



CERTIFICAT WSET NIVEAU 3

Certificat WSET (Wine & Spirit Education Trust)
En entreprise

Durée : 42 h

Prix intra-entreprise : 10 750 € H.T. / groupe de 10 pers. min

Objectifs pédagogiques

1.Objectifs pédagogiques: à l'issue de la formation, le participant maîtrise les connaissances suivantes:

- Les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et le chai de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.
- Maîtriser avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

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

- décrire les caractéristiques des principaux vins du monde, et de parler des principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix.
- Ils pourront ainsi conseiller la direction de différents types d'établissements, répondre aux questions des clients en toute connaissance de cause, et bien choisir les vins adaptés à diverses situations.
- Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.
- Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde.

Le public

Cette formation est conçue pour des professionnels qui désirent affiner et compléter leur culture du monde viticole. Elle s'adresse aussi à celles et ceux qui se passionnent pour cet univers à titre personnel.

Prérequis

La certification WSET niveau 2, ou un niveau d'expérience équivalent, est recommandée pour s'inscrire au WSET niveau 3, lecture du kit d'étude en amont de la formation.

Déroulé du programme

Unité 1 : Aspect théorique des vins du monde Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- Identifier les principaux facteurs naturels dans les vignes et expliquer en détail comment ils affectent le style, la

qualité et le prix du vin.

- Identifier les principaux facteurs humains dans les vignes et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.
- Identifier les principaux facteurs humains dans les installations de vinification et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.

Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- Identifier et localiser les principales régions viticoles du monde et décrire le style et la qualité des vins tranquilles qui y sont produits.
- Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, liés à la production de vin tranquille, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles du monde.
- En se concentrant sur les principaux cépages des régions citées, expliquer comment les facteurs dans les vignes et les installations de vinification affectent le style et la qualité du vin.

Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- Identifier et localiser les principaux vins effervescents du monde et décrire le style et la qualité de ces vins.
- Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, liés à la production de vin effervescent, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins effervescents du monde.

Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

- Savoir recommander des vins et expliquer les raisons de son choix.
- Expliquer comment conserver et servir correctement un vin.
- Identifier les défauts les plus courants du vin.
- Identifier les principaux éléments à prendre en considération pour recommander un accord mets et vins.
- Énoncer les risques sociaux et de santé liés à une consommation excessive de vin.

Unité 2 : Dégustation analytique des vins Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

- Décrire avec précision les principales caractéristiques de l'un des principaux vins tranquilles du monde en utilisant l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET (niveau 3).
- Évaluer la qualité et le potentiel de garde de l'un des principaux vins tranquilles du monde en utilisant l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET (niveau 3).

Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement
- Alternance de cours théorique et d'atelier de dégustation qui illustre la partie théorique (80 vins dégustés)
- L'examen WSET niveau 3 : une évaluation théorique (QCM et questions ouvertes) et une évaluation pratique (dégustation à l'aveugle de deux vins). Le succès aux deux épreuves est nécessaire pour obtenir le diplôme WSET niveau 3.

- 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 3 et d'une attestation de fin de formation

WSET 3

Portée et objectifs du diplôme

Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET a pour but de permettre d'acquérir une connaissance complète des facteurs déterminant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde. Cette formation facilitera l'évaluation professionnelle des vins en termes de style, de qualité et de prix. Elle offre une connaissance approfondie de ces produits, complément nécessaire aux compétences professionnelles, notamment pour le choix des vins pour le secteur CHR et de la vente au détail.

Les candidats admis seront capables de décrire les caractéristiques des principaux vins du monde, et de parler des principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix. Ils pourront ainsi conseiller la direction de différents types d'établissements, répondre aux questions des clients en toute connaissance de cause, et bien choisir les vins adaptés à diverses situations.

Méthode d'évaluation

Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET est évalué par une épreuve théorique à livre fermé et une épreuve de dégustation. Pour décrocher le diplôme, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 % à chaque épreuve.

Les candidats doivent passer les examens des deux unités à la même session, dans la même langue. Seuls les candidats repassant les examens ayant validé une unité sont autorisés à passer les épreuves d'une seule des deux unités.

- **Unité 1 : épreuve théorique**

Le sujet de l'épreuve théorique à livre fermé est préparé par le WSET et porte sur l'Unité 1 des Modalités. Elle se décompose en deux parties :

- La partie 1 comprend 50 questions de QCM et vise à évaluer les connaissances et la compréhension de l'ensemble de l'unité.
- La partie 2 se présente comme une série de questions écrites appelant des réponses courtes, à savoir quatre questions notées chacune sur 25. Cette partie vise à évaluer la mise en pratique des connaissances acquises tout au long de l'unité.

Les candidats disposent de deux heures pour l'ensemble de l'épreuve.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les supports pédagogiques recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre. Pour réussir l'épreuve théorique, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 % pour chaque partie.

- **Unité 2 : épreuve de dégustation**

L'épreuve de dégustation porte sur l'Unité 2 des Modalités. Elle est organisée en interne et notée par un examinateur agréé par le WSET pour le Niveau 3 selon les directives d'évaluation fournies par le WSET. Les résultats sont vérifiés par le WSET.

L'examen consiste en une dégustation à l'aveugle de deux vins et il évalue la capacité à décrire un vin avec précision et à tirer des conclusions de ces observations. La durée de l'examen de dégustation est limitée à 30 minutes. Pour réussir l'épreuve de dégustation, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 %.

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 3 : <https://www.wsetglobal.com/media/11732/>

Taux de réussite

43%

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 vigneron 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.