

—  
W

\$

E

T

4

—  
EN VINS

# WSET NIVEAU 4

## LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Devenir un **professionnel spécialiste des vins** combinant les compétences techniques et commerciales de la filière. Ce programme de très haut niveau prépare les **futurs managers** du secteur à prendre des décisions techniques et stratégiques grâce à une parfaite compréhension des tendances et évolutions du marché du vin.
- Ce diplôme est également **reconnu dans le monde entier** comme la porte d'entrée du **prestigieux programme du Master Of Wine**.

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Entretien téléphonique avec notre **Coordinatrice Pédagogique**
- **Signature du devis** et des **documents annexes** selon le mode de financement, versement d'un acompte.

### MODALITÉS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Accès de **3 ans à la plateforme en ligne** WSET Diploma
- **Livres électroniques** en accès libre (3 ans)
- **Lectures complémentaires** recommandées par l'équipe pédagogique
- **Examens blancs** réalisés tout au long du programme
- **600 heures de travail** personnel guidé.

### EN BREF

**LES PRÉREQUIS :** WSET 3 en vins obligatoire

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

**DÉGUSTATION :** + de 250 vins dégustés

**DURÉE :** 23 jours de formation (184h) dont 1,5 jours de distanciel (12h30)

**CERTIFICATION :** WSET Level 4 Diploma in Wines

**PRIX TOTAL :** 3660€ HT pour le Block 1 (D1/D2/D4/D5),  
À partir de 4400€ HT pour l'unité 3  
À partir de 190€ HT pour l'unité 6.

**LIEU DE FORMATION :** Bordeaux & Paris

**INDICATEURS :** 75.6% de réussite à l'examen sur l'année 2023/2024 (217/287 examens réussis)

**LANGUES :** 

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

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

#### D1 : La production du vin - 27 heures

- Viticulture
- Vinification
- Élevage, traitements et packaging

(Si le cours est réalisé à Bordeaux, une 4e journée de cours (8h) est ajoutée et destinée à une visite du vignoble Bordelais).

#### D2 : Le marché global des boissons alcoolisées - 9 heures en distanciel

- Le dynamisme du marché mondial des boissons alcoolisées
- Les marchés locaux Le rôle du marketing sur les boissons alcoolisées.

#### D3 : Les vins tranquilles du monde - 118 heures

- Europe du Nord et de l'Ouest (France, Allemagne, Angleterre)
- Europe Centrale, du Sud et du Sud-Est (France, Suisse, Autriche, Hongrie, Espagne, Italie, Portugal, Grèce)
- Amérique du Sud (Argentine, Chili), Amérique du Nord (USA, Canada), Océanie (Australie, Nouvelle-Zélande), Afrique du Sud
- Une journée est dédiée à une visite du vignoble Bordelais

(Si le cours est réalisé à Bordeaux, 2 journées de cours (16h) sont ajoutées et destinées à une visite du vignoble Bordelais).

#### D4 : Les vins effervescents du monde - 11 heures

- Méthodes de production
- Catégories et style d'effervescents

(Si le cours est réalisé à Paris, une 2e journée de cours (8h) est ajoutée et destinée à une visite du vignoble Champenois).

#### D5 : Les vins fortifiés du monde - 19 heures

- Méthodes de production
- Catégories et style de vins fortifié.

#### D6 : Mémoire de recherche

- Sujet imposé par le WSET
- 3000 mots (+/- 10%)
- 10% de la note globale du Diploma.

# WSET NIVEAU 4

## LE PROGRAMME COMPLET EN VINS

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

#### Unité 1 : La production du vin / 20% de la note globale du Diploma

- Durée de l'examen : 90 minutes
- Questions ouvertes
- Validation de l'unité si le candidat obtient 55% de réponses correctes minimum.

#### Unité 2 : Le marché global des boissons alcoolisées / 10% de la note globale du Diploma

- Durée de l'examen : 60 minutes
- Questions ouvertes
- Validation de l'unité si le candidat obtient 55% de réponses correctes minimum.

#### Unité 3 : Les vins tranquilles du monde / 50% de la note globale du Diploma

- Durée de l'examen : 380 minutes, réparties sur 2 jours
  - Jour 1 / Examen théorique : deux sessions de questions ouvertes (une de 120 minutes, une de 80 minutes) présentant 7 questions ouvertes, parmi lesquelles le candidat devra en choisir 5
  - Jour 2 / Examen pratique : dégustations de 12 vins à l'aveugle sous forme de deux sessions de 6 vins (90 minutes par session)
- Validation de l'unité si le candidat obtient 55% à l'examen théorique et 55% à l'examen pratiques minimum.

#### Unité 4 : Les vins effervescents du monde / 5% de la note globale du Diploma

- Durée de l'examen : 90 minutes
- Questions ouvertes et dégustation à l'aveugle de 3 vins
- Validation de l'unité si le candidat obtient 55% de réponses correctes minimum.

#### Unité 5 : Les vins fortifiés du monde / 5% de la note globale du Diploma

- Durée de l'examen : 90 minutes
- Questions ouvertes et dégustation à l'aveugle de 3 vins
- Validation de l'unité si le candidat obtient 55% de réponses correctes minimum.

### ET APRÈS

Le prestigieux programme Master Of Wine

### 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**

