



CERTIFICAT WSET NIVEAU 1

Certificat WSET (Wine & Spirit Education Trust)
En entreprise

Durée : 7 h

Prix intra-entreprise : 3 050 € H.T. / groupe de 15 pers. min

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant maîtrise les connaissances suivantes :

- Qu'est ce que le vin
- Comment on cultiver du raisin
- Comment on produit du vin Les principaux types et styles de vin
- Les cépages les plus courants et leurs caractéristiques
- Les grands principes des accords mets et vins

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le participant est capable de:

- Conserver et servir le vin
- Décrire un vin selon l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET (niveau 1)
- Lire la plupart des étiquettes de vin du monde
- Associer un vin et un met

Le public

Prérequis

Cavistes intervenants dans un caveau de dégustation, commercial ou toutes personnes souhaitant s'initier à la méthode de dégustation WSET. ?

Aucun.

Déroulé du programme

Comprendre les principaux types et styles de vin du marché :

- Identifier les principaux types et styles de vins sur le marché,
- Identifier les facteurs qui déterminent les principaux styles de vins,
- Connaître les caractéristiques générales des principaux cépages,
- Décrire les styles et les caractéristiques des vins élaborés à partir des principaux cépages.

Savoir conserver le vin : Décrire les procédures correctes pour la conservation du vin. **Savoir servir le vin à un client** :

- Identifier les régions productrices parmi les principales régions du monde,
- Décrire le style des vins produits dans ces régions productrices,
- Identifier les cépages principaux utilisés pour la production de vin dans ces régions.

Comprendre les principes de base des accords mets et vins :

- Connaître les principes de base des accords mets et vins,

- Savoir accorder les vins avec la nourriture, selon leur style, en prenant en considération les interactions de base et les préférences et la sensibilité de chacun.

Comprendre les questions relatives à la consommation raisonnée d'alcool :

- Connaître la législation concernant la consommation de vin,
- Connaître les problèmes sociaux, de santé et de sécurité liés à la consommation de vin.

Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement
- Alternance de cours théorique et d'atelier de dégustation qui illustre la partie théorique (12 vins dégustés)
- Le kit d'étude sert de fil rouge tout au long de la formation. Il est fortement recommandé de lire et étudier le kit avant de venir à la session.
- L'apprentissage du kit d'étude avant la session est indispensable afin de réussir l'examen.
- Enquête de satisfaction stagiaire et client
- Obtention du diplôme WSET niveau 1 et d'une attestation de fin de formation

WSET 1

Portée et objectifs du diplôme :

Le certificat de niveau 1 du WSET dans le domaine des vins est destiné aux personnes qui n'ont que peu ou pas de connaissances préalables en matière de vins.

Il est conçu pour fournir une introduction simple et solide aux vins. Cette qualification aidera les personnes qui ont besoin d'une connaissance de base des principaux types et styles de vins, par exemple les personnes qui travaillent avec des vins dans le cadre d'un portefeuille de boissons plus large dans les secteurs de la vente au détail et de l'hôtellerie.

Les candidats retenus seront capables de connaître les étapes clés de la culture du raisin et de la vinification, de citer les principaux types et styles de vin, d'énoncer les principales caractéristiques des vins élaborés à partir des principaux cépages ainsi que d'autres exemples de vins, principaux cépages ainsi que d'autres exemples de vins, et de connaître les principes clés du stockage et du service du vin. et le service du vin. Ils seront donc en mesure de répondre aux questions des clients et de fournir des recommandations pour le service du vin. recommandations pour le service du vin.

Méthode d'évaluation :

Le WSET Level 1 Award in Wines est évalué par un examen à livre fermé composé de 30 questions à choix multiples, à compléter en 45 minutes.

Toutes les questions de l'examen sont basées sur les résultats d'apprentissage publiés et le matériel d'étude recommandé contient les informations nécessaires pour répondre à ces questions. Les documents d'étude recommandés contiennent les informations nécessaires pour répondre à ces questions.

Le candidat doit obtenir une note minimale de 70 %.

Présentation du WSET Awards :

Le WSET Awards est le département du Wine & Spirit Education Trust responsable de la création, de l'élaboration et de l'assurance qualité des évaluations menant à l'obtention des qualifications du WSET. C'est un organisme de formation reconnu par l'Ofqual, l'autorité chargée du contrôle des examens et diplômes en Angleterre.

Le département du WSET Awards (examens) a mis en œuvre un Quality Management System (système de gestion de la qualité) conforme à la norme BS EN ISO 9001. Il concerne la gestion du Service pour l'organisation d'examens et la délivrance de diplômes, dans le domaine de la connaissance du produit et des compétences en dégustation de boissons alcoolisées.

En savoir plus sur le diplôme du WSET niveau 1 : <https://www.wsetglobal.com/>

Taux de réussite

76%

L'équipe pédagogique

Marion B.

Fille de vigneron dans le Languedoc, Marion Barral est ingénieur agronome et œnologue diplômée d'AgroParisTech et certifiée par le Wine & Spirits Education Trust niveau 4. Elle possède une expertise reconnue en audit et conseil des exploitations viticoles. Marion a occupé des postes de direction export et direction commerciale dans plusieurs domaines de la vallée du Rhône et Provence. Depuis 2019, en tant que consultante chez AOC Conseils, elle audite et accompagne les vignerons dans leur stratégie et propose des formations en dégustation, marketing et commercialisation des vins.

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), la taille de l'entreprise sont prépondérants. L'équipe NG VIN vous accompagne dans le choix de vos formations et les modalités de financement. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

Les sessions inter-entreprises

Aucune date session n'est connue. Merci de nous contacter.