaitent améliorer leur employabilité

MODULE 1 : Qu'est-ce que les spiritueux et comment sont-ils fabriqués ?

- Lister et indiquer l'objectif des quatre étapes clés de la production de spiritueux
- Identifier les deux types d'alambics, indiquer comment ils sont utilisés et quels styles de spiritueux ils peuvent produire
- Identifier les processus de production qui influencent l'arôme, la douceur et la couleur d'un spiritueux

MODULE 3 : Whisk(e)y

- Nommer les principales catégories et types de whisk(e)y ainsi que leurs arômes caractéristiques
- Nommer les matières premières utilisées pour fabriquer le whisk(e)y
- Identifier les principaux processus de production qui influencent les caractéristiques des principales catégories et types de whisk(e)y
- Expliquer la signification des principaux termes d'étiquetage utilisés pour les principales catégories et types de whisk(e)y

MODULE 4 : Rhum et Tequila

- Nommer les principaux types de rhum ainsi que les principales catégories et types de Tequila et leurs arômes caractéristiques
- Nommer les matières premières utilisées pour fabriquer le rhum et la Tequila.
- Identifier les principaux processus de production qui influencent les caractéristiques des principaux types de rhum et des principales catégories et types de Tequila
- Expliquer la signification des principaux termes d'étiquetage utilisés pour les principales catégories et types de Tequila

MODULE 6 : Mélanger les spiritueux

- Indiquer les deux ensembles de critères utilisés pour créer un cocktail équilibré
- Nommer quatre familles de cocktails de base et donner quelques exemples de chaque famille

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun

MODALITÉ : En ligne

DÉGUSTATION : 10 spiritueux (non inclus)

DURÉE : 4 semaines d'accès à la plateforme

CERTIFICATION : WSET Level 1 Award in Spirits

PRIX TOTAL : 250€

INDICATEURS : 89% de réussite à l'examen sur l'année 2023/2024 (8/9 examens réussis)

LANGUES : 

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

CONTACT : formation@wisp-campus.com

MODULE 2 : Cognac, vodka et introduction à la dégustation

- Nommer les types de Cognac et les arômes caractéristiques du Cognac et de la vodka. Nommer les matières premières utilisées pour fabriquer le Cognac et la vodka
- Identifier les principaux processus de production qui influencent les caractéristiques du Cognac et de la vodka
- Expliquer la signification des principaux termes d'étiquetage du Cognac

MODULE 5 : Spiritueux aromatisés et vins aromatisés

- Nommer les principales catégories et types de spiritueux aromatisés et de vins aromatisés et indiquer leurs arômes caractéristiques
- Identifier les principaux processus de production qui influencent les caractéristiques des principales catégories et types de spiritueux aromatisés et de vins aromatisés
- Expliquer la signification des principaux termes d'étiquetage utilisés pour les principales catégories et types de spiritueux aromatisés et de vins aromatisés

MODULE 7 : Révision et ressources

- Examen blanc sous forme de questionnaire à choix multiples corrigé que l'étudiant peut réaliser autant de fois qu'il le souhaite

WSET NIVEAU 1

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 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
- **Réception des résultats** à l'examen 6 semaines après la formation et **envoi du certificat** par la poste

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

ET APRÈS

WSET niveau 2 en spiritueux
WSET niveau 1 en vins
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**
- **Registre public d'accessibilité**

