

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les étapes clés de la production des spiritueux, de la matière première à la post-distillation
- Identifier les principaux types de spiritueux du monde et leurs caractéristiques
- Connaître les bases du service des spiritueux et des cocktails

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 **sommeliers**, aux **cavistes** et aux acteurs d'**œnotourisme**
- Aux **professionnels en transition ou en reconversion**
- Aux personnes ayant obtenu la **certification WSET® niveau 1 en spiritueux** qui souhaitent approfondir leurs connaissances

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**

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'issu 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 25 spiritueux dégustés

Durée : 15 heures

Certification : WSET Level 2 Award in Spirits

Prix total : 750 €

Lieu : Bordeaux & Paris

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

Langues : Français / Anglais

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

Contact : formation@wisp-campus.com

ET APRÈS

- WSET niveau 3 en spiritueux
- WSET niveau 1 en vins
- WSET niveau 2 en bières
- WSET niveau 1 en saké

MODALITÉS	
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 "Spiritueux ! Au-delà de l'étiquette" - Le "Cahier de l'étudiant" - La fiche "Approche Systématique de la Dégustation WSET" Réception des résultats à l'examen 6 semaines après la formation et envoi du certificat digital
ÉVALUATION	Examen présentiel de 1 heure composé de 50 questions à choix multiples - Validation : 55 % de bonnes réponses - Rattrapage possible

MODULE 1 :

- Les étapes de production de spiritueux
- Le processus de la fermentation alcoolique
- Les alambics
- Les opérations post distillation

MODULE 3 :

- Les types de spiritueux aromatisés et leurs caractéristiques
- Les procédés de production utilisés pour les spiritueux aromatisés et liqueurs
- Les termes d'étiquetage utilisés pour le gin

MODULE 2 :

- Les matières premières utiles à la production des spiritueux
- Les exigences légales
- Les procédés de production utilisés pour les spiritueux
- Les termes d'étiquetage

MODULE 4 :

- Le matériel et les verres utilisés pour le service des spiritueux
- Les ingrédients utilisés pour la préparation de cocktails
- Réaliser un cocktail
- Les familles de cocktails