MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1983
Julien de Savignac
Propriétaire récoltant - Marchand de Vins & Spiritueux

Viniscalies
FORMATION VINS ET SPIRITUEUX

FORMATION PREPARATOIRE AU NIVEAU III VINS WSET*

* Diplôme de Niveau 3 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 et décrire les caractéristiques des vins tranquilles, vins fortifiés et vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, la viticulture, la vinification, la législation et la distribution, affectent style, qualité et prix de ces vins.
- Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller différentes personnes en matière de vins.
- Se préparer à passer l'examen Niveau III WSET

Public visé :

Le programme de formation est destiné à :

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

Déroulé de la formation : Jour 1

1-Présentation des techniques de dégustation

- Technique de dégustation à partir de l'approche systématique
- Exercice de Dégustation

Durée : 2 h

2 -Facteurs naturels et humains dans les vignes

- Facteurs liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification,
- Facteurs qui affectent le style, la qualité et le prix.
- Exercices de dégustation à l'aveugle

Durée : 3 h

3 - Facteurs humains dans les installations de vinification

- Caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde
- Facteurs humains dans le chai et leurs effets dans le style, la qualité et le prix des vins

Durée : 1 h

4-Les vins blancs d'Allemagne, d'Autriche, d'Alsace et la région de Tokaj en Hongrie

- Exercices de dégustation

Durée : 1 h

© Viniscalies 2024

Déroulé de la formation : Jour 2

5-Les vins blancs d'Allemagne, d'Autriche, d'Alsace et la région de Tokaj en Hongrie - suite

- Facteurs naturels et humain.

Durée : 2 h

6 -Les vins de Bourgogne et du Val de Loire

- Facteurs naturels et humains dans les vignes

Durée : 3 h

7-Les vins de Bordeaux et du Sud-Ouest

- Facteurs naturels et humains

Durée : 2 h

Déroulé de la formation : Jour 3

8 - Les vins de la Vallée du Rhône et du Sud de la France

- Vins de la Vallée du Rhône Nord
- Vins de la Vallée du Rhône Sud
- Vins du Sud de la France

Durée : 2 h

9- Les vins d'Espagne et du Portugal

- Espagne Nord
- Espagne Sud
- Portugal

Durée : 1 h 30

10 - Les vins d'Italie et de Grèce

- Vins d'Italie Nord
- Vins d'Italie Centrale et Sud
- Grèce

Durée : 1 h 30

11- Examen Blanc partiel et correction

Durée : 2 h

Déroulé de la formation : Jour 4

12 - Les principaux vins du Nouveau Monde

- L'Afrique du Sud,
- L'Australie,
- La Nouvelle-Zélande,
- Les Etats-Unis,
- Le Canada,
- Le Chili,
- L'Argentine

Durée : 7 h

Déroulé de la formation : Jour 5

13 : Les vins effervescents du monde

- Méthodes, Champagne, Crémants, Cava, Asti, Prosecco, Sekt,

Durée : 1 h 30

14 : Les vins fortifiés du monde

- Porto,Xérès, Muscats fortifiés, facteurs naturels et humains

Durée : 1 h 30

16 – Examen et conclusion

Durée : 4h00

© Viniscalies 2024

Prérequis / effectif :

Aucun diplôme préalable n'est requis. Lecture et compréhension de base du français indispensables. Une session comporte au minimum 6 et au maximum 10 participants.

Suivi de la progression :

Le suivi de la progression pédagogique 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, des tests sont effectués sur les thèmes abordés la veille.

Evaluation / sanction de la formation :

La formation est sanctionnée par un examen permettant de délivrer le certificat de niveau 3 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 Niveau III 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 / Lieu :

Cette formation comporte 35 heures de face à face pédagogique au Domaine Julien de Savignac, situé Avenue de la Libération, 24260 Le Bugue, France (centre agréé WSET) dont 1 heure d'examen réparties sur 5 Journées consécutives ou non. Cette action impose également un minimum d'heures d'études hors formation présentielle.

Méthodes pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Cette formation est réalisée à l'aide de supports pédagogiques et de techniques interactives d'animation, basées sur des apports théoriques, pratiques et des cas concrets.

La théorie est présentée de façon et animée par un diaporama agrémenté de capsules multimédias, et complétée par des aspects pratiques comme des mises en situation ; des dégustations de vins à l'aveugle sont prévues à la fin de chaque chapitre. Les élèves reçoivent un support sous forme de manuel détaillé et un cahier d'exercice à l'inscription.

La salle de formation est équipée de vidéo projecteur et d'un tableau white board, de pas moins de 30 échantillons de vins et spiritueux, de nombreux équipements de service divers, de documentation didactique consultable lors des cas pratiques,

La formation sera assurée par une spécialiste possédant des compétences techniques, pratiques ou théoriques en rapport avec la formation dispensée : Mme MONTFORT Caline, Formatrice agréée du WSET et cadre responsable des ventes au sein de la SAS Julien de SAVIGNAC.

© Viniscalies 2024