

PROGRAMME DE FORMATION

WSET® NIVEAU 2 FR

CODE CPF 236882



WSET®

Le Wine & Spirit Education Trust (WSET®), créé en 1969 à Londres, est le plus important institut de formation en vin et spiritueux au niveau international. Il propose des connaissances globales de la filière, du niveau débutant au niveau le plus élevé de la filière. Le WSET® fonctionne en s'appuyant sur un réseau de 600 centres approuvés dans plus de 60 pays, appelés *Approved Programme Providers (APP)* – Centres Agréés d'Enseignement. TerraRhona propose ses formations en collaboration avec l'*APP Diego Bonnel*.

OBJECTIFS :

A l'issue de cette formation, le stagiaire aura une vision globale du monde viti-vinicole :

- Il connaîtra l'essentiel de ce milieu
- Il connaîtra les principaux cépages et les principales régions viticoles.
- Il sera également capable de reconnaître le style d'un vin en fonction de sa région et de son mode de production.

Une fois l'examen réussi, vous recevrez un certificat de la WSET® et un pin de l'école. Vous pourrez également utiliser le logo WSET® certifié.

Pour réussir l'examen, il faudra avoir au moins 55% de bonnes réponses au QCM.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

- Les vinifications
- Les facteurs qui influencent le style des vins.
- Les principaux cépages blancs et rouges ainsi que leurs caractéristiques.
- Les principales régions de production de vin où ces cépages sont cultivés.
- Les méthodes de production des vins fortifiés, mousseux et doux.
- Les termes techniques qui se trouvent sur les étiquettes.
- Les principes d'accords mets – vins.
- Comment décrire un vin en utilisant la méthode WSET® (*Systematic Approach to Tasting – SAT de niveau 2*).
- La dégustation de 40 vins du monde.

ÉVALUATION :

- Document d'évaluation de satisfaction
- QCM (obtenir 55%)

CONTACT ET INFORMATIONS :

TerraRhona
Fief de Gambert
22 route de Larnage
26600 Tain
L'Hermitage

Guillaume Reynaud
06 18 19 74 20
terrarhona@terresdesyrah.com

DURÉE ET DATES DE FORMATION 2021 :

3 journées de 7h (9h-12h30 et 13h30-17h)
Durée : 21h00

- 26, 27 et 28 février 2021
- 14, 15 et 16 mai 2021
- 15, 16 et 17 octobre 2021

TARIF : 567.50€ HT/PERS

PUBLIC :

Groupe de 8 personnes minimum
Tout public (amateur ou professionnel) souhaitant se spécialiser.

Pré-requis : Il n'y a pas de conditions d'accès particulières à ce cours. Il suffit d'avoir l'âge légal pour consommer de l'alcool.

LIEU :

TerraRhona, Le Fief de Gambert, 2 rue de la petite Pierrelle, 26600 Tain L'Hermitage

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. (*Nous contacter pour toute demande spécifique nécessitant une adaptation de la prestation*)

MODALITÉS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES :

- Diaporama, paperboard, échanges, mises en situation, dégustation
- Remise de supports pédagogiques (mallette)
- *Intervenants* : Marie-Josée FAURE, Guillaume REYNAUD et Diego BONNEL

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

Un délai de deux semaines minimum est nécessaire pour tout traitement de dossier d'inscription.