

Durée

5 jours
(35h)

Date(s)

23 au 25 avril 2025
&
2 et 3 juin 2025

Lieu(x)

Lyon

Tarif

1075 € HT
1290 € TTC

Public visé :

- Professionnels du vin notamment du secteur CHR et de la vente au détail de vins
- Le WSET 3 est aussi ouvert aux amateurs qui ont un intérêt approfondi pour le sujet. Cette formation est déconseillée aux débutants

Objectif(s) pédagogique(s) :

- Acquérir une connaissance complète des facteurs déterminant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde
- Cette qualification facilitera l'évaluation professionnelle des vins en termes de style, de qualité et de prix



Programme :

1. Vins du monde : aspect théorique

Identifier et décrire les caractéristiques des vins élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

Périmètre étudié :

- Vins tranquilles
- Vins effervescents
- Vins fortifiés

Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

2. Dégustation analytique de vins

Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer

sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

Prérequis :

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

Une préparation de 35h à 50h 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 Un accompagnement par le formateur peut être mis en place dès l'inscription pour garantir à chaque stagiaire une préparation optimale à la formation et aux examens.

Diego Bonnel

Formateur

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Château de Montchat – 51 rue Charles Richard – 69003 LYON

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

celine.thomas@universite-du-vin.com

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 : 20 personnes

Moyens d'évaluation :

Évaluations des connaissances : Questionnaire (50 questions) et questions ouvertes + Dégustation (2 vins à l'aveugle)

Diplôme obtenu en cas de succès : WSET Niveau 3 – VINS (en français)

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

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.