

Programme de Formation

Niveau III 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 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.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux 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.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés 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 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 : 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

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

14 : Les vins fortifiés du monde

Porto, Xérès, Muscats fortifiés, facteurs naturels et humains

Durée : 1 h

15 - Renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

Durée : 1 h 30

16 - Examen et conclusion

Durée : 3 h30