



WSET en vins **niveau 3** :  
*Évaluer des vins **pour concevoir**  
et **promouvoir** une offre*

[Éligible CPF]

DÉGUSTÉMOI



## LA FORMATION

### 5 journées de formation : 38h

[32h30 pour le cursus de la formation

+ 5h30 d'exercices de révisions et de suivi individualisé pendant la formation]

-> Le temps de travail individuel est évalué à 58h.

1290 € TTC  
en financement personnel

1390 € TTC  
en financement CPF

*Le WSET en vins niveau 3 est une formation certifiante éligible au CPF, reconnue par l'état, qui permet de devenir expert dans la dégustation de vin et d'être en mesure de décrire les caractéristiques des principaux vins de France et du monde et de connaître les principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix du vin.*

*À l'issue de cette formation, les participants seront capables de décrire les caractéristiques des principaux vins de France et 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 concernant les principaux vins du monde.*



[LIEN VERS WSET EN VINS NIVEAU 3](#)

## Objectifs et compétences visés :



- Présenter à un particulier ou à un professionnel les traits distinctifs d'un vin, en expliquant avec précision les facteurs naturels et humains qui influencent son style, afin de le promouvoir dans un univers concurrentiel.



- Établir et/ou renouveler une offre de vins en les sélectionnant d'après les informations de style et de qualité issues de l'analyse de leurs étiquettes, afin de proposer un choix diversifié et adapté à son activité.



- Évaluer de manière objective, le style, la qualité et le potentiel de garde d'un vin en appliquant une approche systématique de dégustation afin d'identifier précisément les principales caractéristiques de ce vin

## Pour qui ?

Cette certification 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.

Si vous financez cette certification par votre CPF, les conditions d'éligibilité sont les suivantes :

- Le candidat doit travailler dans l'industrie du vin (distribution-GD ou traditionnelle, grossiste, événementiel, CHR, tourisme, production ou presse spécialisée)
- Ou avoir l'intention claire de travailler dans l'industrie du vin dans le futur

## Les thèmes et sujets abordés

Le contenu de la formation est organisé en 15 modules.

**Module 1** - Le vin et le consommateur L'approche systématique de la dégustation de vin. Accords mets et vins Stockage et service du vin

**Module 2** - Les facteurs naturels et humains dans le vignoble La vigne Milieu de culture Conduite du vignoble

**Module 3** - Les facteurs humains dans le chai et leurs effets dans le style, la qualité et le prix des vins

**Module 4** - Allemagne, Autriche, Hongrie

**Module 5 + 6 + 7** - France

**Module 8** - Espagne et Portugal

**Modules 9 et 10** - Italie et Grèce

**Modules**

**11, 12 et 13** - Etats-Unis, Canada, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande

**Module 14** - Les vins effervescents Production de vins effervescents Vins effervescents du monde

**Module 15** - Les vins fortifiés, Xérès, Porto & Muscats fortifiés

## Modalités d'évaluation et résultats attendus:

L'évaluation est organisée en fin de formation sous la forme de plusieurs épreuves à livre fermé, combinant une épreuve de dégustation et une épreuve théorique.

**Épreuve de dégustation :** *Au cours d'une dégustation à l'aveugle de deux vins (un vin rouge et un vin blanc) en salle d'examen, le candidat complète une note de dégustation et en tire des conclusions sur la qualité et le potentiel de garde.*

**Épreuve théorique :** *Sous la forme d'études de cas le candidat répond en salle d'examen, par écrit, à deux types de questionnaires présentant différentes situations professionnelles et mobilisant son expertise sur les facteurs déterminant le style et la qualité des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde.*

## Nombre de vins dégustés

Plus de 65 vins dégustés.

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



Retrouvez notre formation

WSET en vins **niveau 3** :  
*Évaluer des vins **pour concevoir**  
et **promouvoir** une offre*

[Éligible CPF]

SUR NOTRE SITE INTERNET !

DÉGUSTÉMOI



WSET

MON  
COMPTE  
FORMATION