



WSET en vins niveau 2

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public Cible

Cette formation s'adresse aux personnes débutant dans l'univers du vin ou disposant d'une base limitée, et qui souhaitent acquérir des connaissances solides pour renforcer leurs compétences professionnelles.

Il convient notamment à celles et ceux impliqués — ou souhaitant s'orienter — vers la commercialisation, le conseil ou le service du vin dans les secteurs de :

- l'œnotourisme
- l'hôtellerie-restauration
- la distribution
- les magasins spécialisés

La formation est également pertinente pour :

- les professionnels du marketing, de la communication, de l'événementiel
- des fonctions commerciales liées aux vins et spiritueux
- pour les amateurs désirant approfondir leurs connaissances et valoriser leur expertise.

Prérequis

- Être majeur(e) le jour de la formation
- Aucune connaissance préalable en spiritueux ou préparation n'est nécessaire
- Il est demandé de se préparer préalablement à la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 11 heures minimum).

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement quant au niveau de compétences et de connaissances attendu pour cette formation.



Objectifs Pédagogiques

A l'issue de cette formation les participants 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.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- 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

Contenus

Le contenu de la formation est organisé en 7 modules.

Module 1 : Méthode de dégustation et valorisation

- Méthodologie avec grille de dégustation
- Notions de positionnement sur le marché
- Valorisation des vins: potentiel de garde, service et accords mets et vins

Module 2 : Facteurs influant sur la qualité et le style des vins rouges

- Influence du climat, du sol et des pratiques viticoles
- Vinification des vins rouges
- Études de cas : pinot noir, zinfandel / primitivo
- Analyse sensorielle comparative et impact des cépages sur le profil des vins



Module 3 : Facteurs influant sur la qualité et le style des vins blancs, doux et rosés

- Techniques de vinification spécifiques
- Études de cas : riesling, chenin Blanc, sémillon, furmint
- Analyse sensorielle comparative et impact des cépages sur le profil des vins

Module 4 : Principaux cépages blancs

- Études de cas : chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio/gris et autres
- Analyse sensorielle comparative et impact des cépages sur le profil des vins

Module 5 : Principaux cépages rouges

- Études de cas : merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz et autres
- Analyse sensorielle comparative et impact des cépages sur le profil des vins

Module 6 : Autres cépages

- Études de cas : cortese, garganega, nebbiolo, barbera, corvina, sangiovese et autres
- Analyse sensorielle comparative et impact des cépages sur le profil des vins

Module 7 : Les vins effervescents et fortifiés (mutés)

- Méthodes de production des vins effervescents : traditionnelle, Charmat, gazéification
- Vins fortifiés : Porto, Xérès, vins doux naturels
- Analyse sensorielle comparative des divers styles

Modalités Pédagogiques et Moyens

La formation se déroule en présentiel avec un parcours pédagogique en deux temps.

Dès son inscription le participant recevra son support pédagogique pour une préparation préalable efficace.

Le temps en présentiel sera réservé à l'utilisation pratique des connaissances acquises lors de la préparation préalable, aux échanges avec le formateur, aux dégustations et à la participation aux évaluations. Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de la certification.



Moyens et supports pédagogiques

La formation comprend un pack pédagogique contenant : •

- 1 livre + 1 cahier de l'étudiant comprenant le contenu de l'ensemble des la formation avec les cartes et les infographies utiles
- 1 fiche pratique de l'approche systématique de la dégustation du WSET

41 dégustations sont prévues : tous types de vins du monde spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité. Quelques exemples lors de précédentes formations: Pinot grigio Delle, Venezie, chenin d'Afrique du Sud et de France, Alsace gewurztraminer, Mâcon-Fuissé, Beaujolais Villages, Barolo, Nuits-saint-georges, zinfandel de Californie, Riesling spâtlese allemand, Tokaji, Chablis 1 er cru, Meursault, albarino, Saint-émilion grand cru, Grand cru classé du Médoc, Saint-joseph, shiraz de la Barossa Valley, Châteauneuf-du-pape, Rioja reserva, pinotage d'Afrique du sud, Gavi, Barbera d'Asti, Chianti classico, Sauternes, Prosecco, Cava, Champagne, Asti, Jerez fino, Porto LBV...

Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants • Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

Modalités d'Évaluation et de Suivi

L'évaluation d'une durée de 1 heure est organisée en fin de formation sous la forme d'un test de connaissances à choix multiple, réalisé à livre fermé.

Pour valider la formation, il est nécessaire d'avoir correctement répondu à **au moins 55 % des questions**.

Les résultats sont communiqués individuellement.

Les candidats ayant validé l'épreuve reçoivent le **certificat WSET Niveau 2 en vins**.

Une possibilité de rattrapage est prévue sous conditions en cas de non-réussite ou d'empêchement justifié.