

Niveau 2

• OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre comment les ingrédients et les procédés de production influencent le style et la qualité de la bière
Identifier et décrire les principaux styles de bière à l'échelle mondiale
Maîtriser les bases de la dégustation, du service et des accords mets-bières

• 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 **cavistes et zythologues** qui souhaitent élargir leurs connaissances en bière pour mieux conseiller leurs clients
Aux personnes ayant obtenu la **certification WSET niveau 1 en bière**
Aux professionnels en transition ou en reconversion

• 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 20 bières dégustés

Durée : 18 heures

Certification :

WSET Level 2 Award in Beer

Prix total : à partir de 790 €

Lieux : Bordeaux & Paris

Indicateur :

100 % de réussite à l'examen
(2024-25)

Langues : Anglais

Délai d'accès :

15 jours ouvrés avant le
début de la formation

Contact :

formation@wisp-campus.com

ET APRÈS

- **WSET** niveau 2 en vins
- **WSET** niveau 2 en spiritueux
- **WSET** niveau 1 en saké

Niveau 2

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 **“Beer : Looking behind the label”**
- 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

MODULES

MODULE 1

Production et utilisation du malt et leur influence sur le style de la bière

L'influence de l'eau sur le style de la bière

Culture, transformation et influence des différents types de houblon

Les levures et bactéries pour produire la bière

MODULE 2

Processus impliqué dans la fermentation alcoolique et les produits qui en résultent

Étapes du processus de brassage

Options de production de bière et leur influence sur le style et la qualité de la bière

MODULE 3

Identifier les termes utilisés pour étiqueter les principaux styles de bière

Options pour l'utilisation du malt, adjuvants, houblons, levures et bactéries dans la production des styles de bière

Processus de brassage

MODULE 4

Conditions idéales pour stocker la bière

Températures recommandées pour servir la bière

Défauts courants de la bière

Accords mets-bières