



—
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
- Comprendre les **méthodes de production et l'étiquetage** des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures
- Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des **principaux types de spiritueux aromatisés**, liqueurs et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures
- Connaître **le matériel** généralement utilisé et les principes applicables pour le **service des spiritueux**

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux personnes ayant obtenu la certification **WSET® niveau 1 en spiritueux** qui souhaitent approfondir leurs connaissances
- Aux **passionnés** et aux **curieux** des spiritueux
- Aux **sommeliers**
- Aux **entrepreneurs**, aux **cavistes** ou aux **professionnels du commerce international** des spiritueux
- Aux acteurs du **"spiritourisme"**
- Aux **professionnels en reconversion** qui envisagent une carrière dans le domaine des spiritueux

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun, WSET niveau 1 en spiritueux recommandé

MODALITÉ : En ligne

DÉGUSTATION : 25 spiritueux (non inclus)

DURÉE : 5 semaines d'accès à la plateforme

CERTIFICATION : WSET Level 2 Award in Spirits

PRIX TOTAL : 500€

INDICATEURS : 100% de réussite à l'examen sur l'année 2023/2024 (11/11 examens réussis)

LANGUES : 

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

CONTACT : formation@wisp-campus.com

MODULE 1 : Introduction aux spiritueux

- Apprendre à déguster et à décrire les spiritueux en utilisant l'approche systématique de dégustation® du WSET
- Découvrir comment les spiritueux sont fabriqués et l'influence des méthodes de production sur le style de spiritueux produit

MODULE 2 : Spiritueux de fruits et Whisky/Whiskey

- Découvrir les matières premières et les processus de production utilisés pour produire les principaux types de spiritueux de fruits et de whiskies
- Apprendre les principales caractéristiques et les termes d'étiquetage utilisés pour ces styles de spiritueux

MODULE 3 : Spiritueux à base de canne à sucre, Tequila et Mezcal

- Découvrir les matières premières et les processus de production utilisés pour produire les principaux types de rum, cachaça, tequila et mezcal
- Apprendre les principales caractéristiques et les termes d'étiquetage utilisés pour ces styles de spiritueux

MODULE 4 : Vodka, spiritueux aromatisés et vins aromatisés

- Découvrir les matières premières et les processus de production utilisés pour produire les principaux types de vodka, de spiritueux aromatisés et de vins aromatisés
- Apprendre les principaux termes d'étiquetage utilisés pour ces styles de spiritueux

MODULE 5 : Le bar et les cocktails

- Apprendre les ingrédients clés et les facteurs à considérer pour créer un cocktail équilibré
- Apprendre les principales familles de cocktails et connaître des exemples notables de chacune.

MODULE 6 : 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 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 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
 - Accès au ebook couvrant le contenu de 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 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**

