

WSET niveau 2 en vins

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

WISP
Marie PIRSON
05.57.71.75.61
contact@wisp-campus.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

La personne candidate doit être majeure au moment de la formation.

Prérequis pédagogiques :

Aucuns

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur les principaux cépages, leur adaptation dans les différentes régions viticoles du monde ainsi que le style de vin qu'ils produisent. - Se familiariser avec les principaux pays producteurs d'Europe comme du Nouveau Monde.
- Appréhender la dégustation en suivant une analyse professionnelle pour une maîtrise totale du produit. - Sont aussi abordés les vins effervescents et les vins fortifiés

Contenu et modalités d'organisation

Section 1: Techniques de dégustation & accords mets et vins 1. Les principes fondamentaux de la dégustation analytique 2. Les accords mets et vins Section 2: La production de vins rouges. Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo 1.La production des vins rouges: viticulture et vinification 2. Le Pinot Noir - Le Zinfandel ou Primitivo Section 3: La production des vins blancs, rosé et liquoreux 1.La production des vins blancs: viticulture et vinification 2. Riesling, Chenin Blanc, Sémillon, Furmint Section 4: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewurztraminer, Albariño, Viognier Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 5: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 6: Gamay, Grenache/ Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 7: Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 8: Vins effervescents et fortifiés 1. Production 2. Régions de production 3. Dégustation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

WSET niveau 2 - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

WSET Niveau 3 en vins

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00232076	du 01/09/2017 au 31/12/2022	Bordeaux (33)	WISP		MON COMPTE FORMATION	FPC
00034470	du 01/09/2017 au 31/12/2021	Bordeaux (33)	WISP		MON COMPTE FORMATION	FPC
00311905	du 01/01/2023 au 31/07/2027	Bordeaux (33)	WISP		MON COMPTE FORMATION	FPC
00635774	du 01/01/2026 au 31/12/2027	Bordeaux (33)	WISP		MON COMPTE FORMATION	FPC