

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Expliquer **les étapes de production des spiritueux** et comment elles influencent leur style et leur qualité
- **Analyser les styles et les cadres réglementaires** des spiritueux internationaux
- **Évaluer les spiritueux** à l'aide de l'Approche Systématique de la Dégustation® du WSET
- Appliquer les connaissances pour **conseiller et sélectionner des spiritueux** dans un contexte professionnel

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** et aux **cavistes** souhaitant obtenir une véritable expertise en spiritueux
- Aux **professionnels et passionnés des spiritueux** qui souhaitent développer des compétences en dégustation
- Aux acteurs du "**spiritourisme**", aux professionnels de la **distribution** et de **service au bar**

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 : WSET 2 en spiritueux ou équivalent obligatoire

Modalité : Hybride (visio d'introduction) et présentiel

Dégustation : + de 60 spiritueux dégustés

Durée : Visio de 3h et 5,5 jours en présentiel (41 heures)

Certification : WSET Level 3 Award in Spirits

Prix total : 1350 €

Lieux de formation : Paris & Bordeaux

Indicateurs : 72% de réussite à l'examen (année 2024/2025)

Langues : Anglais

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

Contact : formation@wisp-campus.com

ET APRÈS

- WSET Niveau 1 en saké
- WSET niveau 2 en vins
- WSET niveau 2 en bière

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'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
OUTILS PÉDAGOGIQUES	- Visio d'introduction et 5,5 jours de 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 les spiritueux : expliquer le style et la qualité" - 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 2h30 composé de 50 questions à choix multiples, 2 questions ouvertes ainsi qu'une dégustation à l'aveugle de 2 spiritueux - Validation : 55 % de bonnes réponses - Rattrapage possible

MODULE 1 :

Production des spiritueux

- Transformation des matières premières
- Fermentation alcoolique
- Distillation
- Processus de post distillation

MODULE 2 :

Style et qualité des spiritueux

- Scotch whisky
- Bourbon
- Rye whisky
- Tennessee whiskey
- Cognac
- Armagnac
- Rhum des Caraïbes
- Téquila
- Mezcal
- Vodka et Gin

MODULE 3 :

Etude des 23 autres catégories de spiritueux sur trois domaines :

- Les principales méthodes de production
- Les principaux styles
- Les termes clés de l'étiquetage

MODULE 4 :

- Dégustation et description des spiritueux en utilisant l'approche systémique de dégustation des spiritueux du WSET