

# WSET en vins niveau 3

5 jours 35 heures

Programme de formation

## Public visé

La formation s'adresse à des professionnels qui souhaitent attester de compétences leur permettant de sourcer et sélectionner les vins du monde qu'ils vont proposer à la vente.

Elle vise en particulier les professionnels de la grande distribution, de la distribution spécialisée et des CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants), acheteurs et commerciaux B to B : directeurs de cave, directeurs de restaurant ou brasserie ; responsables de rayon vins et spiritueux, acheteurs en vins et spiritueux, directeurs commerciaux/technico-commerciaux dans le négoce, responsables export de la filière.

Sont également visés les sommelières et œnologues spécialisés dans un domaine, soucieux d'acquérir de nouvelles compétences en phase avec les tendances et évolutions de la consommation et de la production viticole.

## Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Être titulaire du certificat WSET en vins niveau 2
- Se préparer aux connaissances requises avant la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 56 heures).

*L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.*

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation **les participants seront capables** de décrire les caractéristiques des principaux vins du monde, et de parler des principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix. Ils pourront ainsi conseiller la direction de différents types d'établissements, répondre aux questions des clients en toute connaissance de cause, et bien choisir les vins adaptés à diverses situations concernant les principaux vins du monde.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et le chai de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins
- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.



- Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde

## Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 15 sessions.

Session 1 - Le vin et le consommateur

- L'approche systématique de la dégustation de vin
- Accords mets et vins
- Stockage et service du vin

Session 2 - Les facteurs naturels et humains dans le vignoble

- La vigne
- Milieu de culture
- Conduite du vignoble

Session 3 - Les facteurs humains dans le chai et leurs effets dans le style, la qualité et le prix des vins

- Eléments communs à la vinification et à l'élevage
- Elaboration des vins blancs et doux
- Elaboration des vins rouges et rosés
- Facteurs affectant le prix d'un vin
- Vin et législation

Session 4 - Allemagne, Autriche, Hongrie

- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Allemagne
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Autriche
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Tokaj

Session 5 + 6 +7 - France

- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Alsace
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Val de Loire
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Bourgogne
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Beaujolais
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Bordeaux et Sud-Ouest
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Rhône septentrional
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Rhône méridional
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Sud de la France

Session 8 - Espagne et Portugal

- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Espagne
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Portugal

Sessions 9 et 10 - Italie et Grèce

- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Italie du Nord
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Italie Centrale
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Italie du Sud
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Grèce

Sessions 11,12 et 13 - Etats-Unis, Canada, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande

- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Californie
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Oregon, Washington et New York
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Canada
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Chili
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Argentine
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Afrique du Sud
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Australie
- Facteurs naturels et humains et les principaux types de vins: Nouvelle-Zélande

Session 14 - Les vins effervescents

- Production de vins effervescents
- Vins effervescents du monde

Session 15 - Les vins fortifiés

- Xérès
- Porto
- Muscats fortifiés

## Modalités pédagogiques

La formation se déroule en présentiel avec un parcours pédagogique en deux temps.

1. Dès son inscription le participant recevra son support pédagogique pour une préparation préalable efficace.

2. Le temps en présentiel sera réservé à l'utilisation pratique des connaissances acquises lors de la préparation préalable, aux échanges avec le formateur, aux dégustations et à la participation aux évaluations.

Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de la certification.

## Moyens et supports pédagogiques

La formation comprend un pack pédagogique contenant :

- 1 livre + 1 cahier de l'étudiant comprenant le contenu de l'ensemble de la formation avec les cartes et les infographies utiles
- 1 fiche pratique de l'approche systématique de la dégustation du WSET

**65 dégustations sont prévues :**

Tous types de vins du monde spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité.

Quelques exemples lors de précédentes formations: Valpolicella classico, Muscadet Sèvre et Maine, Crozes-Hermitage, Corbières, Kamptal, Mosel, Tokaj, Chablis, Meursault, Gevrey Chambertin, Vouvray, Saint-Emilion Grand cru, Margaux, Condrieu, Vacqueyras, Côtes de Provence, Priorat, Rioja Gran Reserva, Ribera Del Duero, Chianti classico, Taurasi, Barolo, Amarone della Valpolicella, Malborough sauvignon blanc, Central Otago pinot noir, Barossa Valley, Coonawarra cabernet sauvignon, Stellenbosh pinotage, Alexander Valley, Los Carneros, Mendoza, Colchagua Valley, Champagne, Cava, Prosecco, Jerez Amontillado, Porto LBV...

**Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :**

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants
- Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

## Modalités d'évaluation et de suivi

Une évaluation d'une durée de 2 heures et 30 minutes est organisée le dernier jour de formation sous la forme de deux épreuves à livre fermé.

Epreuve 1: Une dégustation à l'aveugle de 2 vins d'une durée de 30 minutes. L'examen consiste en une dégustation à l'aveugle de deux vins et il évalue la capacité à décrire un vin avec précision et à tirer des conclusions de ces observations. Pour réussir l'épreuve de dégustation.

Epreuve 2 : Une épreuve théorique sous la forme d'un questionnaire à choix multiple et de questions écrites à réponse courte d'une durée de 2 heures.

- Un questionnaire de 50 questions à choix multiple évaluée sur 50 points.
- Quatre questions à réponse courte évaluée sur 100 points.

Les candidats doivent passer toutes les épreuves le même jour.



Afin d'obtenir votre certificat il est demandé d'avoir correctement répondu à au moins 55% de chaque épreuve.

Les résultats de l'examen sont communiqués individuellement par mail environ 8 semaines après l'épreuve.

Les candidats ayant validé les épreuves de l'examen recevront leur certificat délivré sous format digital.

Il est possible de repasser les épreuves de l'examen sous certaines conditions en cas d'incapacité ou de non-réussite.