

PROGRAMME DE FORMATION

WSET® NIVEAU 3 FR

CODE CPF 236679



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST


TerraRhona
L'ÉCOLE PROFESSIONNELLE

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 précise et accrue du monde viti-vinicole :

- Il connaîtra les spécificités des principales régions viticoles du monde.
- Il sera également capable de reconnaître le style d'un vin en fonction de sa région et de son mode de production.
- Il sera capable d'évaluer en détail un vin et d'expliquer avec confiance son style et son niveau de qualité.

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, mais aussi aux réponses des quatre questions thématiques et enfin à la dégustation à l'aveugle.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Module 1 :

- Les principaux éléments constituant un « terroir » : situation géographique, culture de la vigne, œnologie, élevage et mise en bouteille.
- Les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Comment les éléments suivants influent sur la production du vin :
 - Vins tranquilles du monde.
 - Vins mousseux du monde.
 - Vins fortifiés du monde.
- Comment utiliser votre savoir pour expliquer le style et la qualité d'un vin.

Module 2 :

- Comment déguster des vins, décrire leurs caractéristiques et évaluer leur qualité en utilisant la méthode WSET (*Systematic Approach to Tasting – SAT de niveau 3*).
- Dégustation de plus de 70 vins (France et monde)

CONTACT ET INFORMATIONS :

TerraRhona	Guillaume Reynaud
Fief de Gambert	06 18 19 74 20
22 route de Larnage	terrarhona@terresdesyrah.com
26600 Tain	
L'Hermitage	

DURÉE ET DATES DE FORMATION 2021 :

5 journées de 7h (9h-12h30 et 13h30-17h)

Durée : 35h00

Quatre sessions au choix:

- 15, 16, 17 janvier et 13, 14 février 2021
- 26, 27, 28 mars et 10, 11 avril 2021
- 4, 5, 6, 12 et 13 juin 2021
- 5, 6, 7, 13 et 14 novembre 2021

TARIF : 916.67 € HT / PERS

PUBLIC :

Groupe de 8 personnes minimum

Tout public (amateur ou professionnel) souhaitant se spécialiser.

Ⓢ
Pré-requis : Il est recommandé de détenir un diplôme WSET de niveau 2 ou de pouvoir démontrer un niveau de connaissances au moins équivalent obtenu par ailleurs. Vous devez avoir de plus 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.

ÉVALUATION :

- Document d'évaluation de satisfaction
- QCM + 4 questions théoriques (obtenir 55% à chacun)
- Dégustation à l'aveugle de deux vins