WSET niveau 2 en français à Avignon

WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST
Niveau 2 – Les fondamentaux du vin
En français à Avignon
Un diplôme international très apprécié et reconnu dans le monde professionnel du commerce du vin

Durée	Date(s)	Lieu(x)	Tarif
3 jours (21h)	7 au 9 juin 2027 23 au 25 novembre 2027	Avignon	790 €



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(s) pédagogique(s) :

- 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

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-la-Rousse
Tel. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

Retrouvez-nous sur :
Linkedin
Instagram
Facebook

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 pédagogiques :

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

Effectifs :

Mini : 2 personnes
Maxi : 14 personnes

Moyens d'encadrement :

Intervenant certifié WSET EDUCATOR

Alexandre COHEN -
Formateur

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 Avignon - Ecole des vins

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe

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

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
celine.thomas@universite-du-vin.com

les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.