



—
W
S
E
T
3
—
EN VINS

WSET NIVEAU 3

LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les **principaux facteurs naturels** (terroirs) **et humains** qui interviennent dans la production de vins tranquilles du monde de la vigne à la bouteille
- Expliquer **comment les terroirs influencent le style, la qualité et le prix** d'un vin
- Identifier et décrire **les caractéristiques des vins tranquilles, effervescents et fortifiés**, élaborés dans les principales régions viticoles du monde
- Expliquer le style, la qualité et le prix des grandes régions et appellations des vins **des plus grands pays** : France, Italie, Portugal, Espagne, Allemagne, Angleterre, Europe centrale et du Sud-Est, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, États-Unis, Canada, et vins d'Amérique du Sud
- Renseigner et **conseiller vos clients** de manière professionnelle et experte
- Déguster et décrire avec précision **les principales caractéristiques des vins tranquilles du monde** et évaluer la qualité et leur potentiel de garde
- Décrire et **distinguer les défauts** les plus courants du vin
- Comprendre **les risques de l'alcool** pour la société et les questions juridiques liées à la consommation de vins et de spiritueux

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **professionnels du secteur et amateurs de vins** ayant déjà des bonnes bases en dégustation.
- Aux **amateurs souhaitant découvrir** une large gamme de vins et obtenir une certification reconnue internationalement.
- Aux **professionnels de la filière des vins** qui ont envie et besoin de connaissances approfondies pour exercer des métiers de la production, de la distribution ou de la commercialisation du vin, de la restauration ou pour exercer comme caviste ou sommelier.
- Aux **titulaires du diplôme WSET® niveau 2 en vins** qui cherchent à approfondir leurs connaissances.
- Aux professionnels qui souhaitent acquérir une expertise reconnue **dans la sélection de vins** et en **conseil clientèle**.
- Aux personnes qui souhaitent entreprendre une **reconversion professionnelle**.

EN BREF

LES PRÉREQUIS : WSET 2 en vins ou équivalent obligatoire

MODALITÉ : Hybride (e-learning et présentiel)

DÉGUSTATION : + de 65 vins dégustés

DURÉE : 1,5 mois de cours en e-learning (7H) et 5,5 jours de présentiel (38 heures), soit un total de 45 heures

CERTIFICATION : WSET Level 3 Award in Wines

PRIX TOTAL : 1350€

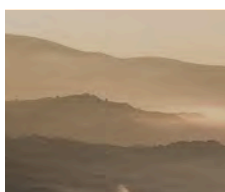
LIEU DE FORMATION : Bordeaux & Toulouse

INDICATEURS : 63% de réussite à l'examen sur l'année 2023/2024 (83/132 examens réussis)

LANGUES : 

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

CONTACT : formation@wisp-campus.com

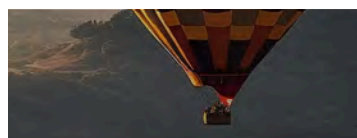


MODULE 1 : La production du vin

- Facteurs naturels dans le vignoble : La vigne, le climat, la météo, le sol
- Facteurs humains dans le vignoble : techniques viticoles
- Facteurs humains dans les chais : techniques et options de vinification et élevage

MODULE 2 : Les vins du monde

- Étude des principaux vins tranquilles
- Étude des vins effervescents et leurs méthodes de production
- Étude des vins fortifiés et leurs méthodes de production



MODULE 3 : Service et consommation du vin

- Savoir recommander un vin
- Les défauts du vin
- Principes des accords mets et vins
- Risques sociaux et sanitaires

MODULE 4 : La dégustation du vin

- Évaluation de l'apparence du vin
- Évaluation du nez du vin
- Évaluation du vin en bouche
- Élaboration d'une conclusion raisonnée (qualité, potentiel de garde)

WSET NIVEAU 3

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 **"Comprendre le vin : expliquer le style et la qualité"** couvrant le contenu de la formation
 - Le **"Guide 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 2h30** composé de 50 questions à choix multiples, 4 questions ouvertes ainsi qu'une **dégustation à l'aveugle** de 2 vins.
- Validation : 55% de bonnes réponses.
- Rattrapage possible.

ET APRÈS

WSET Level 4 Diploma in Wines
WSET niveau 2 en spiritueux
French Wine Scholar

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**

