

• OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre les facteurs qui influencent le style, la qualité et le prix des vins / Identifier les principaux cépages et styles de vins dans le monde / Maîtriser les bases du service du vin, de sa conservation et des accords mets-vins

• LES POINTS FORTS DE WiSP

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

• A DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

Aux **amateurs de vin et d'œnologie** ayant déjà quelques bases en dégustation et souhaitant découvrir une large gamme de vins
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, mais le WSET 1 en vins est recommandé

Modalité :

Hybride (e-learning et présentiel)

Dégustation :

+ de 40 vins dégustés

Durée :

5 heures de cours en e-learning et
3 jours de présentiel (31 heures)

Certification :

WSET Level 2 Award in Wines

Prix total : 790 €

Lieu : Bordeaux & Toulouse

Indicateurs :

99% de réussite à l'examen
(2024-25)

Langues : Français

Délai d'accès :

15 jours avant le début de la
formation

Contact :

formation@wisp-campus.com

INSCRIPTIONS

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**

ET APRÈS...

- **WSET** niveau 3 en vins
- **WSET** niveau 2 en spiritueux
- **WSET** niveau 2 en bières
- French Wine Scholar

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 **“Vins : Au-delà de l'étiquette”**
- Le **“Cahier 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 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

Composition et maturité d'un grain de raisin
Les facteurs environnementaux et les besoins de la vigne
Les termes d'étiquetage et les pratiques viticoles

MODULE 2

La fermentation alcoolique
Le processus et les options de vinification
Le vieillissement en bouteille

MODULE 3

Les principaux cépages
Les facteurs environnementaux et les pratiques viticoles
Les options de vinification et le vieillissement en bouteille

MODULE 4

Cépages, origines et vinification
Options de vieillissement

MODULE 5

Conditions idéales de conservation
Température service & défauts du vin
Accords mets et vins