



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

PROGRAMME DE FORMATION

WSET Level 2 Award in Wines

Formation en français ou en anglais

Objectifs :

- Identifier les facteurs qui ont une influence sur le style et la qualité des vins
- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles, effervescents et fortifiés élaborés à partir des principaux cépages
- Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin ainsi qu'aux accords mets et vins

Contenu :

- Techniques de dégustation, accords mets et vins, principes de conservation et de service
- Connaissance des facteurs ayant une influence sur le style et la qualité des vins
- Caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin dans les principaux pays producteurs du monde
- Processus de production des vins tranquilles, rouges et blancs
- Processus de production des vins effervescents et des vins fortifiés
- Description du style et de la qualité des vins du monde produits à partir des cépages principaux

Modalités d'admission : sur dossier

Intervenants : Laurent TEPELOS

Public : Personne cherchant à acquérir un socle de connaissances de base sur les vins du monde

Prérequis : Débutants acceptés – WSET niveau 2 accessible directement sans le niveau 1

La lecture au préalable du livre « au-delà de l'étiquette » et du guide pédagogique WSET remis à l'inscription est demandée (12 à 15 heures de préparation en amont de la formation)

Durée : 21 heures dont 1 heure d'examen à l'issue de la formation

Coût : 660€ (incluant les manuels pédagogiques 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

Modalités pédagogiques : Cours théorique et pratique en présentiel

Modalités d'évaluation : L'épreuve dure 1 heure et comprend 50 questions à choix multiples

Validation : Attestation de suivi Evaluation/Test Diplôme du WSET