

Niveau 2

• OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre les étapes clés de la production des spiritueux, de la matière première à la post-distillation
Identifier les principaux types de spiritueux du monde et leurs caractéristiques
Connaître les bases du service des spiritueux et des cocktails

• 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**, aux **cavistes** et aux acteurs d'**œnotourisme**
Aux **professionnels en transition ou en reconversion**
Aux personnes ayant obtenu la **certification WSET® niveau 1 en spiritueux** qui souhaitent approfondir leurs connaissances

• 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, niveau 1 recommandé

Modalité : Présentiel

Dégustation :

+ de 25 spiritueux dégustés

Durée : 15 heures

Certification :

WSET Level 2 Award in Spirits

Prix total : 790 €

Lieu : Bordeaux & Paris

Indicateurs :

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

Langues :

Français / Anglais

Délai d'accès :

15 jours avant le début de la formation

Contact :

formation@wisp-campus.com

ET APRÈS

- **WSET** niveau 3 en spiritueux
- **WSET** niveau 1 en vins
- **WSET** niveau 2 en bières
- **WSET** niveau 1 en saké

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 **“Spiritueux ! Au-delà de l'étiquette”**
- Le **“Cahier de l'étudiant”**
- La fiche **“Approche Systématique de la Dégustation WSET”**

Réception des résultats à l'examen 4 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

Les étapes de production de spiritueux et de la fermentation alcoolique

Les alambics

Les opérations post distillation

MODULE 2

Les matières premières utiles à la production des spiritueux

Les exigences légales

Les procédés de production utilisés pour les spiritueux

Les termes d'étiquetage

MODULE 3

Les types de spiritueux aromatisés et leurs caractéristiques

Les procédés de production utilisés pour les spiritueux aromatisés et liqueurs

Les termes d'étiquetage utilisés pour le gin

MODULE 4

Le matériel et les verres utilisés pour le service des spiritueux

Les ingrédients utilisés pour la préparation de cocktails et ses réalisations

Les familles de cocktails