



—  
**W**  
**S**  
**E**  
**T**  
**2**  
—

**EN SPIRITUEUX**

# WSET NIVEAU 2

## LE PROGRAMME EN SPIRITUEUX

### LES OBJECTIFS 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 certifiante 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 Spirits

**PRIX TOTAL :** 750€

**LIEU DE FORMATION :** Bordeaux & Paris

**INDICATEURS :** 97% de réussite à l'examen sur l'année 2023/2024 (100/103 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 alcoolique
- 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.

**MODULE 2 :** Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures :

- Citer les matières premières utiles à la production des principaux types de spiritueux
- Connaître les exigences légales applicables à la production des principaux types de spiritueux
- Indiquer les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux
- Connaître les termes d'étiquetage utilisés pour les principaux types de spiritueux
- Décrire les caractéristiques majeures des 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
- Connaître 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.

# WSET NIVEAU 2

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

