



## PROGRAMME DE FORMATION

# WSET® Level 2 Award in Spirits

Formation en français

### Objectifs :

- Comprendre les principaux facteurs de production qui influent sur le style d'un spiritueux.
- Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Connaître les principes régissant la création d'un cocktail équilibré et savoir nommer les principales familles de cocktails.

### Contenu :

- Les principales étapes de la production de spiritueux
- Fermentation et distillation et opérations post-distillation
- Les alambics à repasse et à colonne
- Influence des méthodes de production sur les caractéristiques des spiritueux et liqueurs
- Caractéristiques des principaux spiritueux et liqueurs dans le monde
- Les cocktails
- Réglementation et étiquetage
- Dégustation d'eaux-de-vie, whisky, tequila, vodka, rhum et spiritueux aromatisés
- Évaluation d'un spiritueux selon l'Approche systématique de la dégustation de spiritueux® du WSET (niveau 2)

**Modalités d'admission :** sur dossier

**Intervenants :** Laurent TEPELOS

**Public :** personne souhaitant approfondir ses connaissances sur les spiritueux et liqueurs

**Prérequis :** lecture en amont du livre et du guide pédagogique WSET remis à l'inscription

**Durée :** 15 heures dont 1 heure d'examen    **Horaires :** 8h30 – 16h30 (j1) / 8h30 – 17h30 (j2)

**Coût :** 640€ (incluant la mallette pédagogique et les frais d'examen) – repas non inclus.

Financement possible par OPCO selon statut. Formation non éligible au CPF.

**Lieu :** CFPPA Avize – 61 Avenue Mazagran 51190 Avize

**Moyens pédagogiques et techniques :** Cours théorique et pratique (dégustation)

**Modalités d'évaluation :**     Attestation de suivi     Evaluation/Test     Diplôme  
QCM 50 questions – 1 heure