

Formation préparatoire au Niveau II-Vins WSET*

*Diplôme de Niveau 2 en vins du WSET (Notre organisme de formation est agréé APP N 1210 par Wine & Spirit Education Trust)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Identifier les principales interactions entre aliments et vins,
- Citer les méthodes de production et d'étiquetage des principaux types de vins à l'aide de la description des caractéristiques majeures, en énumérant les facteurs de production.
- Adapter les matériels et principes applicables pour assurer un service efficace
- Se préparer à passer l'examen Niveau II Vins WSET

Public visé :

Le programme de formation est destiné à :

- Tout professionnel ayant des connaissances limitées du vin, souhaitant intégrer la filière par le biais de l'hôtellerie-restauration, ou chez un distributeur-caviste.
- Tout amateur de vins souhaitant avoir les bases théoriques et pratiques d'un sommelier ou caviste.
- Tout étudiant souhaitant compléter une formation générale d'hôtellerie-restauration

Déroulé de la formation :

1-Introduction

La méthode de dégustation et d'évaluation des vins.

Les accords mets et vins.

Comprendre les informations de l'étiquette.

Durée : 2 heures 30

2- La Production de vins rouges

Les fondamentaux de la viticulture et de vinification des vins rouges.

Le Pinot noir : Bourgogne, Nouvelle Zélande, Chili, Californie.

Le Zinfandel : La Californie.

Durée : 3 heures 30

3- La Production de vins blancs

Les vins blancs secs et doux.

Le Riesling : Alsace et Allemagne

Le Chenin blanc : Loire et Af du Sud

Le Sémillon : Aquitaine

Le Furmint : Tokaji

Durée : 3 heures

4- Les grands cépages blancs riches

Le Chardonnay : Bourgogne, Nouveau monde

Le Sauvignon blanc : Aquitaine, Nouvelle Zélande et autres pays

Albarino : Espagne et Portugal

Le Viognier : Rhône et autres régions

Durée : 3 heures

5- Le Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah

Le Merlot et Cabernet Sauvignon : Sud-ouest et nouveau monde.

Le Syrah : Rhône septentrional, Australie et autres pays.

Durée : 3 heures

6- Les autres cépages rouges

Le Gamay : Beaujolais et crus

Le Grenache : Rhône méridional, Espagne et Australie

Le Tempranillo : Espagne

Durée : 2 heures

7- Les vins italiens

Cépages rouges : Nebbiolo, Corvina, Sangiovese

Cépages blancs : Cortese, Garganega.

Durée : 2 heures

8- Les vins effervescents et vins fortifiés

Méthode : Champagne, crémant, cava.

Méthode cuve close : Prosecco et Asti

Vins fortifiés : Porto et Xeres.

Durée : 3 heures

9-Travaux pratiques : préparation finale à l'examen et examen

Durée : 2 heures

Prérequis / effectif :

Aucun diplôme préalable n'est requis. Lecture et compréhension de base du français indispensables. Une préparation personnelle à l'aide du livret de formation reçu à l'inscription sera nécessaire, et revue avec votre formatrice. Une session comporte au minimum 3 et au maximum 10 participants au total.

Suivi de la progression :

Suivi de la progression pédagogique : il est réalisé grâce à un positionnement oral initial, une évaluation continue de la progression, et un contrôle de l'acquisition des notions étudiées. A chaque nouvelle séquence pédagogique, questionnement oral sur les thèmes abordés.

Evaluation / sanction de la formation :

La formation est sanctionnée par un examen permettant de délivrer le certificat de niveau 2 en spiritueux du WSET, cet examen consiste en 50 questions à choix multiple. Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les supports pédagogiques contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre. Pour valider la qualification, le candidat doit répondre correctement à 55 % des questions.

Le certificat WSET Niv II-Vins sera envoyé au domicile du stagiaire si l'examen est réussi. En cas d'échec, le stagiaire pourra repasser l'examen (coût en sus)

Durée / Horaires / Lieu :

Durée : 24 heures de face à face pédagogique **Horaires :** de 8h30 à 12H30 et de 14h à 18h

Lieu : Domaine Julien de Savignac, situé Avenue de la Libération, 24260 Le Bugue, France.

Modalités d'accès / Passerelles :

Modalités et délais d'accès : nous contacter par mail à caline.jds@orange.fr pour toutes les informations concernant les délais et les modalités d'accès, comptez 8 semaines minimum pour organiser une session en intra-entreprise et 4 jours maxi pour connaître les prochaines dates de sessions inter - entreprises, etc.

Accès Métiers / passerelles : La formation WSET permet d'augmenter son employabilité concernant les métiers du secteur HCR. C'est une action de formation complémentaire du CAP -

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

(<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>)

Méthodes pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Support pédagogique remis aux participants : livre et cahier d'exercice remis à l'inscription.

Techniques d'animation en présentiel : alternance de cours théoriques avec l'aide de diaporamas, cartes, photos, schémas, quizz interactif, notes et schémas pratiques, et d'exercices pratiques constitués de dégustations de vins à l'aveugle, et de rédaction de fiches de dégustations.

Salle de formation : elle est équipée d'un vidéo projecteur et d'un tableau white-board, d'échantillons de vins, de nombreux équipements de service divers, de documentation didactique consultable lors des cas pratiques.

Equipe pédagogique : assurée par une spécialiste possédant des compétences techniques, pratiques et théoriques en rapport avec l'action dispensée : Mme MONTFORT Caline Formatrice agréé du WSET et cadre responsable des ventes au sein de la SAS Julien de SAVIGNAC.