



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24
20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

Date : 04 - 05 - 23 - 24 Mai 2017

Coût TTC : 792,00 €uros TTC

Coût HT : 660,00 €uros HT

Durée : 28 heures

Coût Heure/Stagiaire : 23,57 €uros HT

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

PRÉPARATION AU WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST Niveau 2

Un certificat très apprécié et reconnu dans le monde professionnel du commerce du vin
Session en anglais



Public concerné :

► Le Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® est destiné aux personnes qui ont peu ou pas de connaissances préalables sur la large gamme des vins et spiritueux. Il convient lorsqu'un niveau de connaissance solide mais simple du produit est nécessaire, pour pratiquer certains métiers et mettre en œuvre certaines compétences, par exemple dans le service au consommateur, ou la vente dans les bars et restaurants, au détail ou en gros. Il est aussi utile à ceux qui ont un intérêt général pour le sujet. Ce stage ne s'adresse pas à des débutants.

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principaux cépages et régions du monde, ainsi que les principales variétés de spiritueux. Identifier les facteurs-clés ayant une influence sur le type et le style du vin ; identifier et décrire les caractéristiques de vins tranquilles, effervescents et fortifiés identifiés ; savoir comment conserver, sélectionner et servir les vins tranquilles, mousseux et fortifiés ; identifier les principales méthodes de production des spiritueux internationaux, et décrire les styles de spiritueux identifiés.

Moyens pédagogiques :

- Exposés théoriques - Documents pédagogiques - Diaporama
- Distribution d'un pack étude (manuel théorique, guide d'étude, méthode de dégustation)
- Dégustation et exercices de groupe

Moyens d'encadrement

Intervenant certifiée WSET EDUCATOR

Dispositif de suivi et d'évaluation :

Diplôme obtenu en cas de succès: WSET Level 2 in Wine & Spirit Certificate

PROGRAMME

Faire preuve d'une connaissance de base des facteurs qui ont une influence sur le style du vin.

Décrire les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin tranquille, et le style et la qualité des vins produits à partir de ces cépages, dans les principaux pays producteurs du monde.

Décrire le style et la qualité de vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants et d'autres vins régionaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Connaître les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Connaître les méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Connaître les principes et les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.

Faire preuve de connaissances sur les principes de conservation, sélection et service du vin.