



## PRESENTATION

Une formation de niveau confirmé pour approfondir vos connaissances sur les régions et vins du monde.

Ce programme propose une approche détaillée pour comprendre la viticulture et la vinification et la diversité des vins du monde. La dégustation et sa technique systématique occupent une place prépondérante. À l'issue de la formation, vous serez en mesure d'évaluer des vins avec précision et d'exploiter vos connaissances pour présenter avec assurance le style et la qualité d'un vin.

## OBJECTIFS / PROGRAMME

### Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique

**Objectif 1** : Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

**Objectif 2** : 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 les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

**Objectif 3** : Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

**Objectif 4** : Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

**Objectif 5** : Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

### Unité 2 : Dégustation analytique de vins

**Objectif 1** : 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.

## OUTILS PEDAGOGIQUES

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

- un livre « Comprendre le vin : expliquer le style et la qualité » que le WSET vous demande de lire / d'apprendre avant la formation (travail personnel de 80 heures)
- un cahier de l'étudiant et d'une fiche de dégustation que vous utiliserez lors des dégustations en cours.

Nombre de vins dégustés : Environ 65-70 vins

## EVALUATION

Durée : 2h30.

Partie théorique de 50 QCM et de 4 questions ouvertes et une partie pratique avec une dégustation de 2 vins à l'aveugle.

Validation : il faut obtenir un minimum 55% de bonnes réponses à chaque partie. Un certificat/diplôme d'obtention vous sera ensuite envoyé par courrier.

Un rattrapage, d'une des deux parties ou des deux parties est possible pour 150€/partie.

Durée : 5,5 journées de 7 heures  
soit 38,5 heures

En présentiel et en français

### Délais d'inscription et modalités :

-Inscription au minimum 2 mois  
avant la date de la session.

-Nous retourner complétés : la fiche  
d'inscription, les CGV avec le  
chèque de caution, le formulaire du  
droit à l'image et le justificatif  
d'obtention du niveau 2 WSET qui  
se trouvent sur le site dans le  
descriptif du niveau 3.

### Lieu :

-Ecole des Vins du Languedoc à  
Montpellier

Prérequis : WSET niveau 2 ou  
équivalent (un QCM sera fait sur rdv  
téléphonique ou visio pour vérifier  
votre niveau)

Publics concernés : Tout public de  
plus de 18 ans, ayant déjà des bases  
solides sur le vin et la dégustation.

Taux de réussite : 78% pour la partie  
théorie et 100% pour la partie  
pratique

Nombre de place disponible : 15  
maximum

### Dates des prochaines sessions :

A Montpellier

- 2,3,4 mai 2022 et 18,19,20  
mai 2022

### Formatrice :

Anne DUMONT

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

Coût : 1100€

### Financement :

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