

∞ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre les bases de la viticulture, de la vinification et des styles de vins
Détailler les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin

∞ LES POINTS FORTS DE WiSP

Accompagnement au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de sa formation avec sa coordinatrice pédagogique dédiée
Un format 100% en ligne, accompagné par notre responsable pédagogique, pour une plus grande flexibilité d'apprentissage

∞ A DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

Aux **amateurs de vin et d'œnologie** qui souhaitent s'initier
Aux **personnes qui souhaitent se reconverter** ou en transition professionnelle

∞ 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 : Aucun

Modalité : En ligne

Dégustation : 10 vins (non inclus)

Durée : 8 heures

Certification :

WSET Niveau 1 en vins

Prix total : 290 €

Indicateurs :

99 % de réussite (2024/2025)

Langues : Français

Délai d'accès :

15 jours avant le début de la formation

Contact :

formation@wisp-campus.com

MODALITÉS

INSCRIPTION

- Validation de l'inscription : **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 et accès à la plateforme e-learning**

OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Accès aux modules en ligne
- Formation et examen **en ligne**
- Accès à la plateforme e-learning
- **Réception des résultats** 6 semaines après la formation & **envoi du certificat** par la poste

ÉVALUATION

- **Examen de 45 minutes** avec 30 questions à choix multiples
- Validation : **70 % de bonnes réponses**
- Rattrapage possible

MODULE 1 : Viti vini bibi : Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.

MODULE 2 : Cépages & Cie : Connaître les types, les styles et les caractéristiques des vins issus des principaux cépages mondiaux

MODULE 3 : Let's get tasting : Savoir déguster un vin avec l'Approche Systématique de la Dégustation du WSET. Connaître les principes de service et d'accord mets-vins

MODULE 4 : Révisions (examen blanc)

ET APRÈS

- **WSET** niveau 2 en vins
- **WSET** niveau 2 en spiritueux
- **WSET** niveau 2 en bières