

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre comment les ingrédients et les procédés de production influencent le style et la qualité de la bière
- Identifier et décrire les principaux styles de bière à l'échelle mondiale
- Maîtriser les bases de la dégustation, du service et des accords mets-bières

## LES POINTS FORTS DE WiSP

- **Accompagnement** au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de son apprentissage
- **2 sites de formation** : Bordeaux et Paris

## A DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- Aux **cavistes et zythologues** qui souhaitent élargir leurs connaissances en bière pour mieux conseiller leurs clients
- Aux personnes ayant obtenu la **certification WSET® niveau 1 en bière**
- Aux professionnels en transition ou en reconversion

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

## 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**
- 15 jours avant le début de la formation en présentiel : réception de la **convocation de la formation**

## EN BREF

**Prérequis** : Aucun

**Modalité** : Présentiel

**Dégustation** : + de 20 bières dégustés

**Durée** : 18 heures

**Certification** : WSET Level 2 Award in Beer

**Prix total** : à partir de 750 €

**Lieux** : Bordeaux & Paris

**Indicateur** : 100 % de réussite à l'examen (année 2024/2025)

**Langues** : Anglais

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

**Contact** : [formation@wisp-campus.com](mailto:formation@wisp-campus.com)

## ET APRÈS

- WSET niveau 2 en vins
- WSET niveau 2 en spiritueux
- WSET niveau 1 en saké



MODALITÉS	
<p><b>OUTILS PÉDAGOGIQUES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation et examen en <b>présentiel</b> sur un de nos sites : <b>alternance de contenu théorique et de dégustation</b></li> <li>• Remise après finalisation de l'inscription :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Le livre "<b>Beer : Looking behind the label</b>"</li> <li>◦ Le "<b>Cahier de l'étudiant</b>"</li> <li>◦ La fiche "<b>Approche Systématique de la Dégustation WSET</b>"</li> </ul> </li> <li>• <b>Réception des résultats</b> à l'examen 6 semaines après la formation et <b>envoi du certificat digital</b></li> </ul>
<p><b>ÉVALUATION</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Examen présentiel de 1 heure</b> composé de 50 questions à choix multiples</li> <li>• Validation : 55 % de bonnes réponses</li> <li>• Rattrapage possible</li> </ul>

**MODULE 1 :**

- Production et utilisation du malt et leur influence sur le style de la bière
- L'influence de l'eau sur le style de la bière
- Culture, transformation et influence des différents types de houblon
- Les levures et bactéries pour produire la bière

**MODULE 2 :**

- Processus impliqué dans la fermentation alcoolique et les produits qui en résultent
- Etapes du processus de brassage
- Options de production de bière et leur influence sur le style et la qualité de la bière

**MODULE 3 :**

- Identifier les termes utilisés pour étiqueter les principaux styles de bière
- Options pour l'utilisation du malt, adjuvants, houblons, levures et bactéries dans la production des styles de bière
- Processus de brassage

**MODULE 4 :**

- Conditions idéales pour stocker la bière
- Températures recommandées pour servir la bière
- Défauts courants de la bière
- Accords mets-bières