

WSET niveau 2 Anglais

WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

Niveau 2 – Les fondamentaux du vin

En anglais à Suze-la-Rousse

Un diplôme international très apprécié et reconnu dans le monde professionnel du commerce du vin

Durée

3 jours
(21h)

Date(s)

30 janvier
au 1er février
2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

585 € HT
702 € TTC

Public visé :

- Le Diplôme de Niveau 2 « Les fondamentaux du vin » du WSET® est destiné aux personnes qui ont peu ou pas de connaissances préalables sur la large gamme des vins
- 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. Cette formation est déconseillée aux débutants



Objectif :

- Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principaux cépages et régions du monde
- 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

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

Prérequis :

Aucun prérequis n'est exigé au départ de la formation cependant il est recommandé d'avoir quelques connaissances en vins.

Une préparation de 12h minimum est conseillée sous forme de lecture attentive d'un manuel.

Le manuel sera envoyé sous deux conditions :

1. Au moment de la confirmation de l'inscription (contrat signé, acompte versé)
2. Confirmation du déroulé de la session.

Moyens d'encadrement :

Intervenant certifié WSET EDUCATOR

Diego Bonnel

Formateur

Moyens pédagogiques :

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

Effectifs :

Mini : 8 personnes

Maxi : 25 personnes

Moyens d'évaluation :

Évaluations des connaissances : Questionnaire (QCM)

Diplôme obtenu en cas de succès : WSET Level 2 – VINS (en anglais)

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

