

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Expliquer comment les facteurs clés de la production du vin influencent le style, la qualité et le prix d'un vin
- Réaliser l'analyse sensorielle d'un vin du monde, en utilisant l'approche systématique du WSET
- Utiliser ses connaissances pour conseiller un client, collaborateur ou partenaire professionnel dans son choix de vin

LES POINTS FORTS DE WiSP

- **Accompagnement** au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de sa formation avec notre coordinatrice pédagogique dédiée
- **2 sites de formation** : Bordeaux et Toulouse

A DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- **Professionnels du secteur et amateurs de vins** disposant déjà de bonnes bases en dégustation
- **Amateurs** souhaitant découvrir une large gamme de vins et obtenir une certification reconnue
- Personnes en **reconversion professionnelle** souhaitant intégrer les métiers du vin

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 vins ou équivalent obligatoire

Modalité : Hybride (e-learning et présentiel)

Dégustation : + de 65 vins dégustés

Durée : 1,5 mois de cours en e-learning (7h) et 5,5 jours de présentiel (38 heures), soit un total de 45 heures

Certification : WSET Niveau 3 en vins

Prix total : 1350 €

Lieu : Bordeaux & Toulouse

Indicateurs : 61 % de réussite à l'examen (année 2024/2025)

Langues : Français

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

Contact : formation@wisp-campus.com

on +

BESOIN D'UN ACCOMPAGNEMENT ?

Nous proposons un programme complet de révision pour vous préparer à l'examen :
Contactez-nous pour en savoir + !

ET APRÈS

- WSET Level 4 Diploma in Wines
- French Wine Scholar
- WSET niveau 2 en spiritueux
- WSET niveau 2 en bières



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 et accès à la plateforme e-learning 15 jours avant le début de la formation en présentiel : réception de la convocation de la formation
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 "Comprendre le vin : expliquer le style et la qualité" - Le "Guide de l'étudiant" - La fiche "Approche Systématique de la Dégustation WSET" - Accès à la plateforme e-learning de WiSP 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, 4 questions ouvertes ainsi qu'une dégustation à l'aveugle de 2 vins - Validation : 55 % de bonnes réponses - Rattrapage possible

MODULE 1 :

La production du vin

- Facteurs naturels dans le vignoble : la vigne, le climat, la météo, le sol
- Facteurs humains dans le vignoble : techniques viticoles
- Facteurs humains dans les chais : techniques et options de vinification et élevage

MODULE 2 :

Les vins du monde

- Étude des principaux vins tranquilles
- Étude des vins effervescents et leurs méthodes de production
- Étude des vins fortifiés et leurs méthodes de production

MODULE 3 :

Service et consommation du vin

- Savoir recommander un vin
- Les défauts du vin
- Accords mets et vins
- Risques sociaux et sanitaires

MODULE 4 :

La dégustation du vin

- Analyse sensorielle d'un vin