

PROGRAMME DE FORMATION EN PRESENTIEL WSET EN VIN NIVEAU 2

Le Wine & Spirit Education Trust (WSET) est le plus grand organisme de formation au monde dans le domaine des vins, des spiritueux et du saké avec 50 ans d'expérience et une présence dans 70 pays. Une approche pédagogique liée à la dégustation des vins vous permettra de comprendre les cépages, régions de production dans le monde entier et de vous former à la dégustation.

Diplôme WSET niveau 2:

Le WSET niveau 2 se déroule pendant trois jours complets et inclut la dégustation d'environ 40 vins du monde entier. Vous apprenez sur les cépages emblématiques du monde, les plus grandes régions viticoles mondiales ainsi que les facteurs naturels et humains influençant la qualité des vins produits.

Objectifs de la formation :

- Connaître les cépages emblématiques du monde
- Comprendre et savoir expliquer les étiquettes et identifier un vin
- Acquérir les compétences de base en viticulture et vinification
- Apprendre la méthode systématique de la dégustation niveau 2
- Maîtriser les fondamentaux accords mets
- Savoir comment servir et stocker du vin comme un professionnel

Professionnels, pourquoi cette formation peut vous aider :

- Apprendre sur les vins du monde et pouvoir acquérir un vocabulaire de dégustation en anglais (formation en anglais) pour communiquer avec vos clients
- Une certification diplômante reconnue et respectée en France et à l'international, qui valide un niveau de connaissance intermédiaire des vins français et du monde,
- Vous pourrez approfondir rapidement vos connaissances sur les vins pour mieux communiquer avec vos clients, commerciaux, partenaires
- Se reconvertir et travailler dans les métiers du vin, ou dans le domaine café-hôtel restauration en passant par une formation qui va droit à l'essentiel

Amateur de vin, pourquoi cette formation peut vous plaire :

- Vous aimez apprendre dans un cadre rigoureux et académique
- Vous aimez découvrir les vins du monde, pouvoir les goûter, connaître les cépages les plus répandus à travers le monde
- Vous souhaitez obtenir une certification diplômante prestigieuse
- Vous pourrez évoluer vers le niveau 3 pour approfondir vos connaissances et pouvoir expliquer les facteurs humains et naturels qui déterminent la qualité des vins

Pré requis

Environ 17h de préparation en amont avec le study pack (livrets d'étude)

Durée

21h de cours sur 3 journées complètes

Ressources pédagogiques

Study pack (livret d'étude) qui est envoyé avant le cours

Nombre de vins dégustés

Minimum 40 vins

Modalité d'examen

- 1 heure d'examen QCM de 50 questions
- 55% de bonnes réponses requises pour valider la formation

Lieu

Cave a vin 228L
3 rue Victor Massé Paris 9