

PROGRAMME DE FORMATION

WSET Level 3 Award in Wines

Objectifs : (compétences visées)

- Acquérir des connaissances complètes sur les principaux vins et spiritueux du monde et leur importance commerciale sur le marché international.
- Décrire les caractéristiques des principaux vins et spiritueux du monde
- Parler des principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix.
- Conseiller la direction de différents types d'établissements
- Répondre aux questions des clients en toute connaissance de cause, et bien choisir les vins et spiritueux adaptés à diverses situations

Contenu – Programme :

- La production du vin: viticulture, vinification, élevage, lois et réglementations
- Démontrer sa capacité à rédiger des notes précises lors de la dégustation de vins
- Expliquer les facteurs clés de la production des principaux vins du monde et savoir décrire comment ils affectent le style, la qualité et le prix des vins produits
- Étude des grandes régions et appellations, et dégustation et analyse des vins de ces pays: France, Italie, Portugal, Espagne, Allemagne, l'Angleterre, l'Europe centrale et du Sud Est, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle Zélande, Etats-Unis, Canada, et l'Amérique du Sud
- Identifier et évaluer les caractéristiques, la qualité et la valeur commerciale des principaux vins du monde grâce à la dégustation
- Connaître le style, la qualité des principaux vins effervescents et vins fortifiés du monde
- Connaître le style, la qualité des principaux spiritueux
- Être capable de renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins et spiritueux
- Appliquer les principes des accords mets et vins pour recommander des alliances appropriées.
- Décrire et distinguer les défauts les plus courants du vin
- Énoncer les risques de société et les questions juridiques liés à la consommation de vins et d'alcool
- Validation du diplôme WSET en vins et spiritueux de niveau 3

Modalités d'admission : Etre titulaire du WSET niveau 2

Intervenants : Laurent TEPELOS

Public : Averti

Durée : 37H30 (formation 35h + examen 2h30)

Coût : 1100€ - Repas non compris

Lieu : CFPPA Avize – 61 Avenue Mazagran 51190 Avize

Moyens pédagogiques et techniques : Cours théorique et mise en pratique, (dégustation)

Modalités d'évaluation : Attestation de suivi Evaluation/Test Diplôme

Formation continue - CFPPA