

Bienvenue chez WiSP!

Vous venez d'ouvrir les portes d'un centre de formation pas comme les autres : un lieu d'apprentissage, de partage, d'expérimentation et de transformation. Que vous soyez ici pour vous reconvertir, vous perfectionner ou vous lancer dans une nouvelle aventure professionnelle, vous êtes au bon endroit.

Chez WiSP, nous croyons que la formation est bien plus qu'un transfert de savoirs : c'est une **rencontre entre des parcours, des ambitions et des passions**. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour vous offrir un cadre bienveillant, stimulant et exigeant, où chacun peut apprendre à son rythme, développer ses compétences et révéler son potentiel.

Ce livret d'accueil est là pour vous guider dans vos premiers pas : vous y trouverez des informations pratiques, des repères essentiels et des conseils pour vivre pleinement votre expérience au sein de notre centre.

Nous vous souhaitons **une formation riche, inspirante et porteuse d'avenir**. L'équipe WiSP est à vos côtés pour vous accompagner à chaque étape.

Bonne découverte, et surtout... bienvenue dans la communauté WiSP!



Anne RAYNAUDDirectrice formation

Qui sommes-nous?



Fanny Darrieussecq, Fondatrice et Directrice Générale



Lise GRILLOT, Coordinatrice du WSET 4 -Diploma



Anne Raynaud, Directrice de Formation, Référente Handicap



Marie PIRSON, Coordinatrice des formations courtes (WSET 1 à 3, FWS)

Avant ma formation

AVANT LA FORMATION

Je lis les ressources données par les certificateurs (WSET® ou WSG™) qui vont vous donner toutes les informations liées au contenu de la formation (et disponible dans votre espace personnalisé)

A la réception du kit pédagogique, je commence à lire et **étudier** les ressources pour être prêt-e lors de la première journée de cours

Tsi je fais la formation **WSET Niveau 1 en vins** et que j'ai reçu mon kit d'échantillon, je mets directement les vins blancs au frais et les vins rouges dans un endroit frais et abrité de la lumière

DÈS LE DÉBUT DE MA FORMATION, SUR MON ESPACE PERSONNALISÉ

- ✓ Je réalise le questionnaire de positionnement pour m'évaluer sur mes compétences liées à la formation
- Je consulte tous les e-mails reçus pour être sûr d'avoir le maximum d'information pour être prêt-e le jour J.
- __ Je suis les modules et participe aux visios le cas échéant.
- 🢬 Je pose des questions à mon intervenant dans le forum.
- 🗾 Je réalise l'examen blanc proposé avec ma formation.

LORS DE MA FORMATION EN PRÉSENTIEL

EJ'apporte ma box pédagogique (livre, cahier d'exercice, carte de note de dégustation), ou je les télécharge de mon espace Online Classroom (pour le WSET Niveau 4 uniquement)

📭 Je participe à la formation, je pose des questions et discute, échange et déguste avec mes camarades et l'intervenant

Pour l'examen, je prévois un crayon de papier, ma bouteille d'eau et ma carte d'identité. **Je coupe mon téléphone** pendant la formation en enlève ma montre connectée.



APRÈS MA FORMATION

Je complète le questionnaire de satisfaction envoyé par WiSP. C'est essentiel pour nous d'avoir votre retour!

De patiente de 2 à 10 semaines (en fonction des examens) pour recevoir mes résultats. Mon diplôme sera en format digital, envoyé sous quelques jours après l'obtention des résultats.

Quelques informations importantes





- La complétion du e-learning (si cela est inclus dans votre formation) est **obligatoire**
- Votre cours comprend des dégustations de boisson alcoolisées. Il est <u>obligatoire</u> de se servir du crachoir mis à votre disposition.
- Il est interdit de déjeuner dans les salles de formation, car cela pourrait altérer vos dégustations. Pour chaque campus, vous trouverez des points de restauration aux alentours pour votre déjeuner.
- Toute absence doit être justifiée. En cas d'absence injustifiée, et si celle-ci représente plus de 50 % de la formation, nous nous réservons le droit de refuser votre passage d'examen (c.f. notre règlement intérieur qui doit être lu avant votre arrivée au campus).
- 0
- Si votre formation est financée par votre employeur, le responsable de l'entreprise doit nous contacter pour signaler votre absence. **Tout passage en direct ne sera pas pris en compte.**
- Notre référente handicap, Anne Raynaud, peut vous accompagner si vous aviez besoin d'adaptation spécifique pour votre formation. Elle est joignable par e-mail à anne@wisp-campus.com ou par téléphone au 05 57 71 75 61
- Pour toute réclamation, merci de nous contacter par e-mail à l'adresse contact@wisp-campus.com

Nos professeurs "vin"



Annabelle MISPELBLOM BEIJER





Matthias SEIGNETTE





Emiliano STRATICO





Cécile DEBROAS CASTAIGNS





Nos professeurs "spiritueux"



Didier GHORBANZADEH





Adrien GASTECLOU





Kevin RIGAULT





Notre professeur "bières"





Julia-Charlotte BASSO







Notre campus de Bordeaux

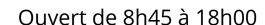




88 Quai de Paludate 33800 BORDEAUX

Parking Bordeaux - Brienne





Séjourner à Bordeaux







Hôtel **HILTON GARDEN INN**

111 € / nuit, petit déjeuner inclus Chambre standard, hors taxe de séjour Réservation à

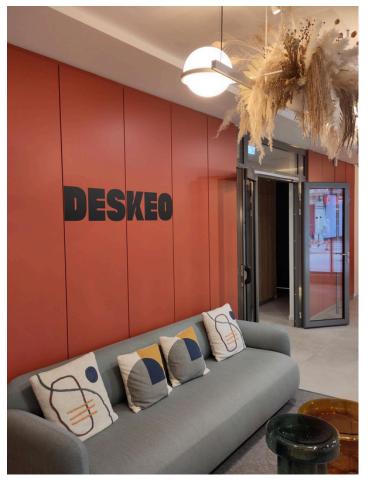
reservations.bordeaux@hilton.com

Hôtel **MEININGER BORDEAUX**

-10% sur tout le site avec le code promotionnel **"CORP2025"** Chambre classique, hors petit-déjeuner



Notre campus de Paris - Diploma





81 rue de Clichy 75009 PARIS

Station Place de Clichy (2 & 13)

Place de Clichy (68)

🚗 Parking Blanche Pigalle

Ouvert de 8h00 à 19h00



Notre campus de Paris -La Maison du Whisky





20 rue d'Anjou 75008 PARIS

Station Madeleine (8, 12 & 14)

Anjou-Chauveau Lagarde (52 & 84)

Parking Madeleine Tronchet





Ouvert de 8h45 à 17h30

Séjourner à PARIS

 -10 % sur le tarif petit déjeuner inclus (hors taxe de séjour) et annulation tardive, en rentrant le code
WISPCAMPUS sur chacun des sites



Hôtel <u>Joséphine</u>

67 rue Blanche, 75009 PARIS

Maison NABIS

7 rue de Parme, 75009 PARIS



Hôtel R. Kipling

65 rue Blanche, 75009 PARIS



Notre campus à Toulouse





Station Capitole (A) ou Jean Jaurès (B)Parking Victor Hugo

Ouvert de 8h45 à 17h30



A bientôt chez WiSP!

