



CERTIFICAT WSET NIVEAU 2

Certificat WSET (Wine & Spirit Education Trust)
En entreprise

Durée : 21 h

Prix intra-entreprise : 5 650 € H.T. / groupe de 10 pers. min

Objectifs pédagogiques

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

- Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.
- Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.
- Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

Le public

Cavistes intervenants dans un caveau de dégustation, commercial ou toutes personnes souhaitant se perfectionner en dégustation. ?

Prérequis

La certification WSET niveau 1, ou un niveau d'expérience équivalent, est recommandée pour s'inscrire au WSET niveau 2, lecture du kit d'étude en amont de la formation.

Déroulé du programme

Faire preuve d'une connaissance de base des facteurs qui ont une influence sur le style du vin :

- Définir les conditions nécessaires pour que la vigne produise des raisins sains.
- Décrire l'impact de l'environnement sur les raisins.
- Décrire les activités mises en œuvre dans le vignoble pour produire des raisins sains.
- Décrire les techniques de vinification utilisées pour les types de vins identifiés et leur effet sur le style du vin.
- Décrire le processus de maturation pour les types de vins identifiés et son effet sur le style du vin.

Décrire les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin tranquille, et le style et la qualité des vins produits à partir de ces cépages, dans les principaux pays producteurs du monde :

- Décrire les caractéristiques des principaux cépages.
- Décrire les effets du climat, et, si besoin, l'influence des techniques de vinification sur le style et la qualité des vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux.
- Identifier les pays et régions du monde les plus importants, pour la production de vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux. Décrire le style et la qualité de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
- Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés

pour indiquer le style et la qualité de vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux.

Décrire le style et la qualité de vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants et d'autres vins régionaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde :

- Identifier les cépages localement importants utilisés dans les principaux pays producteurs du monde et décrire le style et la qualité des vins tranquilles élaborés à partir de ces cépages.
- Identifier les vins localement importants dans les principaux pays producteurs du monde et décrire le style et la qualité de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
- Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins tranquilles localement importants.

Connaître les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde :

- Décrire les plus importantes méthodes de production de vins mousseux.
- Identifier les régions et les pays les plus importants pour la production de vin mousseux, et, si besoin, les cépages utilisés. Décrire le style de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
- Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins mousseux.

Connaître les méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde :

- Décrire les plus importantes méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés.
- Identifier les régions et les pays les plus importants pour la production de vins doux et de vins fortifiés, et, si besoin, les cépages utilisés. Décrire le style de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
- Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins doux et des vins fortifiés.

Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement
- Alternance de cours théorique et d'atelier de dégustation qui illustre la partie théorique (42 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 2 et d'une attestation de fin de formation

WSET 2

Portée et objectifs du diplôme

Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le domaine. Il est adapté lorsqu'un bon niveau de connaissance en vin est nécessaire pour venir compléter des compétences professionnelles, par exemple pour des fonctions commerciales ou le service client dans le secteur hôtelier, la vente au détail et la vente en gros. Il est également utile aux amateurs de vin souhaitant approfondir leurs connaissances.

Les candidats admis seront capables de décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de

base en matière de choix et de service des vins. Ils connaîtront en outre les principes régissant la dégustation et l'évaluation des vins.

Méthode d'évaluation

Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé composée de 50 questions à choix multiple, d'une durée de 60 minutes.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs d'apprentissage publiés, et les supports pédagogiques (Vins : au-delà de l'étiquette) recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour valider le diplôme, le candidat doit répondre correctement à 55 % des questions.

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 2 : <https://www.wsetglobal.com/>

Taux de réussite

98%

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 dépendent 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.

