



WSET en vins niveau 1

1 jour 7 heures

Programme de formation

Public Cible

Cette formation s'adresse aux personnes souhaitant acquérir un niveau de compétence initial dans le domaine des vins et de la dégustation afin d'améliorer leur employabilité et/ou d'élargir le champ de leurs activités et de leurs connaissances.

Sont particulièrement concernés :

- Les professionnels en activité dans le secteur de la distribution et de la production.
- Les acteurs du tourisme exerçant dans des régions viticoles.
- Plus généralement, toute personne désirant maîtriser les bases essentielles du vin.

Prérequis

- Être majeur(e) le jour de la formation.
- Aucune connaissance préalable en spiritueux ou préparation n'est nécessaire.

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

Objectifs Pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Citer les étapes clés de la viticulture et de la vinification.
- Identifier les principaux types et styles de vins.
- Décrire les caractéristiques fondamentales des vins issus des principaux cépages,



ainsi que d'autres exemples de vins.

- Expliquer les principes de base du stockage et du service du vin.

Ces acquis permettront aux participants de répondre efficacement aux demandes de leurs clients et de les conseiller sur les meilleures pratiques de service du vin.

Objectifs Opérationnels

- Maîtriser les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.
- Connaître les types, styles et caractéristiques des vins des principaux cépages, ainsi que d'autres références.
- Appliquer les principes et pratiques de base pour le stockage et le service du vin.

Contenu de la Formation (4 Modules)

1. **Introduction aux vins** : Les grandes étapes d'élaboration, les principaux styles, les cépages majeurs et la découverte de vins représentatifs.
2. **Initiation à la dégustation** : Les étapes de la dégustation méthodique et professionnelle, avec mise en pratique.
3. **Stockage et service du vin** : Principes de stockage et de conservation, températures de service et bases du service.
4. **Introduction aux accords mets et vins** : La perception des goûts et les principes fondamentaux des accords.

Modalités Pédagogiques et Moyens

La formation se déroule en présentiel, exigeant une participation active pour maximiser les bénéfices et viser l'obtention du certificat.

Supports et Ressources :

- Un manuel complet incluant le contenu de la formation, des cartes, des infographies, des espaces de notes et des fiches de dégustation.



- Une dizaine de vins spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité (exemples : Sauvignon blanc Marlborough, Nuits-Saint-Georges, Sauternes, Pinot grigio, Chianti Classico, etc.).

Encadrement :

Une pédagogie interactive est assurée par un formateur qualifié, combinant :

- Méthode démonstrative (supports numériques).
- Méthode participative (contributions des participants).
- Méthode active (évaluations formatives et dégustations individuelles).

Tout le matériel nécessaire est fourni (liste et matériel de dégustation, stylo, support de notes).

Modalités d'Évaluation et de Suivi

L'évaluation se fait par un examen final de 45 minutes sous forme de **test de connaissances à livre fermé**.

- **Format** : Questionnaire de 30 questions à choix multiple (noté sur 30 points).
- **Critère de réussite** : Obtention d'au moins 70% de réponses correctes pour se voir délivrer le certificat WSET niveau 1 en vins.
- **Résultats** : Communiqués individuellement par e-mail environ 5 semaines après l'épreuve.
- **Certificat** : Délivré au format digital aux candidats ayant réussi.
- **Repassage** : Possibilité de repasser l'examen sous conditions en cas d'échec ou d'empêchement.