

• OBJECTIFS DE LA FORMATION

Expliquer **les étapes de production des spiritueux** et comment elles influencent leur style et leur qualité

Analyser les styles et les cadres réglementaires des spiritueux internationaux

Évaluer les spiritueux à l'aide de l'Approche Systématique de la Dégustation du WSET

Appliquer les connaissances pour **conseiller et sélectionner des spiritueux** dans un contexte professionnel

• 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** et aux **cavistes** souhaitant obtenir une véritable expertise en spiritueux

Aux **professionnels et passionnés des spiritueux** qui souhaitent développer des compétences en dégustation
Aux acteurs du "**spiritourisme**", aux professionnels de la **distribution** et de **service au bar**

• 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 :

WSET 2 en spiritueux ou équivalent recommandé

Modalité :

Hybride (visio d'introduction) et présentiel

Dégustation :

+ de 60 spiritueux dégustés

Durée :

Visio de 3h et 5,5 jours en présentiel (41 heures)

Certification :

WSET Level 3 Award in Spirits

Prix total : 1450 €

Lieux de formation :

Paris & Bordeaux

Indicateurs :

72% de réussite à l'examen (année 2024/2025)

Langues : Anglais

Délai d'accès :

15 jours avant le début de la formation

Contact :

formation@wisp-campus.com

ET APRÈS

- **WSET** Niveau 1 en saké
- **WSET** Niveau 2 en vins
- **WSET** Niveau 2 en bière

MODALITÉS

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'issue 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**

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Visio d'introduction et 5,5 jours de 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 "**Comprendre les spiritueux : expliquer le style et la qualité**"
- 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 2h30 composé de 50 questions à choix multiples, 2 questions ouvertes ainsi qu'une **dégustation à l'aveugle** de 2 spiritueux

Validation : 55 % de bonnes réponses

Rattrapage possible

MODULES

MODULE 1

Transformation des matières premières / Fermentation alcoolique / Distillation / Processus de post distillation

MODULE 2

Scotch whisky / Bourbon / Rye whisky / Tennessee whiskey / Cognac / Armagnac / Rhum des Caraïbes / Téquila / Mezcal / Vodka et Gin

MODULE 3

Les principales méthodes de production

Les principaux styles

Les termes clés de l'étiquetage

MODULE 4

Dégustation et description des spiritueux en utilisant l'approche systémique de dégustation des spiritueux du WSET