



Durée : 3 journées de 7 heures soit 21 heures

En présentiel et en français

Délais d'inscription et modalités :

-Inscription au minimum 1 mois avant la date de la session.

-Nous retourner complétés : la fiche d'inscription, les CGV avec le chèque de caution et le formulaire du droit à l'image qui se trouvent sur le site dans le descriptif du niveau 2.

Lieu :

-Ecole des Vins du Languedoc à Montpellier
-Domaine de Rombeau à Rivesaltes en partenariat avec l'ESV

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire.

Publics concernés : Tout public de plus de 18 ans, souhaitant en savoir plus sur le vin et la dégustation

Taux de réussite : 98,8%

Nombre de place disponible : 15 maximum

Dates des prochaines sessions :

A Montpellier

- 26,27,28 janvier 2022
- 22,23,24 février 2022
- 28,29,30 mars 2022

A Rivesaltes

- 21,22,23 juin 2022

Formatrices :

Claire HENRY ou Cécile DEBROAS
CASTAIGNS

Accessibilité : Merci de contacter notre référent handicap Aurélie Villar
Téléphone : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41

Coût : 660€

Financement :

- Fonds propres
- Financement par l'employeur ou les OPCO /VIVEA

PRESENTATION

Une formation intermédiaire permettant la découverte des vins du monde. Elle est destinée aux professionnels du secteur, mais aussi à celles et ceux qui se passionnent pour cet univers.

Cette formation est accessible aux débutants souhaitant découvrir une large gamme de vins, ou bien aux titulaires du Diplôme de niveau 1 en vins du WSET qui cherchent à approfondir leurs connaissances. Elle permet d'identifier les principaux cépages locaux et internationaux, les régions où ils sont cultivés, ainsi que le style des vins qu'ils produisent. Grâce à des cours associant dégustation et théorie, vous étudierez les facteurs influant sur le style et la qualité de ces vins, et apprendrez à les décrire avec assurance.

OBJECTIFS / PROGRAMME

Objectif d'apprentissage 1 : Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.

Objectif d'apprentissage 2 : Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.

Objectif d'apprentissage 3 : Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.

Objectif d'apprentissage 4 : Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.

Objectif d'apprentissage 5 : Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.

Objectif d'apprentissage 6 : Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

OUTILS PEDAGOGIQUES

Lors de votre inscription, vous recevez un pack d'étude comprenant :

- un livre « Vins : au-delà de l'étiquette » que le WSET vous recommande de lire / d'apprendre avant la formation (travail personnel de 11 heures)
- un cahier de l'étudiant et d'une fiche de dégustation que vous utiliserez lors des dégustations en cours.

Nombre de vins dégustés : Une quarantaine de vins

EVALUATION

Un QCM de 50 questions à réaliser en 60 minutes.

Validation : il faut obtenir un minimum 55% de bonnes réponses pour valider la certification. Une attestation de validation/diplôme est ensuite envoyée par courrier.

Un rattrapage est possible moyennant 100€.