

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les bases de la viticulture, de la vinification et des styles de vins
- Détailler les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin

LES POINTS FORTS DE WiSP

- Accompagnement** au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de sa formation avec sa coordinatrice pédagogique dédiée
- Un format 100% en ligne**, accompagné par notre responsable pédagogique, pour une plus grande flexibilité d'apprentissage

A DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **amateurs de vin et d'œnologie** qui souhaitent s'initier
- Aux **personnes qui souhaitent se reconverter** ou en transition professionnelle

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux **personnes en situation de handicap** sous réserve de la possibilité de mettre en oeuvre 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**

EN BREF

Prérequis : Aucun

Modalité : En ligne

Dégustation : 10 vins (non inclus)

Durée : 4 semaines d'accès à la plateforme

Certification : WSET Niveau 1 en vins

Prix total : 250 €

Indicateurs : 99 % de réussite (2024/2025)

Langues : Français

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Contact : formation@wisp-campus.com

MODALITÉS

INSCRIPTION

- Validation de l'inscription avec les équipes de WiSP : **signature du devis, versement acompte et signature document annexe** selon le mode de financement retenu
- A l'issue du délai de rétractation : réception du **matériel pédagogique et accès à la plateforme e-learning**

OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Accès à 4 modules en ligne
- Formation et examen **en ligne**
- 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

ÉVALUATION

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

MODULE 1 : Viti vini bibi

- Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.

MODULE 2 : Cépages & Cie

- Connaître les types, les styles et les caractéristiques des vins issus des principaux cépages mondiaux

MODULE 3 : Let's get tasting

- Savoir déguster un vin en utilisant l'Approche Systématique de la Dégustation du WSET
- Connaître les principes de service et d'accord mets-vins

MODULE 4 : Révision

- Examen blanc

ET APRÈS

- WSET niveau 2 en vins
- WSET niveau 2 en spiritueux
- WSET niveau 2 en bières